

REGULAMIN OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ



Bydgoszcz, 23 lipca 2020 roku

§1

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 Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy, ul. Garbary 2, 85 – 229 Bydgoszcz, konto: ING Bank Śląski S.A. nr konta: 58 1050 1139 1000 0090 3210 1678 ; adres e-mail: olimpiadahotelarska@byd.pl
4. Regulamin Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jest zgodny z Ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. - Przepisy wprowadzające Ustawę Prawo Oświatowe (Dz.U 2017 poz. 60), z Ustawą o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r.(Dz. U. 1991 Nr 95 poz. 425 z póź. zm.), z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. poz. 125, z 2009 r. poz. 1041, z 2014 r. poz. 1290 oraz z 2017 r. poz. 1580), Obwieszczenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 maja 2020 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U.2020 poz.1036) oraz Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. 2017 poz. 622), Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. z 2019 r. poz. 316), Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 lutego 2019 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2019 poz. 373), Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 27 kwietnia 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz.U. z 2015 r. nr 93, poz. 673, z późn. zmianami), Ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1668).
5. Olimpiada organizowana jest we współpracy z przedstawicielami branży hotelarskiej i organizacjami hotelarskimi.

§2

Cel Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. 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.
2. Kształtowanie wzorców wychowawczych i pobudzanie ambicji zawodowych uczniów
3. klas hotelarskich.
4. Podnoszenie umiejętności dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach hotelarskich.
5. Motywowanie uczniów do podejmowania dalszego kształcenia na kierunkach hotelarsko-turystycznych szkół wyższych.
6. Kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy.
7. Stworzenie dla młodzieży możliwości szlachetnego współzawodnictwa w rozwijaniu swoich uzdolnień i zainteresowań.
8. Prowadzenie współzawodnictwa między szkołami.
9. Integracja środowiska hotelarskiego.

§3

Struktura organizacyjna Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

10. 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.
11. Olimpiada oparta jest na modelu rozproszonym, obejmującym sieć okręgów.

§4

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. 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.
6. Decyzje Komitetu Głównego w sprawach dotyczących przebiegu i wyników Olimpiady są ostateczne przy zachowaniu trybu odwoławczego uczestnika.
7. Zasięg terytorialny zawodów II stopnia (okręgowych) ustala Komitet Główny Olimpiady.

§5

Warunki uczestnictwa

1. Uczestnikiem ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej może być każdy uczeń szkoły ponadgimnazjalnej, dającej możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości (Obwieszczenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 maja 2020 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U.2020 poz.1036) . W Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej za zgodą komitetów okręgowych, mogą uczestniczyć również laureaci konkursów, rekomendowani przez komisje konkursowe oraz:
2. uczniowie branżowej szkoły I stopnia, którzy realizują indywidualny program lub tok nauki, rekomendowani przez szkołę.
 - uczniowie branżowej szkoły II stopnia,
 - uczniowie szkół podstawowych, w szczególności realizujący indywidualny program lub tok nauki, rekomendowani przez szkołę,
 - uczniowie klas dotychczasowych szkół ponadgimnazjalnych prowadzonych w szkołach ponadpodstawowych.
3. 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.
4. Uczestnicy zobowiązani są do:
 - zapoznania się z regulaminem,
 - przestrzegania regulaminu i terminarza olimpiady,
 - sumiennego przygotowania się do poszczególnych etapów olimpiady,
 - wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych.

5. We wszystkich etapach uczniowie startują indywidualnie.
6. Olimpiada jest trójstopniowa :
 - I Etap – szkolny**
 - II Etap – okręgowy** (centrale okręgów)
 - III Etap – centralny**
7. W I etapie – szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie i słuchacze, spośród których wyłaniani są reprezentanci do II etapu. 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.

§6

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 przysyłać 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 przysyłają 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

- a/ Szkolną Komisję I etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje dyrektor szkoły z grona nauczycieli, których przedmioty obejmują swoim zakresem problematykę Olimpiady,
 - b/ 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**.
 - c/ zawody I stopnia polegają na rozwiązaniu testu pisemnego, sprawdzającego wiedzę i umiejętności z zakresu hotelarstwa.
 - d/ 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.
 - e/ Szkolne Komisje powiadamiają uczestników I stopnia Olimpiady o wynikach konkursu w ciągu 3 dni od dnia przeprowadzenia zawodów.
 - f/ 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 wyłonionych w eliminacjach szkolnych.

ETAP OKRĘGOWY

- a/ Eliminacje okręgowe organizowane są przez właściwe Komisje Okręgowe Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej
- b/ Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje Komisje Okręgowe II etapu w składzie:

- **przewodniczący** – pracownik naukowy wyższej uczelni,
- **członkowie** – trzech nauczycieli wybranych drogą losowania ze szkół startujących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
- **sekretarz** – nauczyciel przedmiotów z zakresu hotelarstwa.

Do końca października należy przesłać do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wniosek 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.

c/ 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.

Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

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 60 punktów.

Do III etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej kwalifikuje się **do 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).

ETAP CENTRALNY

a/ III etap Olimpiady organizowany jest przez Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej z siedzibą w Bydgoszcz

b/ Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje **Komisję** do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:

1. **Przewodniczący** – pracownik naukowy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy,
2. **Z-ca przewodniczącego** – przedstawiciel branży hotelarskiej,
3. **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.

Etap centralny składa się z **części pisemnej** i **części praktycznej**, wylaniających 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.

Kryteria oceniania III etapu

W części pisemnej – uczestnik może otrzymać maksymalnie 60 punktów.

Do **części praktycznej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** zostaje zakwalifikowanych 15 uczestników z najwyższą ilością punktów uzyskanych w teście pisemnym, którzy będą rywalizować o pierwsze miejsce. Osoby te uzyskują tytuł laureata. 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 uniemożliwiający wyłonienie 15-tych 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.

Osoby, które zakwalifikowały się do Etapu Centralnego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i uczestniczyły w Etapie Centralnym są finalistami Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.

CZEŚĆ PRAKTYCZNA

Część praktyczna obejmuje wykonanie dwóch zadań na różnych stanowiskach pracy w obiekcie hotelarskim.

1. Zadanie praktyczne z obsługi gościa hotelowego w recepcji w wybranym języku obcym (scenka rodzajowa) – (60 pkt.),

2. Zadanie praktyczne z obsługi konsumenta w restauracji (40 pkt.)

Zadanie dotyczące obsługi gościa w hotelu sprawdza umiejętności uczestnika w zakresie obsługi gościa w recepcji hotelowej w wybranym języku obcym. Czas wykonania zadania nie powinien przekroczyć 10 minut. Eksperti zawodu oraz konsultanci językowi dokonują oceny wg kryteriów zawartych w **załączniku nr 1**.

Zadanie dotyczące obsługi konsumenta sprawdza umiejętności obsługi gościa w restauracji i pokoju hotelowym. Czas wykonania zadania nie powinien przekroczyć 15 minut wg kryteriów zawartych w **załączniku nr 2**.

Komitet Główny ogłasza końcowe wyniki zawodów III stopnia podczas uroczystej gali, z przyznaniem nagród ufundowanych przez sponsorów Olimpiady.

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)

§7

Uprawnienia

1. Uprawnienia laureatów i finalistów olimpiad określa Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 lutego 2019 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2019 poz. 373)
2. Laureaci i pozostali finaliści Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej są zwolnieni z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie technik hotelarstwa na podstawie zaświadczenia stwierdzającego uzyskanie tytułu laureata bądź finalisty.

§8

Dokumentacja

1. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej ustala rodzaj dokumentacji etapów I i II oraz sposób jej prowadzenia i przechowywania. Dokumentację należy przechowywać 2 lata.
2. Dokumentacja Komisji Szkolnej (zawody I stopnia) Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i Okręgowych Komisję Olimpiady obejmuje:
 - listę członków komisji szkolnej,
 - protokół z zawodów stopnia I,
 - prace pisemne zawodników,
 - pisma przychodzące i wychodzące,
 - listę zgłoszonych do udziału w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej uczniów.
3. Dokumentacja Komitetu Głównego (zawody II i III stopnia) Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej obejmuje:
 - dokumentację powołania Olimpiady,
 - listę członków komisji oceniających zawody II i III,
 - protokoły z zawodów II i III stopnia Olimpiady,
 - listę zakwalifikowanych uczniów do udziału w II i III etapie Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej,
 - prace pisemne zawodników zakwalifikowanych do III etapu Olimpiady oraz prace pisemne wszystkich uczestników III etapu – przez okres 3 lat,
 - rejestr wydanych laureatom zaświadczeń wraz ze wzorami takich zaświadczeń,
 - pisma przychodzące i wychodzące,
 - dokumentację finansową - przez 5 lat,
 - listy płac – przez 5 lat,
 - dokumenty kontroli.

§9

Terminarz OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

1. Do 30 września – przekazanie szkołom informacji dotyczących Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
2. Do połowy października – zgłoszenie udziału szkoły w Olimpiadzie do siedziby Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
3. Do 30 października Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej podaje propozycje składu Komisji Okręgowych.

4. **I etap** (szkolny) – do 15 listopada.
W ciągu 7 dni od zakończenia eliminacji I etapu (szkolnego) właściwe komisje szkolne przesyłają protokół do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej. Informacja o miejscu odbycia II etapu podana zostanie do 15 grudnia. Nieprzesłanie protokołu w obowiązującym terminie skutkuje niedopuszczeniem szkoły do etapu okręgowego.
5. **II etap** (okręgowy) – do 15 stycznia
W ciągu 3 dni od zakończenia II etapu Komisje Okręgowe przesyłają protokół wraz z zakodowanymi kartami odpowiedzi do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
6. **III etap** (centralny) – kwiecień.

§10

Tryb odwoławczy

1. Uczestnikowi (i jego opiekunowi), który uważa, że uzyskany przez niego w czasie zawodów wynik nie odzwierciedla poziomu jego odpowiedzi lub zawody poprowadzono z naruszeniem regulaminu, przysługuje prawo do złożenia odwołania.
2. Odwołanie od decyzji komisji okręgowej lub centralnej składa się do przewodniczącego Komitetu Głównego w terminie 7 dni roboczych od ogłoszenia wyników (decyduje data stempla pocztowego).
3. Odwołanie składa się na piśmie, przesyłając je listem poleconym na adres Komitetu Głównego. Można je też złożyć osobiście w siedzibie Komitetu Głównego za potwierdzeniem zwrotnym. Odwołanie powinno zawierać dane kontaktowe oraz możliwie szczegółowy opis okoliczności zaistniałego zdarzenia.
4. Po wpłynięciu odwołania przewodniczący Komitetu Głównego osobiście lub przez wyznaczoną osobę zobowiązany jest do wyjaśnienia wszelkich okoliczności wskazanych w odwołaniu.
5. Przewodniczący Komitetu Głównego w ciągu 14 dni roboczych od daty otrzymania odwołania rozpatruje je i udziela odpowiedzi na piśmie oraz przesyła ją listem poleconym.

§11

Przepisy szczegółowe

1. Organizatorzy poszczególnych etapów olimpiady dołożą wszelkich starań, aby w miarę możliwości zorganizować zawody tak, by mogły w nich wziąć udział osoby niepełnosprawne. Komisje powinny dążyć do organizacji zawodów i noclegów w miejscach dostępnych dla osób niepełnosprawnych.
Uczestnictwo
w zawodach osoby niepełnosprawnej powinno zostać określone w protokole z etapu szkolnego OWH.
2. Organizatorzy nie przewidują dodatkowych terminów dla uczestników, którzy nie stawiają się na zawody w wyznaczonym czasie z powodu nagłego zachorowania lub innej sytuacji losowej.
3. Z dalszego udziału w olimpiadzie zostaną wykluczeni uczestnicy, którzy:
 - korzystali z niedozwolonych pomocy,
 - złamali postanowienia regulaminu,
 - zachowują się niezgodnie z ogólnie przyjętymi normami.

Literatura wiodąca (dotyczy tematyki bieżącej XII OWH rok szkolny 2020/21):

- 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;
- Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo. Hotelarstwo – organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych, PWE 2018;
- Sallmann N., Megatrend Wellness & Spa dla usług wolnego czasu i hotelarstwa w XXI w., Wydawnictwo Polska Akademia Gościnności 2010;
- Woźniczko M., Jędrzyśkiak 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;
- Błądek Z., Nowoczesne hotelarstwo; Wydawnictwo Palladium Poznań 2013,
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wołak G., Pietras J.: Działalność recepcji cz. 1, WSiP, Warszawa 2014;
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wołak G., Pietras J.: Działalność recepcji cz. 2, WSiP, Warszawa 2014;
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wołak G., Pietras J.: Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 1, WSiP, Warszawa 2014;
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wołak G.: Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 2, WSiP, Warszawa 2015;
- Dąbrowska B.J. Międzynarodowy biznes turystyczny, PWE, 2014
- 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,
- 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;
- Milewska M. Włodarczyk B.: Hotelarstwo cz.1, Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, WSTiH Łódź 2005;
- Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń wyd. WSiP, Warszawa 2015;
- Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Usługi kelnerskie, wyd. WSiP, Warszawa 2015;
- Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015;
- Sawicka B., Hotelarstwo część IV „Usługi żywieniowe., Wydawnictwo Format A-B 2014.
- Tulibacki T. , Międzynarodowe systemy hotelowe, Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, Warszawa, 2000
- Turkowski M., Hotelarstwo, elementy marketingu, PWE, Warszawa 1993
- Witkowski Cz., Hotelarstwo Cz. I – Podstawy hotelarstwa, WSE w Warszawie, Warszawa 2007;
- Witkowski Cz., Kachniewska M., Hotelarstwo Cz. III – Hotelarstwo w gospodarce turystycznej, WSE w Warszawie, Warszawa 2005;

Literatura uzupełniająca :

- Adameczyk J., Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw, PWE, Warszawa 2009;
- Bohdanowicz P., Turystyka a świadomość ekologiczna, Adam Marszałek, Toruń 2006;
- Chomiczki 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;
- Dominik P., Drogoń W., Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego, Wyd. Almamer, Warszawa 2009. [zasoby internetowe]
- Drogoń W. - Obsługa gości w recepcji, 2013
- Drogoń W. - Rezerwacja usług hotelarskich 2013.
- Fura B., System zarządzania środowiskowego ISO14001 a efektywność przedsiębiorstw, Wyd. WUR, Rzeszów 2011; [zasoby internetowe]
- Janosik A., Marczuk D.: Sztuka usługiwania. Jak być dobrym kelnerem. Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa 2013;
- Jędrusiak 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;

- Majewski J., Proekologiczne rozwiązania w obiektach hotelarskich, wybrane przykłady, Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki, Warszawa 1999; [zasoby internetowe]
- Mitura E., Koniuszewska E.: Hotelarstwo. Organizacja i technika pracy, wydanie II DIFIN 2008;
- Molenda M. Regionalny przemysłowy produkt turystyczny, PWE, 2015
- Niekoniczna J., Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw międzynarodowych, Difin, Warszawa 2009; [zasoby internetowe]
- 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;
- Poskrobko B., Zarządzanie środowiskiem PWE, Warszawa 1998; [zasoby internetowe]
- 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

Artykuły:

- Bryzewski, Hotel słońcem ogrzewany, „Hotel Profit” 2009, nr 10; [zasoby internetowe]
- Burzyński T., Przykłady istniejących rozwiązań ekologicznych w bazie noclegowej, [w:] Ekologiczny hotel jako innowacyjny kierunek rozwoju polskiej turystyki, Seminarium szkoleniowe, Małopolska Organizacja Turystyczna, Kraków 2009; [zasoby internetowe]
- Dąbrowska I., Pieniądze znalezione w zbiornikach, „Ładny dom” 2008, nr 4; [zasoby internetowe]
- Dominik P., Zrównoważony rozwój. Ekologia w hotelarstwie i gastronomii, „Przegląd Gastronomiczny” 2009, nr 4. [zasoby internetowe]
- Gryszel P., Jaremen D.E., Rozpacz A., Zasady zrównoważonego rozwoju w praktyce funkcjonowania obiektów hotelarskich, [w:] Zrównoważony rozwój turystyki, red. S. Wodejko, Wyd. SGH, Warszawa 2008; [zasoby internetowe]
- Gössling S. et al., Tourism and Water Use: Supply, Demand and Security. An International Review, „Tourism Management” 2012, 33(1). [zasoby internetowe]
- Hotele dla środowiska. Rozmowa z A. Róg-Skrzyniarz, „TTG Polska” 2011, nr 9. [zasoby internetowe]
- Drupka J., Krupa J., Usługi hotelarskie a ochrona środowiska naturalnego, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Lesku, Zeszyty Naukowe, z 1., Lesko 2003; [zasoby internetowe]
- Iwanow A., P., Skriebkova O., Wallis A., Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw, „Zeszyty Naukowe WSOTiH” 2009, nr 1. [zasoby internetowe]
- Kalda G. Paterek R., Perspektywy wykorzystania energii słonecznej w Polsce, Zeszyty naukowe Politechniki Rzeszowskiej, seria Budownictwo i Inżynieria Środowiskowa, nr 276, z. 58, Rzeszów 2011; [zasoby internetowe]
- Kasprzak K., Ochrona środowiska w hotelach – wybór problemów. Zeszyty Naukowe Polskiego Towarzystwa Gleboznawczego, oddział w Rzeszowie, z. 7, Rzeszów 2006; [zasoby internetowe]
- Kieś-Kokocińska K., Gdzie w Polsce ekologia jest czystym biznesem?, „Hotel Profit” 2009, nr 9. [zasoby internetowe]
- Kieś-Kokocińska K., LEED nie tylko z Led-ami, „Hotel Profit”, 2009, nr 7-8; [zasoby internetowe]
- Kieś-Kokocińska K., Strategia ku przyszłości, „Hotel Profit” 2009, nr 3; [zasoby internetowe]
- Kieś-Kokocińska K., Lokalnie, czyli z eko-zyskiem, „Hotel Profit” 2009, nr 2; [zasoby internetowe]
- Łabaj M., Komponenty zarządzania ekologicznego hotelu, [w:] Ekologiczny hotel jako innowacyjny kierunek rozwoju polskiej turystyki, Seminarium szkoleniowe, Małopolska Organizacja Turystyczna, Kraków 2009; [zasoby internetowe]

- Krupa J., Krupa K., Innowacyjność elementem konkurencyjności w turystyce [w:] J. Krupa (red.) Innowacyjność w turystyce, Wyd. „ProCarpathia”, Rzeszów 2010; [zasoby internetowe]
- Majewski J., Czy polskie hotelarstwo będzie bardziej zielone?, „Hotelarz” 1999, nr 4; [zasoby internetowe]
- Marciniak M., Gospodarka turystyczna w służbie zrównoważonego rozwoju (przykład działalności hotelarskiej na forum międzynarodowym), [w:] Gospodarka w praktyce i teorii, Kraków 2009; [zasoby internetowe]
- Mroziak P., Ekonomiczna strona sprzętania, „Świat Hoteli” 2010, nr 3; [zasoby internetowe]
- Nierzwicki, W., Etykietowanie środowiskowe w hotelarstwie, „Turystyka i Hotelarstwo” 2007, nr 11; [zasoby internetowe]
- Pacuła A., Zdobądź certyfikat ekologiczny, „Hotel Profit” 2010, nr 6; [zasoby internetowe]
- Tkaczyk J., Europejskie oznakowanie ekologiczne Ecolabel drogą do sukcesu w branży hotelarskiej, „TTG Polska” 2011, nr 9; [zasoby internetowe]
- Tuppen H., Water Management and Responsibility in Hotels, „Green Hotelier” 2013; [zasoby internetowe]
- Ziobro M., Ekologiczne propozycje rozwiązań w pokoju hotelowym, [w:] Ekologiczny hotel jako innowacyjny kierunek rozwoju polskiej turystyki, Seminarium szkoleniowe, Kraków 2009. [zasoby internetowe]

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/>

§12

Ustalenia końcowe

1. W regulaminie zmian może dokonać tylko Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jednak niesprzecznych z Obwieszczenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 maja 2020 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U.2020 poz.1036). O zaistniałych zmianach Główny Komitet OWH powiadamia Komisje Okręgowe, a za ich pośrednictwem Komisje Szkolne.
2. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym regulaminem podejmuje Komitet Główny w porozumieniu z organizatorem.
3. Corocznie Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej opracowuje i wydaje wytyczne do kolejnej edycji Olimpiady.
4. Wydatki związane z organizacją Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej pokrywają:
 - Ministerstwo Edukacji Narodowej,
 - Ministerstwo Sportu i Turystyki,
 - Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy,

- szkoły uczestniczące w Olimpiadzie,
- instytucje wspomagające.