



REGULAMIN KONKURSU „WIELKANOCNY MAZUREK”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Zawodowych im. Sandora Petőfi w Ostródzie , ul. Sportowa 1.
2. Konkurs odbędzie się 20 marca 2018 r., tj. środa, w godz. 10.00-13.00 w sali nr 1B.
3. Tematem konkursu będzie sporządzenie „WIELKANOCNEGO MAZURKA”
4. Regulamin wraz z załącznikami dostępny będzie u nauczycieli zawodu oraz na stronie internetowej szkoły.

II. CELE KONKURSU

1. Promowanie utalentowanych uczniów oraz Szkoły kształcącej technika żywienia i usług gastronomicznych oraz hotelarzy.
2. Edukacja w zakresie obyczajów i zwyczajów regionalnych.
3. Podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego.
4. Zachęcenie młodzieży do dalszego doskonalenia umiejętności zawodowych.
5. Stworzenie możliwości sprawdzenia się i konfrontacji uczniów z innymi uczniami Naszej Szkoły.
6. Wymiana doświadczeń.
7. Stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich umiejętności w zakresie sporządzania wielkanocnych mazurków.
8. Rozbudzenie inicjatywy oraz pomysłowości poprzez dekorację wyrobów cukierniczych.
9. Kulturowanie i podtrzymywanie tradycji wielkanocnych.

III. WYMAGANIA KONKURSOWE

1. Konkurs jest skierowany do uczniów Technikum naszej szkoły uczących się w klasach o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa bez względu na wiek i klasę, do której uczęszczają.
2. Zgłoszenia należy składać do 3 marca 2018r. osobiście do: Izabeli Sędackiej, Barbary Łabackiej i Wiesławy Bartnickiej.
3. W konkursie bierze udział zespół składający się z dwóch uczniów.
4. Organizator przewiduje max. 5 drużyn w dwuosobowym składzie.
5. Podstawowym warunkiem przystąpienia do konkursu jest wypełnienie zgłoszenia uczestnictwa w konkursie Załącznik nr 1 i dostarczenie osobiście w wyznaczonym terminie do w/w nauczycieli. (Uwaga: decyduje kolejność zgłoszeń).
5. Nie ma żadnej opłaty za udział w konkursie.
6. Komisję do przeprowadzenia konkursu powołuje Organizator. Jury oceniające stanowić będą wytypowane przez Komisję Przedmiotów Zawodowych nauczyciele zawodu oraz pracodawcy.
7. Prace zostaną poddane ocenie przez Jury na podstawie karty oceny.
8. Dostarczenie zgłoszenia uczestnictwa oznacza akceptację warunków regulaminu.

IV. ORGANIZACJA I PRZEBIEG KONKURSU

1. Czas na przygotowanie prac konkursowych wynosi 3 godziny tj. 180 min.
2. Kształt i smak mazurka jest dowolny i zależy od kreatywności drużyny.
3. Niektóre elementy pracy, wymagające długiego czasu przygotowania i stanowiące "bazę" do wykonania mazurka mogą być przyniesione gotowe.
4. Dopuszcza się wcześniejsze ukończenie pracy niż przewiduje regulamin.
5. Do wykonania prac konkursowych udostępnione będą stanowiska pracy wraz wyposażeniem.
6. Zawodnicy są zobowiązani używać podczas trwania konkursu własnej odzieży ochronnej oraz środków ochrony indywidualnej.
7. Uczniowie przynoszą ze sobą aktualną książeczkę zdrowia.
8. Harmonogram konkursu.
 - 9:00-9:30 rejestracja zawodników,
 - 9:30-9:45 prezentacja zaproszonych gości, komisji, zawodników, losowanie miejsc,
 - 10:00-13:00 wykonywanie prac konkursowych,
 - ok. 13:30 ogłoszenie wyników, rozdanie nagród i dyplomów.

V. OCENA PRAC KONKURSOWYCH

1. Po upływie regulaminowego czasu zespoły mają obowiązek przedstawić prace do oceny Jury.
2. Oceny prac konkursowych dokonuje Jury również podczas trwania konkursu.
3. Uczestnik musi krótko zaprezentować swoją pracę i omówić techniki pracy.
4. Prace zostaną poddane ocenie przez Jury na podstawie Karty Oceny
5. Oceniane będzie:
 - a) przygotowanie stanowiska pracy, czystość podczas pracy, wygląd stanowiska po zakończonej pracy, dobór składników (0-15pkt),
 - b) sprawność w sporządzaniu mazurka, prawidłowość przebiegu procesu technologicznego, stopień trudności wykonanego wyrobu (0-30pkt)
 - c) ogólne wrażenie estetyczne, wygląd, aranżacja, kreatywność, innowacyjność (0-15pkt)
 - b) trafny dobór składników mazurka (0-15pkt)
 - c) smakowitość (smak, zapach, konsystencja) (0-15pkt)

VI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator zapewnia „Kosz produktów”: mąkę, jaja, cukier.
2. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty z „kosza produktów” należy złożyć do nauczycieli przedmiotów zawodowych do 3 marca 2018r.
3. Pozostałe surowce i półprodukty potrzebne do wykonania zadania zespoły zabezpieczają we własnym zakresie dzień wcześniej czyli 19.03.2018 r..
4. Korzystanie ze sprzętu specjalistycznego z zasobów magazynowych, uczestnik zgłasza do 3 marca 2018r. Sprzęt, którego nie posiada szkoła należy sobie zapewnić.
5. Zespoły po zakończeniu prac konkursowych i ich ocenie prezentują je na przygotowanym stole, bezpośrednio po zakończeniu konkursu.

VII. NAGRODY:

1. Za zajęcie w konkursie miejsca pierwszego, drugiego i trzeciego organizator przewidział nagrody rzeczowe.
2. Za zdobycie nagrody publiczności organizator przewidział nagrody rzeczowe.
3. Pozostałym uczestnikom organizator zapewnia wyróżnienia i dyplomy uczestnictwa.

KARTA ZGŁOSZENIA
UCZNIÓW DO KONKURSU
„WIELKANOCNY MAZUREK”

Lp.	Imię i nazwisko ucznia	Nazwa mazurka wielkanocnego	Klasa
1.			
2.			

Oświadczenie uczestnika konkursu o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych.
W związku z udziałem w konkursie – wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych.

Oświadczam, iż przyjmuję do wiadomości, że:

1. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w działaniach związanych z konkursem.
2. Moje dane osobowe mogą zostać udostępnione innym podmiotom w celu ewaluacji, jak również w celu realizacji zadań związanych z monitoringiem i sprawozdawczością.
3. Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości uczestnictwa w konkursie.
4. Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich poprawiania.

.....
miejsowość, data

..... ,
podpisy uczestników

