

REGULAMIN OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

§1. Uwagi ogólne

1. Podstawę do przeprowadzenia Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej stanowią: **Akt Powołania** zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku, w sprawie organizacji konkursów i olimpiad przedmiotowych (z późn. zm.).
2. Organizatorem Olimpiady jest Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy. Współorganizatorami są: **Polska Izba Hotelarstwa w Warszawie i Zespół Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu**.
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.) 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.)

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

§3. Warunki uczestnictwa

1. Uczestnikiem ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej może być każdy uczeń szkoły ponadgimnazjalnej: liceum ogólnokształcącego, liceum profilowanego, technikum, uzupełniającego liceum ogólnokształcącego i technikum uzupełniającego oraz ponadpodstawowych szkół średnich, ogólnokształcących i zawodowych, dających możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie

organizacji oraz sposobu przeprowadzenia konkursów, turniejów i olimpiad – Dz. U. z 2002 r. Nr 13, poz. 125 z późn. zm.).

2. We wszystkich etapach uczniowie startują indywidualnie.
3. Olimpiada jest trójstopniowa :

I Etap – szkolny

II Etap – okręgowy (centrale okręgów)

III Etap – centralny (Kołobrzeg)

4. W I etapie – szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie i słuchacze, spośród których wyłaniany są reprezentanci do II etapu. W II etapie zostają wyłonieni kandydaci do udziału w III etapie - centralnym.
5. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, o czym niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe oraz zainteresowane szkoły.

§4. 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.
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 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

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

b/ 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**.

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,
- **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.

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

Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Eliminacje okręgowe polegać będą na pisemnym rozwiązaniu 80 zadań testowych zamkniętych sprawdzających wiadomości i umiejętności w zawodzie technik hotelarstwa oraz z zakresu tematyki wiodącej.

Kryteria oceniania II etapu

Uczestnik maksymalnie może uzyskać za rozwiązanie testu 80 punktów.

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.

ETAP CENTRALNY

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

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,
- 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**, wyłaniających zwycięzcę **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.

- część pisemna obejmuje:

rozwiązanie testu, na który składa się 100 zadań testowych 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 100 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.

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.

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

CZĘŚĆ 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**.

FINALISTA, KTÓRY OTRZYMA NAJWIĘKSZĄ ILOŚĆ PUNKTÓW Z CZĘŚCI PISEMNEJ I PRAKTYCZNEJ OLIMPIADY UZYSKA TYTUŁ **MISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ**

§5. Uprawnienia

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).

Laureaci i pozostali finaliści Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej są zwolnieni z etapu pisemnego egzaminu zawodowego na podstawie zaświadczenia stwierdzającego uzyskanie tytułu laureata bądź finalisty.

§6. 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 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i Okręgowych Komisję Olimpiady obejmuje:
 - listę członków komisji,
 - protokoły z zawodów odpowiedniego stopnia,
 - prace pisemne zawodników,
 - pisma przychodzące i wychodzące,
 - listę zgłoszonych do udziału w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej uczniów,
 - listę zgłoszonych w Olimpiadzie szkół oraz członków komisji szkolnych i komisji okręgowych.
3. Dokumentacja Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej obejmuje:
 - dokumentację powołania Olimpiady,
 - listę członków komisji,
 - protokoły z zawodów II i III stopnia Olimpiady,
 - listę zgłoszonych i zakwalifikowanych uczniów do udziału w 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.

§7. 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) – listopad - 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.

Nie przesłanie 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.

Literatura polecana :

1. Adamowicz J., Wolak G.: Jak być hotelarzem, Krakowska Szkoła Hotelarska, Kraków 2004;
2. Arens- Azevedo U. i inni: Technologia gastronomiczna z obsługa gości cz. III, REA, Warszawa 1999;
3. Arkuszewski Cz.: Gastronomia hotelowa, Ministerstwo Gospodarki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2001;
4. Ikanowicz C., Piekarski J.: Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje, Szkoła Główna Handlowa, Warszawa 2004;
5. Jargoń R.: Obsługa konsumenta cz. I i II, WSiP, Warszawa 2004;
6. Milewska M. Włodarczyk B.: Hotelarstwo cz.1, Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, WSTiH Łódź 2005;
7. Mitura E., Koniuszewska E.: Hotelarstwo. Organizacja i technika pracy, wydanie II DIFIN 2008;
8. Orłowska J., Tkaczyk M.: Organizacja pracy w hotelarstwie cz.1, REA, Warszawa 2008;
9. Piasta J. : Marketing w hotelarstwie. Podręcznik praktyczny, 2007;
10. Pląder D. red.: Opis stanowisk w obiektach hotelarskich wraz zakresem czynności, Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 1999;
11. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Obsługa gości (konsumentów) cz. I, REA, Warszawa 2008;
12. Witkowski Cz.: Hotelarstwo cz. I –Podstawy hotelarstwa, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 1998;
13. Granecka-Wrzosek B.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie, : WSiP Warszawa 2013;

14. Janosik A., Marczuk D.: Sztuka usługiwania. Jak być dobrym kelnerem. Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa 2013;
15. Drogoń W.: Rezerwacja usług hotelarskich, WSiP, Warszawa 2013;
16. Drogoń W.: Obsługa gości w recepcji, WSiP, Warszawa 2013;
17. Drogoń W., Granecka–Wrzosek B.: Organizacja pracy służby pięt, WSiP, Warszawa 2013;
18. Drogoń W., Granecka–Wrzosek B.: Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP, Warszawa 2013;
19. Cetner J. ;Marketing w hotelarstwie, WSiP, Warszawa 2013;
20. Gorzelany T., Ane W.: Prowadzenie działalności gospodarczej, WSiP, Warszawa 2013;
21. Samolczuk–Wolska M.: Język angielski zawodowy w branży turystyczno–hotelarskiej, WSiP, Warszawa 2013;
22. Chomicki P.: Język niemiecki zawodowy w branży turystycznej, WSiP, Warszawa 2013;
23. Dolińska–Romanowicz J., Nowakowska D.: How can I help you? Język angielski zawodowy dla zawodu technik hotelarstwa, REA, Warszawa 2011;
24. Krzysztofik B.: Wobei kann ich helfen? Język niemiecki zawodowy dla zawodu technik hotelarstwa, REA, Warszawa 2011;
25. Stefański A.: Marketing usług hotelarskich, REA , Warszawa 2011;
26. Orłowski J. Tkaczyk M.: Organizacja prac w hotelarstwie, część II, REA, Warszawa 2010;
27. Szmygina B.: Adaptacja obiektów zabytkowych do współczesnych funkcji użytkowych, Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Politechnika Lubelska; Warszawa – Lublin 2009.

Czasopisma:

1. „Hotelarz ”
2. „Świat hoteli ”
3. „Doradca hotelarza ”
4. „Mój hotel – poradnik branżowy”
5. „Hotel” Polska

Zasoby Internetu: www.hotelarze.pl, www.pot.gov.pl, www.turystyka-ekspert.pl, www.gastrona.pl, www.papaja.pl, www.palacyk.pl

§8. Ustalenia końcowe

1. **W regulaminie zmian może dokonać tylko Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jednak niesprzecznych z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad z późniejszymi zmianami.** O zaistniałych zmianach Główny Komitet OWH powiadamia Komisje Okręgowe, a za ich pośrednictwem Komisje Szkolne.
2. Corocznie Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej opracowuje i wydaje wytyczne do kolejnej edycji Olimpiady.
3. Wydatki związane z organizacją Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej pokrywają:
 - Ministerstwo Sportu i Turystyki,
 - Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy,
 - szkoły uczestniczące w Olimpiadzie,
 - Starostwo Powiatowe w Kołobrzegu.
 - instytucje wspomagające.