

REGULAMIN WOJEWÓDZKIEGO TURNIEJU „NAJLEPSZY UCZEŃ W ZAWODZIE CUKIERNIK” – ETAP WOJEWÓDZKI

1. W Turnieju „Najlepszy uczeń w zawodzie cukiernik” biorą udział uczniowie kl. III zasadniczej szkoły zawodowej, którzy uzyskali co najmniej 70% punktów możliwych do zdobycia w pierwszym etapie (szkolnym). Z każdej szkoły może startować po dwie osoby.
2. W Turnieju uczniowie startują indywidualnie.
3. Turniej wojewódzki odbędzie się w dniu **08.01.2019** roku.
4. Etap wojewódzki składa się z części teoretycznej i części praktycznej.
 - **część teoretyczna** – obejmuje test opracowany w oparciu o obowiązujący program nauczania zsz z zakresu następujących przedmiotów: technologie produkcji cukierniczej, technika w produkcji cukierniczej, zajęcia praktyczne. W tym etapie obowiązuje następująca literatura:
 - Cz. Dojutrek, A. Pietrzyk – Ciastkarstwo – technologia podręcznik dla zsz.
 - S. Wyczański – Surowce i materiały pomocnicze w cukiernictwie.
 - Piekarstwo i ciastkarstwo WNT Warszawa 1988 r. Praca zbiorowa pod redakcją Zygmunta Ambroziaka.
 - Przegląd piekarski i cukierniczy.
 - S. Wyczański- Cukiernictwo.
 - M. Kaźmierczak- Technologie produkcji cukierniczej- podręcznik do nauki zawodu cukiernik w zsz i szkole policealnej.

Test do etapu wojewódzkiego przesyła Komitet Główny Turnieju.

- **część praktyczna** – polegać będzie na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów.
- **temat części praktycznej „Rzemiosło - nasza przyszłość”:**

W tej części Turnieju należy wykonać:

- Tort .
 - Trzy razy po trzy figurki marcepanowe.
 - Dwa razy po pięć ciasteczek bankietowych.
5. Wszystkie surowce i półprodukty potrzebne do części praktycznej zapewnia organizator.
 6. Każdy uczestnik konkursu przywozi własną odzież ochronną, drobny sprzęt cukierniczy, dowód tożsamości oraz aktualną książeczkę zdrowia. Dopuszcza się możliwość wykorzystania dragantu do ekspozycji wyrobów – łączenie elementów i barwienie następuje podczas Turnieju.
 7. Czas przeznaczony na część teoretyczną 1 godzina, a na część praktyczną 5 godzin.
 8. Kryteria oceniania przebiegu Turnieju:
 - **część teoretyczna – 30 pkt.**
 - **część praktyczna – 70 pkt.**

O rozdziale punktów w części praktycznej decyduje organizator uwzględniając następujące elementy:

- organizacja i higiena pracy,
 - zgodność pracy z tematem,
 - wykonanie wyrobów ciastkarskich,
 - wykonanie elementów dekoracyjnych,
 - dekorowanie wyrobów ciastkarskich,
 - prezentacja wyrobów.
9. Nad prawidłowym przebiegiem turnieju czuwać będzie komisja w składzie:
- **przewodniczący**
przedstawiciel Kuratorium Oświaty województwa podkarpackiego
 - **z-ca przewodniczącego**
przedstawiciel dyrekcji Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. Ks. Stanisława Szpetnara w Krośnie
 - **członkowie:**
 - mgr Alicja Kus – nauczyciel przedmiotów zawodowych
 - mgr inż. Elżbieta Jaracz – nauczyciel przedmiotów zawodowych
 - Anna Kijek – mistrz w zawodzie
 - Andrzej Nycz – mistrz w zawodzie
 - Przedstawiciel Firmy Savpol z Gliwic
 - 2 nauczycieli spośród opiekunów wybranych w drodze losowania.
10. Wyniki drugiego etapu zostaną ogłoszone w dniu zakończenia Turnieju.
11. W przypadku uzyskania równej ilości punktów przez uczestników Turnieju o kolejności miejsca decydować będzie punktacja za część praktyczną.
12. Do etapu III kandydują uczniowie, którzy w II etapie Turnieju zdobyli co najmniej 80% pkt. możliwych do uzyskania. Ostateczną decyzję o liczbie zakwalifikowanych uczestników do III etapu podejmuje Komitet Główny Turnieju.

Organizatorami Turnieju Wojewódzkiego są:

- **Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. Ks. Stanisława Szpetnara w Krośnie.**
- **Cukiernia „Jagusia” s.c. w Krośnie Arkadiusz Deptuch, Zdzisława Deptuch.**

Regulamin opracowały:

mgr Alicja Kus
mgr inż. Elżbieta Jaracz