

REGULAMIN

Ogólnopolskiego Turnieju Wiedzy z Zakresu Technologii Żywności Ukierunkowanej na Przetwórstwo Mleczarskie

§1. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady organizacji i przeprowadzenia Ogólnopolskiego Turnieju Wiedzy z zakresu technologii żywności ukierunkowanej na przetwórstwo mleczarskie, zwanego dalej „Turniejem”.
2. Organizatorem Turnieju jest Firma Sun&More Sp. z o.o. działająca na zlecenie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie przetwórstwo mleczarskie w Wysokiem Mazowieckiem, zwanego dalej „Zamawiającym”.
3. Turniej realizowany jest w ramach przedsięwzięcia wspieranego ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO).
4. Udział w Turnieju jest bezpłatny.
5. Turniej ma charakter edukacyjny i ogólnopolski.

§2. Cele Turnieju

Celem Turnieju jest:

1. rozwijanie kompetencji zawodowych uczniów w obszarze technologii i przetwórstwa mleka;
2. popularyzacja wiedzy o branży mleczarskiej;
3. wspieranie współpracy pomiędzy szkołami kształcącymi w zawodach branży spożywczej a sektorem przemysłu mleczarskiego;
4. promocja kształcenia zawodowego w sektorze rolno-spożywczym.

§3. Uczestnicy Turnieju

1. Turniej skierowany jest do uczniów techników kształcących się w zawodach:
 1. technik technologii żywności,
 2. technik przetwórstwa mleczarskiego.
2. Zakres Turnieju obejmuje treści wynikające z podstawy programowej kształcenia zawodowego właściwej dla ww. zawodów, w ramach kwalifikacji SPC.02, SPC.06 oraz SPC.07 z naciskiem na obszar przetwórstwa mleczarskiego.
3. Maksymalna liczba uczestników zgłaszanych przez jedną szkołę wynosi 10 osób.
4. Łączna liczba uczestników etapu szkolnego wynosi minimum 200 osób.

5. Warunkiem udziału w Turnieju jest prawidłowe zgłoszenie uczestnika przez szkołę w terminie wskazanym przez Organizatora, tj. do 10.06.2026 r. do godz. 23.59.

§4. Organizacja Turnieju

1. Turniej składa się z dwóch etapów:

1. etapów szkolnych,
2. etapu ogólnopolskiego.

2. Planowane terminy przeprowadzenia Turnieju:

1. etap szkolny – I termin: 29 maja 2026 r.,
2. etap szkolny – II termin: 11 czerwiec 2026 r.,
3. etap ogólnopolski – 19 czerwca 2026 r.

3. Etapy szkolne przeprowadzane są online w szkołach uczestniczących w Turnieju za pośrednictwem platformy internetowej udostępnionej przez Organizatora.

4. Etap ogólnopolski przeprowadzany jest w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie przetwórstwo mleczarskie w Wysokiem Mazowieckiem.

§5. Rekrutacja uczestników

1. Organizator prowadzi rekrutację szkół i uczestników Turnieju.

2. Zgłoszenia dokonywane są za pomocą formularza zgłoszeniowego udostępnionego przez Organizatora na stronie **<https://turniej-przetworstwo-mleczarskie.pl/>**

3. Organizator prowadzi bazę uczestników oraz kontaktuje się z koordynatorami szkolnymi.

4. Dyrektor szkoły wyznacza szkolnego koordynatora Turnieju odpowiedzialnego za organizację etapu szkolnego w danej placówce.

§6. Zasady przeprowadzania etapu szkolnego

1. Etapy szkolne mają charakter teoretyczny.

2. Uczestnicy rozwiązują test online składający się z 40 pytań zamkniętych jednokrotnego wyboru.

3. Każde pytanie zawiera cztery odpowiedzi, z których tylko jedna jest prawidłowa.

4. Co najmniej 50% pytań dotyczy przetwórstwa mleczarskiego.

5. Czas trwania etapu szkolnego wynosi 60 minut.

6. Nadzór nad przebiegiem etapu szkolnego sprawuje komisja szkolna powołana przez dyrektora szkoły.

7. Organizator zapewnia:

1. dostęp do platformy internetowej,
2. instrukcję korzystania z platformy,
3. obsługę techniczną,
4. automatyczny zapis odpowiedzi i wyników.

8. Wyniki etapu szkolnego przekazywane są Zamawiającemu drogą elektroniczną w dniu przeprowadzenia etapu, nie później niż 3 godziny po jego zakończeniu.

§7. Kwalifikacja do etapu ogólnopolskiego

1. Do etapu ogólnopolskiego kwalifikuje się maksymalnie 50 uczestników z najwyższą liczbą punktów uzyskanych w etapie szkolnym.
2. W przypadku uzyskania jednakowej liczby punktów decyduje krótszy czas rozwiązania testu.
3. Osoby zakwalifikowane do kolejnego etapu zostaną poinformowane o tym drogą elektroniczną.

§8. Zasady przeprowadzania etapu ogólnopolskiego

1. Etap ogólnopolski składa się z:
 1. części teoretycznej,
 2. części praktycznej.
2. Część teoretyczna obejmuje test online składający się z 40 pytań jednokrotnego wyboru o podwyższonym poziomie trudności.
3. Czas trwania części teoretycznej wynosi 60 minut.
4. Część praktyczna ma formę projektu obejmującego trzy zadania:
 1. opracowanie schematu technologicznego wraz ze wskazaniem krytycznych punktów kontrolnych, parametrów technologicznych oraz wykazu maszyn i urządzeń,
 2. obliczenie zapotrzebowania na surowce i materiały pomocnicze,
 3. opracowanie raportu laboratoryjnego wraz z oceną jakości produktu na podstawie norm.
5. Czas trwania części praktycznej wynosi 150 minut.
6. Zadanie praktyczne w całości dotyczy przetwórstwa mleczarskiego.
7. Nad prawidłowym przebiegiem etapu ogólnopolskiego czuwa komisja konkursowa składająca się z min. 3 osób.

§9. Ocenianie

1. Zadania konkursowe podlegają ocenie zgodnie z przygotowanymi kluczami odpowiedzi oraz kryteriami oceniania.
2. W przypadku uzyskania przez uczestników takiej samej liczby punktów decyduje czas wykonania zadania.
3. Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie podlegają odwołaniu.

§10. Nagrody

1. Laureaci etapu ogólnopolskiego otrzymują następujące nagrody:
 1. I miejsce – laptop oraz statuetka szklana z grawerem o łącznej wartości minimum 5 000 zł netto,
 2. II miejsce – smartfon z akcesoriami oraz statuetka szklana z grawerem o łącznej wartości minimum 3 000 zł netto,
 3. III miejsce – tablet z ładowarką oraz statuetka szklana z grawerem o wartości minimum 2 000 zł netto.
2. Pozostali uczestnicy etapu ogólnopolskiego otrzymują upominki o wartości minimum 300 zł netto.
3. Nauczyciele prowadzący laureatów otrzymują upominki o wartości minimum 300 zł.
4. Organizator odprowadzi należny podatek od nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

§11. Ochrona danych osobowych

1. Dane osobowe uczestników przetwarzane będą wyłącznie w celu organizacji i realizacji Turnieju zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Administratorem danych osobowych jest Firma Sun&More Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie oraz Branżowe Centrum Umiejętności Przetwórstwo mleczarskie w Wysokiem Mazowieckiem.
3. Uczestnicy oraz ich opiekunowie prawni zobowiązani są do zapoznania się z klauzulą informacyjną RODO udostępnioną przez Organizatora.

§12. Promocja i identyfikacja wizualna

1. Wszystkie materiały promocyjne, informacyjne i organizacyjne związane z Turniejem muszą zawierać oznaczenia zgodne z wytycznymi KPO oraz identyfikacją wizualną BCU.
2. Organizator prowadzi działania promocyjne i informacyjne skierowane do szkół oraz mediów branżowych i edukacyjnych.

§13. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w Regulaminie, o ile nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Turnieju.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzje podejmuje Organizator w porozumieniu z Zamawiającym.
3. Regulamin wchodzi w życie z dniem jego publikacji.

Załączniki do Regulaminu:

1. Formularz zgłoszeniowy szkoły
2. Formularz zgłoszeniowy uczestnika
3. Klauzula informacyjna RODO
4. Oświadczenie o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku
5. Harmonogram Turnieju
6. Kryteria oceniania części praktycznej

