

Regulamin

Ogólnopolskiego Turnieju Przetwórstwa Mięsa
im. Iwony Mossakowskiej

EDYCJA 2025/2026

Spis treści

§ 1. Informacje ogólne	2
§ 2. Podstawa prawna	2
§ 3. Cele Turnieju	2
§ 4. Organizator Turnieju	3
§ 5. Komitet Głównego Turnieju	3
§ 6. Zakres Turnieju.....	4
§ 7. Struktura organizacyjna Turnieju	5
§ 8 Uczestnicy Turnieju	10
§ 9 Tryb odwoławczy	11
§ 10 Uprawnienia i nagrody.....	11
§ 11 Dokumentacja Turnieju.....	12
§ 12 Postanowienia końcowe	13

§ 1. Informacje ogólne

Mając na względzie potrzeby podejmowania działań na rzecz eksponowania talentów adeptów nauki zawodu wędliniarz oraz przetwórcza mięsa, promocji edukacji zawodowej, podniesienia prestiżu szkolnictwa branżowego oraz rozwoju rzemiosła - Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Ogólnopolski Cech Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy oraz Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu - organizują Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej.

Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej (zwany dalej Turniejem) jest turniejem zawodowym, tematycznie związanym z wiedzą i umiejętnościami dotyczącymi zawodu wędliniarz oraz przetwórcza mięsa.

§ 2. Podstawa prawna

1. Ustawa z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1457 z późn. zm.);
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. 2002 nr 13 poz. 125 z późn. zm.);
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10.01.2017 w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego, egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz.U. 2017r. poz. 89 z późn. zm.).

§ 3. Cele Turnieju

Celem Turnieju jest:

1. promowanie talentów młodych adeptów nauki w zawodach wędliniarz oraz przetwórcza mięsa;
2. rozbudzenie w młodzieży zainteresowań związanych z wybranym zawodem, poprzez mobilizowanie do rywalizacji;
3. popularyzowanie kształcenia zawodowego;
4. podniesienie rangi zawodów wędliniarz oraz przetwórcza mięsa;
5. prezentowanie na najwyższym poziomie wiedzy i umiejętności uczniów w zawodach wędliniarz i przetwórcza mięsa, w tym umiejętności wdrażania nowoczesnych procesów technologicznych, gwarantujących zachowanie wysokiej wartości odżywczej, smakowej i estetycznego wyrobu;
6. zachęcanie młodzieży do poszukiwania i uczestnictwa w różnych formach doskonalenia zawodowego;

7. tworzenie przychylnych warunków do nawiązywania współpracy i wymiany doświadczeń w środowisku: uczniów, mistrzów szkolących, instruktorów praktycznej nauki zawodu, nauczycieli oraz rzemieślników, szkół i organizacji rzemiosła;
8. uzupełnienie oferty szkolnej o przedsięwzięcie motywujące nauczycieli do podjęcia pracy z uczniem zdolnym.

§ 4. Organizator Turnieju

1. Organizatorami Turnieju są: Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Ogólnopolski Cech Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy oraz Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu.
2. Zadaniem Organizatora jest:
 - a. powołanie Komitetu Głównego Turnieju, działającego w imieniu Organizatora;
 - b. sporządzenie oraz zatwierdzenie regulaminu Turnieju, jak również pozostałej dokumentacji;
 - c. wspieranie Komitetu Głównego Turnieju w bieżących działaniach na rzecz przeprowadzania Turnieju;
 - d. nadzór nad działaniami Komitetu Głównego Turnieju;
 - e. przyjęcie rozliczenia finansowego Turnieju.
3. Organizator ma prawo do:
 - a. odwołania Komitetu Głównego Turnieju, o ile uzna, że jest on niezdolny do pełnienia swoich funkcji i wykonywania powierzonych mu zadań;
 - b. anulowania wyników Turnieju na wniosek Komitetu Głównego Turnieju, jeśli doszło do naruszenia przepisów Regulaminu;
 - c. nawiązywania współpracy z partnerami zewnętrznymi.

§ 5. Komitet Głównego Turnieju

1. Komitet Głównego Turnieju jest powoływany przez Organizatora na roczną kadencję.
2. Skład Komitetu Głównego Turnieju:
 - a. przewodniczący - przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
 - b. zastępcy - przedstawiciel Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy oraz przedstawiciel ZSPS w Poznaniu;
 - c. sekretarz - nauczyciel ZSPS w Poznaniu;
 - d. członkowie - przedstawiciele Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy (minimum 3 osoby).
3. Siedziba Komitetu Głównego Turnieju oraz miejsce przeprowadzania etapu centralnego turnieju:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
61-658 Poznań, ul. Warzywna 19
tel. / fax. 061 820-00-91; e-mail: turnieje@zsps.poznan.pl
Dyrektor szkoły - dr inż. Zuzanna Szmyt; Sekretarz - mgr inż. Tomasz Borowy

4. Zadania Komitetu Głównego Turnieju:

- a. opieka merytoryczna nad organizacją oraz przebiegiem Turnieju;
- b. poinformowanie o terminach poszczególnych etapów Turnieju;
- c. udostępnienie na stronie internetowej niezbędnych informacji i harmonogramów dotyczących organizacji oraz przeprowadzania Turnieju;
- d. prowadzenie działań w zakresie promowania Turnieju;
- e. przyjmowanie zgłoszeń na konkurs;
- f. opracowanie tematów dla etapu wojewódzkiego oraz ogólnopolskiego, a także przekazanie go komisjom dokonującym oceny uczestników na poszczególnych etapach;
- g. przygotowanie surowców, półproduktów i stanowisk do przeprowadzenia turnieju w ZSPS w Poznaniu;
- h. nadzór nad prawidłowym przeprowadzeniem etapu szkolnego oraz etapu wojewódzkiego;
- i. powołanie Komisji Oceniającej dla ogólnopolskiego etapu Turnieju;
- j. przeprowadzenie ogólnopolskiego etapu Turnieju;
- k. wykluczanie z Turnieju uczestników naruszających zasady określone w niniejszym Regulaminie;
- l. anulowanie wyników Turnieju, jeśli doszło do naruszenia zasad i warunków określonych w niniejszym Regulaminie;
- m. rozpatrywanie odwołań i formułowanie wniosków do KGT;
- n. przygotowanie rozliczenia finansowego Turnieju.

§ 6. Zakres Turnieju

1. Turniej obejmuje następujące zadania związane z zawodem wędliniarz oraz przetwórcy mięsa:
 - a. rozbiór, wykrawanie i klasyfikacja mięs;
 - b. stosowanie recept wykorzystywanych w produkcji przetworów mięsnych;
 - c. dobieranie produktów do procesu obróbki mięsa;
 - d. znajomość procesów i zabiegów utrwalających mięso i jego przetwory;
 - e. ocena jakości produktów;
 - f. rozpoznanie surowców, produktów, półproduktów i sprzętu używanych w przetwórstwie mięsa;
 - g. przygotowanie stanowiska pracy;
 - h. rozpoznanie, definiowanie i opisywanie procesów technologicznych obróbki mięsa i jego przetworów;
 - i. przechowywanie mięsa i jego przetworów;
 - j. znajomość zasad podawania i ekspozycji przetworów mięsnych.

§ 7. Struktura organizacyjna Turnieju

1. Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa przeprowadzany jest w trzech etapach:
 - a. I etap - szkolny
 - b. II etap - wojewódzki
 - c. III etap - ogólnopolski
2. Każdy z trzech etapów Turnieju ma charakter indywidualny.
3. Terminy poszczególnych etapów Turnieju podane są po pierwszym zebraniu organizacyjnym Komitetu Głównego Turnieju i umieszczone na stronie ZSPS (www.zsps.poznan.pl)
4. Etap szkolny – I etap Turnieju
 - 4.1. Etap szkolny przeprowadzony jest **do końca października**.
 - 4.2. Udział biorą uczniowie w zawodzie wędliniarz oraz przetwórcza mięsa ze szkoły branżowej I stopnia oraz młodociani pracownicy zatrudnieni w celu przygotowania zawodowego w formie nauki zawodu.
 - 4.3. Komisje Szkolne, w skład których wchodzi instruktorzy praktycznej nauki zawodu oraz dyrektor szkoły, określają zadania, zgodne z zakresem ujętym w § 6, sposób przeprowadzenia i czas na realizację zadania, sposób oceny etapu szkolnego. Zadania mają charakter praktyczny i teoretyczny.
 - 4.4. Komisje Szkolne- powoływane przez dyrektorów szkół
 - 4.5. Komisja Szkolna wyłania najlepszego uczestnika/uczestników do II etapu – wojewódzkiego.
 - 4.6. Surowce i półprodukty na etapie szkolnym Turnieju zapewnia szkoła.
 - 4.7. Wyniki I etapu - szkolnego podawane są do wiadomości uczestników, po zakończeniu prac Komisji Szkolnej.
 - 4.8. Komisja Szkolna sporządza protokół z przeprowadzenia I etapu – szkolnego, który wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju, najpóźniej 14 dni kalendarzowych od zakończenia etapu szkolnego przesyła do organizatora II etapu – wojewódzkiego. Lista zawiera:
 - a. skład Komisji Szkolnej;
 - b. dane osobowe laureatów - uczestników zakwalifikowanych do II etapu (imiona, nazwisko, adres do korespondencji, datę urodzenia);
 - c. dane dotyczące szkoły uczestnika (nazwa placówki, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - d. dane dotyczące zakładu, w którym uczestnik pobiera naukę zawodu (nazwa, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - e. imię i nazwisko instruktora praktycznej nauki zawodu lub nauczyciela, przygotowującego uczestnika do udziału w Turnieju;
 - f. liczbę uzyskanych punktów;
 - g. zgodę na przetwarzanie danych osobowych, oświadczenie o zapoznaniu się z RODO oraz zgodę na wykonywanie zdjęć i nieodpłatne udostępnianie,

podpisane przez uczestnika, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez rodzica lub opiekuna prawnego.

- 4.9 Do II etapu - wojewódzkiego zakwalifikowani zostają laureaci eliminacji szkolnych, którzy uzyskają co najmniej 60% punktów.
 - 4.10 W przypadku, gdy szkoła nie ma możliwości przeprowadzenia etapu szkolnego, dopuszczalne jest, aby uczeń/uczniowie tej szkoły przystąpił/li do I etapu szkolnego w innej placówce.
 - 4.11 Zakres tematyczny etapu szkolnego powinien być wystarczający do uzyskania oceny bardzo dobrej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych w zawodzie wędliniarz oraz przetwórcą mięsa.
5. Etap wojewódzki – II etap Turnieju
- 5.1. Etap wojewódzki przeprowadzany jest **do końca grudnia**.
 - 5.2. W etapie II biorą udział uczestnicy/laureaci, którzy zostali wybrani na drodze eliminacji szkolnych i zakwalifikowani przez Komitet Okręgowy Turnieju (Wojewódzki).
 - 5.3. Zadania na II etap Turnieju mają charakter praktyczny i teoretyczny, są zgodne z zakresem ujętym w § 6pkt.1. niniejszego Regulaminu, a określa je Komitet Okręgowy.
 - 5.4. Surowce oraz półprodukty na II etap Turnieju zapewnia organizator etapu wojewódzkiego.
 - 5.5. W skład Komitetu Okręgowego wchodzi:
 - a. przewodniczący – przedstawiciel lokalnej izby rzemieślniczej lub cechu;
 - b. zastępca – dyrektor szkoły, w której organizowany jest II etap - wojewódzki;
 - c. sekretarz – osoba oddelegowana przez dyrektora szkoły;
 - d. członkowie – 3 losowo wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
 - 5.6. Komitet Okręgowy Turnieju najpóźniej na 14 dni kalendarzowych przed terminem II etapu Turnieju otrzymują od Komisji Szkolnych listy uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju zawierającą dane określone w pkt. 4.8.
 - 5.7. Komitet Okręgowy określa: zadania, czas na ich realizację, sposób przeprowadzenia etapu wojewódzkiego oraz kryteria oceny etapu wojewódzkiego.
 - 5.8. Komitet Okręgowy Turnieju powołuje Komisję Oceniającą, w skład której wchodzi:
 - a. przewodniczący - przedstawiciel Izby Rzemieślniczej lub Cechu;
 - b. zastępcy - przedstawiciel Cechu, instruktor (1-2 osoby);
 - c. członkowie - przedstawiciel szkoły, losowo wybrany nauczyciel lub instruktor zawodu.
 - 5.9. Komisja Okręgowa sporządza protokół z eliminacji, który przesyła najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od zakończenia etapu II do Komitetu Głównego Turnieju wraz z listą zakwalifikowanych uczestników. Lista powinna zawierać:
 - a. skład Komitetu Okręgowego i Komisji Oceniającej;
 - b. dane osobowe laureatów - zakwalifikowanych uczestników (imiona, nazwisko, adres do korespondencji, datę urodzenia, pesel);

- c. dane dotyczące szkoły uczestnika (nazwa placówki, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - d. dane dotyczące zakładu, w którym uczestnik pobiera naukę zawodu (nazwa, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - e. imię i nazwisko instruktora praktycznej nauki zawodu lub nauczyciela, przygotowującego uczestnika do udziału w Turnieju;
 - f. liczbę, uzyskanych w II etapie Turnieju, punktów;
 - g. zgodę na przetwarzanie danych osobowych, oświadczenie o zapoznaniu się z RODO oraz zgodę na wykonywanie zdjęć i nieodpłatne udostępnianie, podpisane przez uczestnika, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez rodzica lub opiekuna prawnego.
- 5.10. O zakwalifikowaniu do etapu III decyduje Komitet Główny Turnieju biorąc pod uwagę:
- a. punktację;
 - b. liczbę zgłoszeń z uwzględnieniem reprezentacji województw.
- 5.11. Zakres tematyczny etapu okręgowego powinien być wystarczający do uzyskania oceny celującej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych w zawodzie wędliniarz oraz przetwórcza mięsa.
- 5.12. W przypadku małej ilości zgłoszeń Organizator dopuszcza możliwość łączenia I i II etapu. Laureaci etapu szkolnego będą w takim przypadku kandydatami do etapu ogólnopolskiego.
6. Etap ogólnopolski – III etap Turnieju
- 6.1. W tym etapie biorą udział uczestnicy, zakwalifikowani przez Komitet Główny Turnieju, po przejściu II etapu – wojewódzkiego Turnieju.
 - 6.2. Etap ogólnopolski Turnieju odbywa się **do końca marca** w ZSPS w Poznaniu.
 - 6.3. W skład Komisji Oceniającej wchodzi:
 - a. przewodniczący – przedstawiciel Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy;
 - b. zastępca – przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
 - c. zastępca – Dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;
 - d. sekretarz – nauczyciel przedmiotów zawodowych z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;
 - e. członkowie – 3 losowo wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
 - 6.4. Etap ogólnopolski Turnieju dotyczy umiejętności praktycznych oraz wiedzy teoretycznej związanych z zawodem wędliniarz oraz przetwórcza mięsa.

6.5. Zadania do wykonania na III etapie Turnieju:

Zadanie	Uwagi
6.5.1. Przygotowanie mięs zgodnie z technologią i zasadami obrabiania i przetwarzania	-
6.5.2. Przygotowanie patery wędlin wraz z dekoracją.	Zestaw wędlin w plastrach + warzywa i owoce do dekoracji
6.5.3. Wykonanie pracy konkursowej w postaci gotowej do spożycia białej kiełbasy	6 szt. kiełbasy o wadze ok. 75 g każda
6.5.4. Udzielenie odpowiedzi na wylosowane przez uczestnika pytania dotyczące wiedzy ogólnej z zakresu przetwórstwa mięsa.	Podstawa programowa kształcenia branżowego – kwalifikacja TG.05 Pytania losowane będą przez uczniów podczas części teoretycznej. Uczeń losuje 6 pytań, a czas na udzielenie odpowiedzi to 15 sekund

- 6.6. Czas przewidziany na wykonanie zadań Turnieju wynosi 7 godzin zegarowych.
- 6.7. Wszystkie prace wykonane i ocenione w ramach III etapu Turnieju będą prezentowane podczas uroczystości ogłoszenia wyników Turnieju na stole o wymiarach 1,5m x 0,8m.
- 6.8. Komitet Główny Turnieju dla każdego uczestnika III etapu Turnieju zapewnia stanowisko pracy wyposażone w:
- tłuczki do mięsa;
 - noże masarskie;
 - tasaki;
 - deski;
 - sznurek do wiązania potraw;
 - szpikulce do spinania mięs;
 - termometr do pieczenia;
 - środki czystości, ręczniki papierowe.
- 6.9. Inny niż w/w sprzęt uczestnik zapewnia sobie we własnym zakresie.
- 6.10. Surowce i półprodukty do wykonania pracy konkursowej zapewnia Organizator.

6.11. Prace wykonane przez uczestników na III etapie Turnieju będą oceniane z zastosowaniem poniższych kryteriów:

1.1.1. Organizacja pracy: - czystość stołu oraz sprzętu w czasie pracy - odpowiedni strój ucznia, czysty, estetyczny wygląd - pozostawienie czystego stanowiska po zakończeniu pracy - przestrzeganie zasad BHP - wykonanie całego zadania w czasie 7 godzin	0-10 pkt 2 pkt 2 pkt 2 pkt 2 pkt 2 pkt
1.1.2. Przygotowanie mięsa do procesu obróbki: - rozróżnienie i klasyfikacja mięsa - ocena mięsa pod kątem jego przydatności produkcyjnej i handlowej - znajomość osłonek, przypraw i innych dodatków do mięsa i jego przetworów	0-30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
1.1.3. Wykonanie potrawy konkursowej: - technika wykonania i poprawność procesów technologicznych - pomysłowość wykonanej pracy - estetyka wykonanej pracy - umiejętność gospodarowania produktami - jakość wyrobu: o kolor wyrobu o smak wyrobu o zapach wyrobu	0-130 pkt 50 pkt 10 pkt 10 pkt 30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
1.1.4. Ekspozycja wyrobu konkursowego: - estetyka - pomysłowość	0-20 pkt 10 pkt 10 pkt
1.1.5. Ustna prezentacja wyrobów: - rozróżnienie surowców oraz opis ich najważniejszych właściwości - określenie wartości odżywczej poszczególnych produktów - ocena jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - ocena metod i technik wykorzystanych w czasie wykonania zadania - wiedza technologiczna (w tym znajomość GHP, GMP oraz systemu HACCP)	0-50 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
1.1.6. Zadania teoretyczne z wiedzy ogólnozawodowej: - odpowiedź na 6 zadań związanych z wiedzą ogólnonarodową z przetwórstwa mięsa	0-60 pkt
Łącznie:	300 pkt

W przypadku uzyskania równej ilości punktów o miejscu zajęтым przez uczestników decydować będzie jury – kryterium rozstrzygającym będzie ilość punktów uzyskana za ustną prezentację wyrobów.

6.12 Na podstawie wyników ogólnopolskiego etapu Turnieju, Komisja Oceniająca tworzy listę według liczby uzyskanych punktów, a następnie Komitet Główny Turnieju wydaje decyzję o uznaniu uczestników jako laureatów lub finalistów Turnieju.

6.13 Wyniki etapu ogólnopolskiego zostaną ogłoszone w dniu zakończenia Turnieju.

§ 8 Uczestnicy Turnieju

1. Udział w Turnieju mogą brać uczniowie ze wszystkich klas szkół branżowych I stopnia, kształcący się w zawodzie wędliniarz oraz przetwórcą mięsa (751107), zainteresowani tematyką związaną z wyrobem produktów mięsnych oraz młodociani pracownicy zatrudnieni w celu przygotowania zawodowego w formie nauki zawodu.
2. Przystąpienie do udziału w Turnieju jest dobrowolne.
3. Aby wziąć udział w Turnieju uczestnik musi:
 - a. zgłosić w sekretariacie danej szkoły chęć uczestnictwa w formie pisemnej (formularz zgłoszeniowy);
 - b. złożyć oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem Turnieju;
 - c. wyrazić zgodę na przetwarzanie danych osobowych oraz zgodę na wykonywanie zdjęć i ich nieodpłatne udostępnianie, podpisane przez ucznia, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez rodzica lub opiekuna prawnego;
 - d. dostarczyć pisemną zgodę na udział w Turnieju od rodzica lub opiekuna prawnego (w przypadku uczestników niepełnoletnich);
 - e. posiadać aktualne zaświadczenie od lekarza medycyny pracy oraz badania sanitarno-epidemiologiczne;
 - f. posiadać odpowiednią odzież roboczą bez logo firmy oraz strój na uroczystość zakończenia Turnieju.
4. Uczestnicy zobowiązani są do:
 - a. przestrzegania zasad zawartych w Regulaminie Turnieju;
 - b. przestrzegania dat wyznaczonych w terminarzu Turnieju;
 - c. wykonywania zadań konkursowych wyłącznie samodzielnie wykorzystując swoją wiedzę i umiejętności;
 - d. informowania Komitetu Głównego Turnieju o wszelkich zastrzeżeniach;
 - e. przestrzegania zasad tolerancji, równości oraz współzycia społecznego.
5. Uczestnicy mają prawo do:
 - a. uzyskania pełnej informacji na temat zasad organizacyjnych Turnieju na każdym jego etapie;
 - b. uzyskania pełnej informacji na temat wyników na każdym etapie Turnieju;
 - c. złożenia odwołania, o którym mowa w §9 niniejszego Regulaminu;
 - d. zapewnienie na koszt organizatora wyżywienia i noclegu na czas trwania III etapu-ogólnopolskiego Turnieju, według zasad przedstawionych przez Komitet Głównego Turnieju.
6. Jeżeli uczestnik nie stawi się na eliminacje z powodów losowych (choroba, spóźnienie, termin pokrywający się z terminem innego turnieju lub konkursu czy inny wypadek losowy), nie przewiduje się przywrócenia mu możliwości udziału. Zasada ta dotyczy każdego szczebla eliminacji.

6. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień do zwolnienia z części praktycznej egzaminu czeladniczego jest zaświadczenie wystawiane przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu, natomiast potwierdzeniem uzyskania uprawnień do zwolnienia z części teoretycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie jest zaświadczenie wystawiane przez Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu.
7. Zaświadczenie o zwolnieniu z części praktycznej egzaminu czeladniczego jest ważne przez okres dwóch lat od daty przystąpienia ucznia do Turnieju i wystawienia zaświadczenia.
8. Zaświadczenie o zwolnieniu z części teoretycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie jest ważne przez okres dwóch lat od daty przystąpienia ucznia do Turnieju i wystawienia zaświadczenia przez OKE.
9. Laureatom Turnieju przysługują nagrody: nagrody rzeczowe Komitetu Głównego Turnieju oraz sponsorów, dyplomy oraz medale. Nagrody od sponsorów mogą być przyznane po uzgodnieniu z Komitetem Głównym Turnieju.
10. Prawa do nagrody nie można scedować na osobę trzecią.
11. Nagrody rzeczowe nie podlegają wymianie na inną nagrodę czy równowartość w gotówce.

§ 11 Dokumentacja Turnieju

1. Komitet Główny Turnieju gromadzi dokumentację Turnieju i przechowuje ją przez okres 2 lat od daty zakończenia Turnieju.
2. Dokumentację Turnieju stanowią:
 - a. dokumentacja w sprawie powołania Turnieju;
 - b. formularze zgłoszeniowe uczestników;
 - c. zgody na przetwarzanie danych osobowych, oświadczenia o zapoznaniu się z RODO podpisane przez uczestników, a w przypadku ich niepełnoletności przez rodzica lub prawnego opiekuna;
 - d. zgody uczestników na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystywanie wizerunku uczestników Turnieju podpisane przez uczestników, a w przypadku ich niepełnoletności przez rodzica lub prawnego opiekuna;
 - e. prace pisemne uczestników;
 - f. dokumentację w sprawie powołania Komitetu Głównego Turnieju;
 - g. protokoły z posiedzeń Komitetu Głównego Turnieju;
 - h. protokoły dokumentujące przebieg Turnieju;
 - i. listy uczestników z etapu szkolnego, wojewódzkiego oraz ogólnopolskiego, zawierające punktację oraz dane wykazane w § 7 pkt 4.8 oraz § 7 pkt 5.7;
 - j. główną listę laureatów Turnieju.

§ 12 Postanowienia końcowe

1. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym Regulaminem podejmuje Komitet Główny Turnieju wraz z Organizatorem.
2. Niniejszy Regulamin będzie stanowił podstawę do organizacji następnych edycji Turnieju. Zmiany w Regulaminie nie mogą być dokonane w czasie trwania danej edycji.
3. Wszelkie informacje dotyczące Turnieju a także niniejszy Regulamin oraz wzory dokumentów będą udostępnione na stronie Turnieju pod adresem:
<http://www.zsps.poznan.pl/index.php?go=turnieje/turnieje> .
4. Realizując obowiązek informacyjny wynikający z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych z dnia 27 kwietnia 2016 r. zwanym dalej RODO, Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, pełniący funkcję Organizatora Turnieju informuje, iż:
 - a. Administratorem danych osobowych zebranych na potrzeby realizacji Turnieju jest Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu ;
 - b. podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne w celu udziału w Turnieju;
 - c. dane osobowe będą przetwarzane jedynie w celu realizacji i prawidłowego przeprowadzenia Turnieju;
 - d. dane osobowe będą przetwarzane w imieniu administratora danych przez upoważnionych pracowników wyłącznie w celach, o których mowa w lit.c;
 - e. dane osobowe będą przechowywane do odwołania zgody, a także zgodnie z innymi powiązanymi przepisami prawa;
 - f. każdy uczestnik posiada prawo dostępu do treści swoich danych, a w szczególności możliwość ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania;
 - g. dane osobowe nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa. W przypadku pozyskania sponsorów zewnętrznych – fundatorów nagród, dane osobowe mogą być przekazane takim podmiotom wyłącznie w zakresie i w celu skutecznego przekazania nagród laureatom i finalistom,;
 - h. podane dane będą przetwarzane na podstawie (art. 6 ust. 1 lit. a, f RODO)- zgodnie z treścią ogólnego rozporządzenia o ochronie danych, uczestnik ma prawo wniesienia skargi do PUODO (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00 - 193 Warszawa), gdy iż przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.