



Biuletyn informacyjny

(wytyczne)

X Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Rok szkolny 2017/18

Spis treści

Założenia X Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (OWH) w roku szkolnym 2017/18.....	3
Zagadnienia tematu przewodniego X OWH „nietypowe obiekty noclegowe”	3
Uwagi ogólne.....	3
Cele Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej	3
Struktura organizacyjna Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej	4
Tryb pracy Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej	4
Warunki uczestnictwa	4
Przebieg Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.....	5
Etap szkolny – organizacja.....	5
II Etap okręgowy – założenia	6
III Etap centralny - założenia	6
a. Zadanie praktyczne z obsługi gościa hotelowego w recepcji w wybranym języku obcym	7
b. Zadanie praktyczne z obsługi konsumenta w restauracji.....	7
Kompetencje i zadania Komisji Okręgowych Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej	8
Adresy komisji okręgowych:.....	8
Uprawnienia	9
Literatura :	9
Literatura wiodąca (dotyczy tematyki bieżącej X OWH rok szkolny 2017/18):.....	9
Literatura podstawowa :	9
Literatura uzupełniająca :	10
Kontakt	12

Założenia X Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (OWH) w roku szkolnym 2017/18 tytuł przewodni „nietypowe obiekty noclegowe”

I Etap – szkolny do 15.11.2017 roku

II Etap – okręgowy (centrale okręgów) poniedziałek 08.01.2018 roku

III Etap – centralny 9-12.04.2018 roku

Zagadnienia tematu przewodniego X OWH „nietypowe obiekty noclegowe”:

- hotele w obiektach niededykowanych na potrzeby zakwaterowania: więzienia, klasztory, szpitale,
- adaptacje obiektów zabytkowych i nietypowych,
- usługi hotelarskie i gastronomiczne w środkach transportu,
- szukanie oryginalności i wyróżnienia dla obiektu noclegowego,
- nawiązanie do historii hotelarstwa,
- nawiązanie do „grup rekonstrukcyjnych”, powrót do standardów i stylizacji z przeszłości,
- przeciwwaga do hoteli sieciowych (hotelowa „mcdonaldyzacja”),
- rozwój technologii IT (także portale społecznościowe, komunikatory, YouTube itp.) – tańsza i szybsza forma reklamy,
- stosowanie nowoczesnych rozwiązań w surowych wnętrzach obiektów,
- filozofia slow-food – przeciwwaga do fast food,
- technologia przygotowywania potraw na przestrzeni dziejów jako powrót do prostego, naturalnego żywienia nieprzetworzonego jedzenia,
- żywność eko, wege i organiczna.

Uwagi ogólne

1. Podstawę do przeprowadzenia Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej stanowią: Akt Powołania zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 29 stycznia 2002 roku, w sprawie organizacji konkursów, turniejów i olimpiad (z późn. zm.).
2. Organizatorem Olimpiady jest Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy.
3. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej ma siedzibę w Zespole Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak, ul. Łopuskiego 13, 78 – 100 Kołobrzeg, konto: BGŻ S.A. O/Kołobrzeg 26 2030 0045 1110 0000 0185 5150, adres e-mail: olimpiada.hotelarska@wp.pl
4. Regulamin Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (z późn. zm.), Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 września 2014 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad, Rozporządzeniem MEN z 18 sierpnia 2017 roku zmieniającym rozporządzenie w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad oraz Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 kwietnia 2007 roku w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 83 poz.562. z późn. zm.) i Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.
5. Olimpiada organizowana jest we współpracy z przedstawicielami branży hotelarskiej i organizacjami hotelarskimi.

Cele Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

- Rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań hotelarstwem i turystyką oraz podnoszenie poziomu umiejętności zawodowych ujętych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa, zatwierdzonej przez Ministra Edukacji.
- Kształtowanie wzorców wychowawczych i pobudzanie ambicji zawodowych uczniów
- klas hotelarskich.

- Podnoszenie umiejętności dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach hotelarskich.
- Motywowanie uczniów do podejmowania dalszego kształcenia na kierunkach hotelarsko-turystycznych szkół wyższych.
- Kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy.
- Stworzenie dla młodzieży możliwości szlachetnego współzawodnictwa w rozwijaniu swoich uzdolnień i zainteresowań.
- Prowadzenie współzawodnictwa między szkołami.
- Integracja środowiska hotelarskiego.

Struktura organizacyjna Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Struktura organizacyjna olimpiady obejmuje Komitet Główny – powoływany przez organizatora, Komisja do przeprowadzenia etapu centralnego oraz Komisje Okręgowe – powoływane przez przewodniczącego Komitetu Głównego, Komisje Szkolne – powoływane przez dyrektorów szkół deklarujących udział w olimpiadzie.
2. Olimpiada oparta jest na modelu rozproszonym, obejmującym sieć okręgów.

Tryb pracy Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Organizator olimpiady powołuje stosowną uchwałą Komitet Główny Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, który jest odpowiedzialny za organizację i poziom merytoryczny Olimpiady.
2. Członkami Komitetu Głównego są: przedstawiciele organizatora i współorganizatora. Do Komitetu Głównego należeć mogą ponadto: pracownicy naukowcy specjalizujący się w naukach o hotelarstwie i usługach turystycznych, nauczyciele szkół ponadgimnazjalnych, praktycy reprezentujący branżę hotelarską, przedstawiciele instytucji oświatowych. Komitet wybiera ze swego grona Prezydium, które zajmuje się realizacją bieżących prac Komitetu Głównego oraz podejmuje decyzje w nagłych sprawach pomiędzy posiedzeniami Komitetu. W skład Prezydium wchodzi w szczególności: Przewodniczący Komitetu, Kierownik organizacyjny, sekretarz naukowy i sekretarz olimpiady. Komitet może dokonywać zmian w swoim składzie i w składzie wszelkich powoływanych przez siebie organów.
3. Komitet Główny powołuje Komisje Okręgowe oraz Komisję do przeprowadzenia etapu centralnego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
4. Komitet Główny w szczególności:
 - a. opracowuje i przedstawia do zatwierdzenia Organizatorowi program Olimpiady,
 - b. ustala i zatwierdza listy uczestników zawodów II stopnia oraz finalistów i laureatów zawodów III stopnia oraz kolejność lokat na podstawie informacji uzyskanych od Komisji zawodów poszczególnych stopni,
 - c. przyznaje uprawnienia oraz nagrody rzeczowe laureatom zawodów III stopnia Olimpiady,
 - d. opracowuje pytania, zadania testowe dla zawodów II i III stopnia oraz zadania praktyczne dla zawodów III stopnia Olimpiady wraz z instrukcją określającą zasady przeprowadzenia konkursu na poszczególnych stopniach. Przekazuje je sekretarzom okręgowym i komisji do przeprowadzenia etapu centralnego w sposób uniemożliwiający ich nieuprawnione ujawnienie do chwili rozpoczęcia zawodów.
 - e. gromadzi dokumentację dotyczącą Olimpiady,
 - f. opracowuje i podaje wytyczne do kolejnej edycji Olimpiady,
 - g. organizuje sieć okręgów Olimpiady,
 - h. podejmuje działania promocyjne upowszechniające Olimpiadę.
5. Decyzje Komitetu Głównego zapadają zwykłą większością głosów uprawnionych, przy udziale przynajmniej połowy członków Komitetu. W przypadku równej liczby głosów decyduje głos Przewodniczącego Komitetu.

Warunki uczestnictwa

1. Uczestnikiem ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej może być każdy uczeń szkoły ponadgimnazjalnej, dającej możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości (zgodnie z

Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 września 2014 roku, w sprawie organizacji konkursów i olimpiad przedmiotowych z późn. zm.).

2. By wziąć udział w olimpiadzie uczeń powinien zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie nauczycielowi, który powinien dokonać formalnego zgłoszenia podopiecznego Szkolnej Komisji, bądź uczeń może zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie bezpośrednio tej Komisji. W etapie szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie, spośród których wyłaniani są reprezentanci do etapu okręgowego.
3. Uczestnicy zobowiązani są do:
 - a. zapoznania się z regulaminem,
 - b. przestrzegania regulaminu i terminarza olimpiady,
 - c. sumiennego przygotowania się do poszczególnych etapów olimpiady,
 - d. wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych.
4. We wszystkich etapach uczniowie startują indywidualnie.
5. Olimpiada jest trójstopniowa :
 - a. I Etap – szkolny
 - b. II Etap – okręgowy (centrale okręgów)
 - c. III Etap – centralny (Kołobrzeg)
6. W I etapie – szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie i słuchacze, spośród których wyłaniani są reprezentanci do II etapu.
7. W II etapie zostają wyłonieni kandydaci do udziału w III etapie centralnym.
8. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, o czym niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe oraz zainteresowane szkoły.

Przebieg Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Olimpiadę przygotowuje i przeprowadza Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
2. I etap realizowany jest w szkołach kształcących w zawodzie technik hotelarstwa. Szkolne Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej opracowują zadania dla pierwszego etapu. Mogą również przesyłać propozycje zadań testowych oraz zadań praktycznych do wykorzystania przez Komitet Główny przy opracowywaniu zadań zawodów wyższego stopnia.
3. Zestawy zadań dla II i III etapu opracowują pracownicy naukowcy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy, określając czas udzielania odpowiedzi i kryteria oceniania.
4. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej określa sposób kwalifikowania zawodników do następnego etapu.
5. Test na etapach II i III stopnia Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jest kodowany. Do każdego testu, jaki otrzyma uczestnik dołączona jest karta odpowiedzi. Na karcie znajduje się miejsce na wpisanie numeru kodu uczestnika.
6. Identyfikacja uczestnika, przypisanie nazwiska do numeru kodu, następuje po ustaleniu punktacji oraz podjęciu decyzji, co do dopuszczenia autora pracy do następnego etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
7. Szkolne Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej najpóźniej w ciągu 7 dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
8. Okręgowe Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej najpóźniej w ciągu 7 dni od zakończenia II etapu przesyłają do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej sprawozdania wraz z pracami pisemnymi wszystkich kandydatów do etapu centralnego i niezbędną dokumentację.
9. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej niezwłocznie zawiadamia Komisje Okręgowe o zakwalifikowaniu kandydatów do III etapu.
10. Komisje Okręgowe zobowiązane są przekazać decyzje Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wszystkim kandydatom zgłoszonym do etapu centralnego przez dany okręg.

Etap szkolny – organizacja

1. Szkolną Komisję I etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje dyrektor szkoły z grona nauczycieli, których przedmioty obejmują swoim zakresem problematykę Olimpiady,

2. Zadania do etapu szkolnego opracowują Szkolne Komisje. Tematykę i sposób przeprowadzenia eliminacji szkolnych, określają Szkolne Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej w oparciu o elementy treści podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa 422402.
3. Zawody I stopnia polegają na rozwiązaniu testu pisemnego, sprawdzającego wiedzę i umiejętności z zakresu hotelarstwa.
4. Obowiązkiem Szkolnej Komisji jest przygotowanie zadań do etapu szkolnego, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa przy powielaniu i przechowywaniu testów, tak by nie miały do nich dostępu osoby nieuprawnione, przeprowadzenie eliminacji szkolnych oraz sporządzenie i przesłanie dokumentacji konkursowej (protokołu) do Komitetu Głównego.
5. Szkolne Komisje powiadamiają uczestników I stopnia Olimpiady o wynikach konkursu w ciągu 3 dni od dnia przeprowadzenia zawodów.
6. Komitet Główny ogłasza listę uczniów zakwalifikowanych do etapu okręgowego do 15 grudnia na stronie www.hotelarskaolimpiada.byd.pl Do II etapu – okręgowego kwalifikuje się 2 najlepszych uczniów danej szkoły wyróżnionych w eliminacjach szkolnych.

II Etap okręgowy – założenia

1. Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
2. Eliminacje okręgowe polegać będą na pisemnym rozwiązaniu 60 zadań testowych zamkniętych sprawdzających wiadomości i umiejętności w zawodzie technik hotelarstwa w zakresie planowania i realizacji usług w recepcji oraz obsługi gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie oraz z tematyki wiodącej. Kryteria oceniania II etapu Uczestnik maksymalnie może uzyskać za rozwiązanie testu 80 punktów.
3. Do III etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej kwalifikuje się 30 osób z najlepszymi wynikami ze wszystkich okręgów. Ostateczną decyzję o liczbie osób zakwalifikowanych do Etapu Centralnego podejmuje Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe oraz zainteresowane szkoły oraz listę finalistów zamieszcza na stronie www.hotelarskaolimpiada.byd.pl).

III Etap centralny - założenia

1. III etap Olimpiady organizowany jest przez Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej z siedzibą w Kołobrzegu
2. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje Komisję do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:
 - Przewodniczący – pracownik naukowy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy,
 - Z-ca przewodniczącego – przedstawiciel branży hotelarskiej,
 - Członkowie:
 - czterech nauczycieli, wybranych drogą losowania, spośród opiekunów grup z okręgów uczestniczących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej, sprawujących funkcję obserwatorów
 - konsultanci językowi – lektorzy języków obcych szkół wyższych: języka angielskiego, języka niemieckiego, języka francuskiego, języka rosyjskiego,
 - do składu Komisji nie wchodzi członkowie Komitetu Głównego.

W skład Komisji Etapu Centralnego OWH może wejść członek Głównego Komitetu OWH, nie pełniący funkcji sekretarza Okręgu.
3. Etap centralny składa się z części pisemnej i części praktycznej, wyłaniających zwycięzcę Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
 - część pisemna obejmuje: rozwiązanie testu, na który składa się 60 zadań testowych sprawdzających wiedzę z zagadnień związanych z hotelarstwem we wskazanej literaturze danej edycji Olimpiady, w tym 30% z tematyki wiodącej,
 - część praktyczna polega na wykonaniu zadania z obsługi konsumenta i obsługi gościa w recepcji w języku obcym.
4. Kryteria oceniania III etapu
 - W części pisemnej – uczestnik może otrzymać maksymalnie 60 punktów.

5. Do części praktycznej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej zostaje zakwalifikowanych 15 uczestników z najwyższą ilością punktów uzyskanych w teście pisemnym, którzy będą rywalizować o pierwsze miejsce. Komitet Główny listę uczestników zawodów III stopnia zakwalifikowanych do części praktycznej Etapu Centralnego Olimpiady ogłasza w formie komunikatu po sprawdzeniu przez Komisję testu z części pisemnej. Uwaga: dla osób, które uzyskały taką samą, najniższą liczbę punktów kwalifikujących, ale uniemożliwiająca wyłonienie 15-tki do części praktycznej, zostanie przeprowadzony dodatkowy test. Jeśli dogrywka nie przyniesie rozstrzygnięcia, za zgodą Komitetu Głównego Olimpiady w części praktycznej może uczestniczyć większa liczba osób.
6. Osoby, które zakwalifikowały się do Etapu Centralnego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i uczestniczyły w Etapie Centralnym są finalistami Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
7. Część praktyczna obejmuje wykonanie dwóch zadań na różnych stanowiskach pracy w obiekcie hotelarskim.
 - a. Zadanie praktyczne z obsługi gościa hotelowego w recepcji w wybranym języku obcym (scenka rodzajowa) – (60 pkt.),
Kryteria brane pod uwagę przez jury przy ocenie umiejętności ucznia w pracy recepcji w języku obcym - scenka, czas trwania - 10 minut.
 - I. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY (5 pkt) zgodnie z obowiązującymi zasadami w hotelarstwie (strój, włosy, ręce, biżuteria, makijaż, obuwie, identyfikator)
 - II. PREZENTACJA W JĘZYKU OBCYM (55 pkt)
 1. POPRAWNOŚĆ JĘZYKOWA - (20 pkt)
 - użycie słownictwa zawodowego,
 - płynność dialogu z gościem,
 - stosowanie form grzecznościowych.
 2. SPOSÓB ROZWIĄZANIA PROBLEMU (20 pkt)
 - profesjonalizm,
 - pomysłowość,
 - dbałość o wizerunek hotelu,
 - dbałość o interes hotelu,
 - dbałość o zadowolenie gościa.
 3. UMIEJĘTNOŚCI PRACY W RECEPCJI (15 pkt)
 - fachowość,
 - uprzejmość,
 - asertywność,
 - skłonność do pomocy,
 - mowa ciała.
 - b. Zadanie praktyczne z obsługi konsumenta w restauracji (40 pkt.) (ocena umiejętności nakrycia stołu i obsługi gościa w restauracji i pokoju hotelowym)
 1. SPOSÓB NAKRYCIA STOŁU (15 pkt)
 - dekoracja stołu, sprawdzenie zastawy,
 - prawidłowość doboru porcelany, szkła, sztućców do wylosowanego menu,
 - prawidłowość ustawienia porcelany, szkła, sztućców w zależności od menu.
 2. ORGANIZACJA PRACY NA STANOWISKU (20 pkt)
 - rytmiczność pracy,
 - sposób obsługi i kierunek poruszania się,
 - sposób przygotowania i przenoszenia naczyń, porcelany, szkła, sztućców na stół,
 - optymalizacja drogi: stół – pomocnik kelnerski.
 3. WYGLĄD (5 pkt)
 - strój, włosy, biżuteria, makijaż, obuwie.
 8. Komitet Główny ogłasza końcowe wyniki zawodów III stopnia podczas uroczystej gali, z przyznaniem nagród ufundowanych przez sponsorów Olimpiady.

Kompetencje i zadania Komisji Okręgowych Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Eliminacje okręgowe organizowane są przez właściwe Komisje Okręgowe Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej
2. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje Komisje Okręgowe II etapu w składzie:
 - przewodniczący – pracownik naukowy wyższej uczelni,
 - z – ca przewodniczącego – przedstawiciel kuratorium województwa, w którym powołana jest Komisja Okręgowa,
 - członkowie – trzech nauczycieli wybranych drogą losowania ze szkół startujących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
 - sekretarz – nauczyciel przedmiotów z zakresu hotelarstwa.
3. Do końca października należy przesłać do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wnioszek o powołanie Komisji Okręgowej II etapu Olimpiady według wyżej przedstawionej propozycji. Powołanie Komisji Okręgowej jest równoznaczne ze zgodą na przeprowadzenie II etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i tylko w takim przypadku Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej prześle zadania przewidziane dla II etapu oraz wzory niezbędnej dokumentacji.
4. Komisje Okręgowe są odpowiedzialne za:
 - organizację i przeprowadzenie etapu okręgowego olimpiady,
 - komunikacja ze szkołami, których uczniowie zakwalifikowali się do etapu centralnego (sekretarz etapu okręgowego),
 - prowadzenie dokumentacji dotyczącej zawodów okręgowych.

Adresy komisji okręgowych:

Sekretariat Okręgu nr 1 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych
ul. Morska 77
81-222 Gdynia

Sekretariat Okręgu nr 2 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Ekonomiczno-Turystycznych im. Unii Europejskiej
ul. Marszałka Piłsudskiego 27
58-500 Jelenia Góra

Sekretariat Okręgu nr 3 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Ekonomicznych Nr 2
os. Spółdzielcze 6
31-943 Kraków

Sekretariat Okręgu nr 4 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Handlowych
Ul. Śniadeckich 54-56
60-774 Poznań

Sekretariat Okręgu nr 5 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Gospodarczych
ul. Spytka Ligęzy 12
35-055 Rzeszów

Sekretariat Okręgu nr 6 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół nr 8
al. 3 Maja 1 A
70-214 Szczecin

Sekretariat Okręgu nr 7 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Hotelarsko-Turystyczno-Gastronomicznych nr 1
ul. Krasnołęcka 3
00-734 Warszawa

Sekretariat Okręgu nr 8 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
ul. Reymonta 2
43-460 Wisła

Sekretariat Okręgu nr 9 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Zespół Szkół Gastronomicznych

im. Jarosława Iwaszkiewicza
ul. Konarskiego 5
85-066 Bydgoszcz

Uprawnienia

1. Uprawnienia laureatów i finalistów olimpiad określa Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 kwietnia 2007r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. nr 83, poz. 562 z późniejszymi zmianami).
2. **Laureaci i pozostali finaliści Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej są zwolnieni z etapu pisemnego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie technik hotelarstwa na podstawie zaświadczenia stwierdzającego uzyskanie tytułu laureata bądź finalisty.**

Trzech laureatów z najlepszym wynikiem otrzymuje tytuł:

1. **MISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ** (laureat który otrzyma największą ilość punktów z części pisemnej i praktycznej olimpiady)
2. **I WICEMISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ** (laureat z drugim najlepszym wynikiem) -
3. **II WICEMISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ** (laureat z trzecim najlepszym wynikiem)

Literatura :

Literatura wiodąca (dotyczy tematyki bieżącej X OWH rok szkolny 2017/18):

- Dąbrowska B.J. **Międzynarodowy biznes turystyczny, PWE, 2014**
- Drogoń W.: Granecka–Wrzosek B.: **Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP, Warszawa 2013;**
- Gawęcki J (red) **„Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka”, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2015**
- Milewska M., Prączko A., Stasiak A., **Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, PWE, 2017**
- Milewska M., Włodarczyk B. **Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości PWE, 2015**
- Woźniczko M., Jędrzyak T., Orłowski D. **Turystyka kulinarna, PWE, 2015**

Literatura podstawowa :

- Arens- Azevedo U. i inni: **Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz. III, REA, Warszawa 2002;**
- Arkuszewski Cz.: **Gastronomia hotelowa, Ministerstwo Gospodarki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2001;**
- Błądek Z., **Hotele, programowanie, projektowanie, wyposażenie Wyd. Albus Poznań 2010;**
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Pietras J.: **Działalność recepcji cz. 1, WSiP, Warszawa 2014;**
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Pietras J.: **Działalność recepcji cz. 2, WSiP, Warszawa 2014;**
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Pietras J.: **Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 1, WSiP, Warszawa 2014;**
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G.: **Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 2, WSiP, Warszawa 2015;**
- Duda J., Krzywda S.: **Obsługa konsumenta. Zeszyt ćwiczeń. REA , WSiP, Warszawa 2014;**
- Duda J., Krzywda S.: **Usługi żywieniowe w hotelarstwie. Hotelarstwo, Tom IV, REA 2013, WSiP, Warszawa 2014;**
- Granecka- Wrzosek B.: **Usługi żywieniowe w hotelarstwie, : WSiP Warszawa 2013;**
- Hamrol A., 2008, **Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, Warszawa,**
- Milewska M. Włodarczyk B.: **Hotelarstwo cz.1, Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, WSTiH Łódź 2005;**
- Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: **Usługi kelnerskie, wyd. WSiP, Warszawa 2015;**
- Ławniczak D., Szajna R.: **Obsługa kelnerska cz. I, II wyd. REA 2013, WSiP, Warszawa 2014;**

- Ławniczak D., Szajna R.: Obsługiwanie gości cz. II, WSiP, Warszawa 2014;
- Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń wyd. WSiP, Warszawa 2015;
- Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015;
- Tulibacki T. , Międzynarodowe systemy hotelowe, Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, Warszawa, 2000
- Turkowski M., Hotelarstwo, elementy marketingu, PWE, Warszawa 1993

Literatura uzupełniająca :

- Chomiccki P.: Język niemiecki zawodowy w branży turystycznej, WSiP, Warszawa 2013;
- Dolińska–Romanowicz J., Nowakowska D.: How can I help you? Język angielski zawodowy dla zawodu technik hotelarstwa, REA, Warszawa 2011;
- Drogoń W. - Obsługa gości w recepcji, 2013
- Drogoń W. - Rezerwacja usług hotelarskich 2013.
- Janosik A., Marczuk D.: Sztuka usługiwania. Jak być dobrym kelnerem. Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa 2013;
- Jędrzyśiak T., von Rohrscheidt A. Militarna turystyka kulturowa, PWE 2011
- Krzysztofik B.: Wobei kann ich helfen? Język niemiecki zawodowy dla zawodu technik hotelarstwa, REA, Warszawa 2011;
- Mitura E., Koniuszewska E.: Hotelarstwo. Organizacja i technika pracy, wydanie II DIFIN 2008;
- Molenda M. Regionalny przemysłowy produkt turystyczny, PWE, 2015
- Piasta J. : Marketing w hotelarstwie. Podręcznik praktyczny, 2007;
- Piekarski J.: Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje, Szkoła Główna Handlowa, Warszawa 2004;
- Pląder D. red.: Opis stanowisk w obiektach hotelarskich wraz zakresem czynności, Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 1999;
- Praca zbiorowa Kuchnia polska 2005 Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne
- Samolczuk–Wolska M.: Język angielski zawodowy w branży turystyczno–hotelarskiej, WSiP, Warszawa 2013;
- Schnayder J. (1959), Podróże i turystyka w starożytności, PWN, Warszawa
- Zawistowska H., Dębski M., Górską-Warsewicz H. Polityka turystyczna. Powstanie - rozwój - główne obszary PWE, 2014

Czasopisma:

- „ Hotelarz ”
- „Świat hoteli ”
- „Doradca hotelarza ”
- „Mój hotel – poradnik branżowy”
- „Hotel” Polska
- Forbes
- Harvard Business Review Polska

Zasoby Internetu:

- <https://www.msit.gov.pl/pl/turystyka/aktualnosci>
- <http://businessinsider.com.pl/>
- <http://www.hotelarze.pl/>
- <http://www.e-hotelarstwo.com/>
- <http://www.ighp.pl/>
- <https://www.pot.gov.pl/>
- <http://www.gastrona.pl/>
- <http://www.tur-info.pl/>

Kontakt

mgr Agnieszka Swastek Sekretarz Głównego Komitetu OWH
olimpiada.hotelarska@wp.pl +48 94 35 443 99 lub +48 94 35 455 60 (wew. 501)

mgr Janusz Budzik Kierownik organizacyjny
olimpiada.hotelarska@wp.pl +48 94 35 443 99 lub +48 94 35 455 60 (wew. 501)

doc. dr inż. Dorota Łoboda Przewodnicząca Komitetu Centralnego OWH
+48 52 567 07 68 dorota.loboda@byd.pl

mgr Magdalena Marszańska Sekretarz Naukowy OWH
+48 52 567 07 92 magdalena.marszanska@byd.pl

doc. inż. Agnieszka Walczak-Beszczynska Przewodnicząca Komitetu Organizacyjnego OWH
+48 52 567 07 51 agnieszka.walczak@byd.pl

Adres do korespondencji:

GŁÓWNY KOMITET OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

UL. ŁOPUSKIEGO 13

78-100 KOŁOBRZEG

Testy z lat ubiegłych są umieszczone na stronie internetowej OWH

<http://hotelarskaolimpiada.byd.pl/index.php?id=118>