

REGULAMIN TURNIEJU NA NAJLEPSZEGO UCZNIĄ W ZAWODZIE CUKIERNIK – ETAP WOJEWÓDZKI.

1. W turnieju na najlepszego ucznia 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 15-01-2018 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:
5. „Produkcja piekarsko -ciastkarska” cz.1, 2 Z. Ambroziak, wyd. WSiP
„Cukiernictwo” S. Wyczański, wyd. WSiP
„Materiały pomocnicze i dodatki do żywności” J. Chuchłowa, wyd WSiP
„Higiena produkcji piekarskiej i ciastkarskiej” ZDPP , Wydawnictwo Spółdzielcze Sp.zoo.
„Ciastkarstwo” praca zbiorowa, wyd. REA.„Technologie produkcji cukierniczej” cz. 1, 2 M. Kazimierzczak, wyd. REA
„Technika w produkcji cukierniczej”K. Kociarz, wyd. REA
„, Wyposażenie techniczne zakładów ciastkarskich” S. Giergielewicz wyd. WSiP
„Surowce i materiały pomocnicze w cukiernictwie”S. Wyczański, wyd. WSiP

Test do etapu wojewódzkiego przesyła Komitet Główny Turnieju.

- **część praktyczna** – polegać będzie na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów.
- **Temat części praktycznej „Powiew wiosny”:**

W tej części turnieju należy wykonać:

- *Tort .*
- *Trzy razy po trzy figurki marcepanowe.*
- *Dwa razy po pięć ciasteczek bankietowych.*

6. Wszystkie surowce i półprodukty potrzebne do części praktycznej zapewnia organizator.
7. 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.
8. Czas przeznaczony na część teoretyczną 1 godzina, a na część praktyczną 5 godzin.
9. 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
- 10.** 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 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
 - 2 nauczycieli spośród opiekunów wybranych w drodze losowania.
- 11.** Wyniki drugiego etapu zostaną ogłoszone w dniu zakończenia turnieju
- 12.** W przypadku uzyskania równej ilości punktów przez uczestników turnieju o kolejności miejsca decydować będzie punktacja za część praktyczną.
- 13.** Do etapu III kandydują uczniowie, którzy w II etapie turnieju zdobyli co najmniej 80%pkt możliwych do uzyskania. Ostateczną decyzję o ilości zakwalifikowanych uczestników do III etapu podejmuje Komitet Główny Turnieju.

Organizatorami Turnieju Wojewódzkiego są:

- **Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Krośnie.**
- **Cukiernia „Jagusia”.**

Regulamin opracowały:

mgr Alicja Kus
mgr inż. Elżbieta Jaracz