



# 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 przetwórcą 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 przetwórcą 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 przetwórcą mięsa;
2. rozbudzanie w młodzieży zainteresowań związanych z wybranym zawodem, poprzez mobilizowanie do rywalizacji;
3. popularyzowanie kształcenia zawodowego;
4. podniesienie rangi zawodów wędliniarz oraz przetwórcą mięsa;
5. prezentowanie na najwyższym poziomie wiedzy i umiejętności uczniów w zawodach wędliniarz i przetwórcą 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](mailto: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](http://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 przetwórcą 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 przetwórcza 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 przetwórcą 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 przetwórcą 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<br>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:<br>- czystość stołu oraz sprzętu w czasie pracy<br>- odpowiedni strój ucznia, czysty, estetyczny wygląd<br>- pozostawienie czystego stanowiska po zakończeniu pracy<br>- przestrzeganie zasad BHP<br>- wykonanie całego zadania w czasie 7 godzin                                                                                                   | 0-10 pkt<br>2 pkt<br>2 pkt<br>2 pkt<br>2 pkt<br>2 pkt                           |
| 1.1.2. Przygotowanie mięs do procesu obróbki:<br>- rozróżnienie i klasyfikacja mięsa<br>- ocena mięsa pod kątem jego przydatności produkcyjnej i handlowej<br>- znajomość osłonek, przypraw i innych dodatków do mięsa i jego przetworów                                                                                                                                      | 0-30 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt                                          |
| 1.1.3. Wykonanie potrawy konkursowej:<br>- technika wykonania i poprawność procesów technologicznych<br>- pomysłowość wykonanej pracy<br>- estetyka wykonanej pracy<br>- umiejętność gospodarowania produktami<br>- jakość wyrobu:<br>o kolor wyrobu<br>o smak wyrobu<br>o zapach wyrobu                                                                                      | 0-130 pkt<br>50 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt<br>30 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt |
| 1.1.4. Ekspozycja wyrobu konkursowego:<br>- estetyka<br>- pomysłowość                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0-20 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt                                                    |
| 1.1.5. Ustna prezentacja wyrobów:<br>- rozróżnienie surowców oraz opis ich najważniejszych właściwości<br>- określenie wartości odżywczej poszczególnych produktów<br>- ocena jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych<br>- ocena metod i technik wykorzystanych w czasie wykonania zadania<br>- wiedza technologiczna (w tym znajomość GHP, GMP oraz systemu HACCP) | 0-50 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt<br>10 pkt                      |
| 1.1.6. Zadania teoretyczne z wiedzy ogólnozawodowej:<br>- 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 współżycia 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 stawia 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.

## § 9 Tryb odwoławczy

1. Uczestnik, który uważa, że w trakcie przebiegu konkurencji objętych Turniejem zostały naruszone zasady zawarte w niniejszym Regulaminie, ma prawo złożenia odwołania.
2. Odwołanie składa się do Komitetu Głównego Turnieju w formie pisemnej w terminie 5 dni od zakończenia danego etapu Turnieju zawsze do Komitetu Głównego.
3. Odwołanie można złożyć osobiście w placówce wskazanej jako siedziba Komitetu Głównego Turnieju lub wysłać listem poleconym na adres siedziby Komitetu Głównego Turnieju, podany w §5 ust.3. W przypadku wysłania listem poleconym decyduje data stempla pocztowego.
4. Komitet Główny Turnieju rozpatruje odwołanie niezwłocznie po jego otrzymaniu, jednak nie później niż 14 dni kalendarzowych od daty wpływu.
5. Po ustaleniu zasadności odwołania, Komitet Główny Turnieju prześle do uczestnika decyzję wraz z uzasadnieniem w formie pisemnej na adres wskazany przez uczestnika w formularzu zgłoszeniowym.
6. Decyzja Komitetu Głównego Turnieju zapadła w wyniku rozpatrzenia odwołania jest ostateczna.

## § 10 Uprawnienia i nagrody

1. Laureatami Turnieju Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej są finaliści etapu ogólnopolskiego, którzy uzyskali najwyższe noty punktowe, zajmując tym samym od 1 do 6 miejsca w rankingu.
2. Finalistami Turnieju są uczestnicy ogólnopolskiego etapu Turnieju, którzy uzyskali minimum 50% wymaganej punktacji.
3. Laureaci Turnieju, którzy złożyli w izbie rzemieślniczej wnioski o dopuszczenie do egzaminu, mają prawo do zwolnienia z części praktycznej egzaminu czeladniczego, uzyskując z tej części ocenę celującą. (na podstawie Rozporządzenia 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., §9 pkt. 3-5).
4. Laureaci i finaliści Turnieju, którzy zdają egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej, są zwolnieni z części pisemnej w/w egzaminu, uzyskując ocenę celującą (na podstawie Ustawy z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty - tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1457 z późn. zm., rodz.3b art.44zzze);
5. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. Nr 13, poz. 125, z późn. zm.)

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.