

REGULAMIN TURNIEJU NA NAJLEPSZEGO UCZNIA W ZAWODZIE CUKIERNIK – ETAP WOJEWÓDZKI

1. W turnieju na najlepszego ucznia w zawodzie cukiernik biorą udział uczniowie kl. III Branżowej Szkoły I Stopnia , 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 **16.01.2025** roku.
4. Etap wojewódzki składa się z części teoretycznej i części praktycznej.
 - **część teoretyczna** – obejmuje test opracowany w oparciu o obowiązujący program nauczania BSZ St.I z zakresu następujących przedmiotów ; technologie produkcji cukierniczej, technika w produkcji cukierniczej, zajęcia praktyczne. W tym etapie obowiązuje następująca literatura:
 - Magdalena Kazimierczak- Technologie produkcji cukierniczej
 - Katarzyna Kocierz- Technika w produkcji cukierniczej
 - Magdalena Kazimierczak- Pracownia produkcji cukierniczej
 - Deschamps Bernard , Deschaintre Jean-Claude- Ciastkarstwo. Podręcznik do zawodu cukiernik.
 - Przegląd piekarski i cukierniczy.

Test do etapu wojewódzkiego przesyła Komitet Główny Turnieju.

- **część praktyczna** – polegać będzie na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów.
 - **Temat części praktycznej: Trzydzieści lat minęło- Potęga natury.**
 - Tort o dowolnym kształcie
 - 6 monoporcji (o takim samym składzie jak tort)
 - 6 figurek z marcepana lub masy plastycznej – po dwie sztuki takich samych
5. Wszystkie surowce i półprodukty potrzebne do części praktycznej zapewnia organizator-
Wykaz surowców wraz ilością oraz imieniem i nazwiskiem ucznia i nazwą szkoły należy podać na adres: deptuch@cukierniajagusia.pl do dnia 16 grudnia 2024.
 6. Każdy uczestnik konkursu przywozi własną odzież ochronną oraz drobny sprzęt cukierniczy i 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 i cukierniczych
- wykonanie elementów dekoracyjnych
- dekorowanie wyrobów

- ocena organoleptyczna i prezentacja wyrobów.

9. Nad prawidłowym przebiegiem turnieju czuwać będzie komisja w składzie:

- **przewodniczący**
przedstawiciel Kuratorium Oświaty województwa podkarpackiego
- **z-ca przewodniczącego**
Bogdan Skotnicki dyrektor Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Krośnie

- **członkowie:**
- mgr Elżbieta Matusz – nauczyciel przedmiotów zawodowych
- Andrzej Nycz – mistrz w zawodzie
- Mirosław Pelczar – mistrz w zawodzie
- 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 ilości zakwalifikowanych uczestników do III etapu podejmuje Komitet Główny Turnieju.

Organizatorami Turnieju Wojewódzkiego są:

- **Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 2 im. Ks. Stanisława Szpetnara w Krośnie.**
- **Cukiernia „Jagusia” pan Arkadiusz Deptuch.**

Regulamin opracowały:
mgr Alicja Kus
mgr inż. Elżbieta Jaracz