

REGULAMIN KONKURSU „Śniadanie pełne białka”

§ 1

Organizator i miejsce realizacji konkursu

1. Organizatorem konkursu jest Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, którego przedstawicielem w tym zakresie jest dr inż. Monika Michalak-Majewska.

2. Konkurs odbywa się w ramach projektu „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy”, finansowanego w ramach dotacji celowej Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

3. Wydarzenie odbywa się w Pracowni Gastronomicznej na terenie ww. Wydziału.

§ 2

Przedmiot konkursu

Przedmiotem konkursu jest wykonanie śniadania wysokobiałkowego wg własnej / zmodyfikowanej przez uczestnika receptury, istotnym składnikiem ww. posiłku powinny być produkty mleczarskie.

§ 3

Uczestnicy konkursu

1. Konkurs skierowany jest do Studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zainteresowanych tematyką konkursu.
2. Potwierdzeniem uprawnienia do udziału w konkursie jest obecność na liście Studentów w roku akademickim 2025/2026, którą dysponuje Dziekanat Wydziału.

§ 4

Zasady udziału w konkursie

1. Udział w konkursie jest dobrowolny.
2. Pierwszy etap:
 - Student zgłasza na konkurs recepturę posiłku, który spełnia wymagania zapisane w § 2,
 - do zgłoszenia należy dołączyć:
 - charakterystykę ww. posiłku, ze wskazaniem surowców wysokobiałkowych i innych aspektów, które są istotne i mogą wyróżnić potrawę na tle innych,
 - skan lub zdjęcie czytelnie podpisanego Zgłoszenia do udziału w konkursie „Śniadanie pełne białka”. Druk zgłoszenia stanowi Załącznik 1 do niniejszego Regulaminu,
 - powyższe informacje należy przesłać na adres e-mail: pracownia.gastronomiczna@up.edu.pl.
3. Zgłoszenie na konkurs uważane będzie za uznanie warunków regulaminu, wyrażenie zgody na publikowanie danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych Dz. U. 2018 poz. 1000.
4. Dodatkowych informacji udziela dr inż. Monika Michalak-Majewska (adres e-mail: monika.michalak@up.edu.pl).
5. Drugi etap:
 - spośród kompletnych zgłoszeń zawierających informacje podane w § 4 pkt. 2, komisja konkursowa w składzie dr inż. Monika Michalak-Majewska i dr inż. Karolina Nowosad, wybierze 5 uczestników konkursu, którzy zostaną zakwalifikowani do trzeciego etapu – przygotowania posiłku podczas finału konkursu,

- podczas prac nad wyłonieniem 5 uczestników konkursu - komisja może prosić o spotkanie ze Studentem w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących zgłoszenia,
- wybierając 5 uczestników konkursu – komisja bierze pod uwagę poniższe cechy zgłoszenia:

- zastosowanie produktów mleczarskich w ocenianym posiłku,
- oryginalność receptury,
- opis,
- kreatywność Studenta w doborze składników,
- potencjał posiłku,

- o wynikach drugiego etapu zostaną poinformowani Studenci, których receptury zostały zakwalifikowane do finału konkursu.

6. W ciągu 3 kolejnych dni od ogłoszenia osób zakwalifikowanych do finału konkursu – uczestnicy przekazują komisji listę niezbędnego wyposażenia z Pracowni Gastronomicznej, z którego będą chcieli skorzystać podczas finału konkursu. Dozwolone jest również korzystanie z własnego sprzętu oraz naczyń.

§ 5

Surowce do przygotowania posiłku konkursowego, finał konkursu

1. Na surowce niezbędne do przygotowania posiłku uczestnik konkursu dysponuje kwotą 150 zł brutto, finansowaną ze środków projektu wskazanego w § 1 pkt 2. Surowce kupuje sam, a podstawą zwrotu poniesionych nakładów jest paragon z NIP (najlepiej jeden) wystawiony na Uczelnię: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin, NIP: 712 010 37 75 - bez żadnych dopisków o wydziałach itp.
2. Surowce można dostarczyć do Pracowni Gastronomicznej w dniu poprzedzającym konkurs (po umówieniu z osobą nadzorującą przebieg konkursu) lub w dniu konkursu.
3. Na przygotowanie potrawy Uczestnik ma wyznaczony czas – 90 minut i pracuje sam na wskazanym stanowisku (po jednej osobie przy stole roboczym).
4. Podczas konkursu na sali może pracować maksymalnie 5 osób.
5. Uczestnik konkursu przygotowuje trzy porcje posiłku, który będzie oceniony przez jury.

§ 6

Ocena potraw konkursowych i nagrody

1. Do oceny przygotowanego posiłku zostanie powołane jury złożone z co najmniej 3 członków Kolegium Dziekańskiego.
2. Przygotowane trzy posiłki należy zaprezentować (w szczególności omówić skład i etapy przygotowania, ewentualne inne kwestie, o które zapyta jury) i przekazać do oceny jury.
3. Oceniając posiłek jury bierze pod uwagę następujące kryteria / parametry:
 - wygląd, kompozycja, układ dania na talerzu,
 - wykorzystanie, udział produktów mleczarskich,
 - smak dania,
 - zapach dania,
 - konsystencja dania,
 - wrażenie ogólne, jakie wywołuje oceniane danie,
 - przebieg pracy uczestnika, porządek na stanowisku, organizacja pracy.
4. Spośród zaprezentowanych dań jury wskazuje trzy najlepsze, przyznając miejsca od pierwszego do trzeciego, a wykonawcom przyznając nagrody, które zostaną wręczone w dniu konkursu.

§ 7

Terminarz

1. Do 27 marca 2026 r. – Student przesyła zgłoszenie zawierające informacje podane w § 4 pkt. 2 oraz pkt. 3 (zgłoszenie do udziału w konkursie).
2. 31 marca 2026 r. – wybór 5 uczestników konkursu, możliwe rozmowy ze Studentami zgłaszającymi receptury.
3. 1 kwietnia 2026 r. – zawiadomienie 5 uczestników konkursu, którzy będą pracować podczas finału konkursu.
4. 8 kwietnia 2026 r. – uczestnicy przekazują komisji listę niezbędnego wyposażenia z Pracowni Gastronomicznej, z którego będą chcieli skorzystać podczas finału konkursu.
5. 10 kwietnia 2026 r. – możliwe dostarczenie surowców do Pracowni Gastronomicznej.
6. 13 kwietnia 2026 r. – finał konkursu, dostarczenie surowców, własnego sprzętu i naczyń, które zostaną wykorzystane do przygotowania dań konkursowych, rozstrzygnięcie konkursu, wręczenie nagród.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Konkurs zostaje ogłoszony z dniem ukazania się regulaminu na stronie internetowej i w mediach społecznościowych Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii: <https://up.lublin.pl/foodscience/>.
2. We wszystkich sprawach nieuregulowanych Regulaminem decyduje komisja konkursowa oraz jury i ostateczna interpretacja Regulaminu do nich należy.