

I Konkurencja: „Webmaster to ja!” – branża elektryczno-elektroniczna/administracyjno-usługowa

Miejsce: Zespół Szkół Technicznych im. Ignacego Mościckiego w Tarnowie, ul. Kwiatkowskiego 17, 33-101 Tarnów

Data: 2 października 2017 r., godzina: 8.30

Liczba etapów: 2

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 1

Liczba drużyn: 30 (dwie sale po 15 osób)

Opis zadania konkursowego: Przed przystąpieniem do konkurencji, każdy z uczestników będzie losował numer stanowiska (startowy), na którym będzie wykonywał zadania konkursowe.

I Etap: Opracowanie logotypu. Czas trwania 90 minut.

Logotyp ma składać się z:

- symbolu graficznego oraz
- tekstu, który ma być literniczą częścią symbolu graficznego.

Zadaniem konkursowym jest zaprojektowanie logotypu na kartce papieru. Następnie można będzie zeskanować projekt i na podstawie skanu wykonać logotyp lub od razu wykonać go w programie graficznym. Zapisać plik w formacie *.jpg lub *.png. Logotyp ma być utworzony dla konkretnego przedsiębiorstwa. Opis przedsiębiorstwa zostanie wylosowany przed rozpoczęciem konkurencji przez jednego z uczestników spośród pięciu opisów różnych firm. Wszyscy będą przygotowywać projekt logo jednej firmy.

Programy za pomocą, których uczeń będzie mógł realizować zadanie:

- Photoshop
- Corel Draw

- Paint

Materiały dodatkowe:

- Papier
- Długopis
- Flamastry
- Ołówki
- Pendrive
- Skaner

II Etap: Utworzenie strony internetowej. Czas trwania 150 minut.

Zadaniem konkursowym jest opracowanie strony internetowej w języku HTML z elementami CSS zawierającej utworzony wcześniej logotyp.

Uczestnicy wykonują stronę internetową, która ma być wizytówką firmy na podstawie dostarczonego opisu działalności przedsiębiorstwa. Strona ta powinna spełniać następujące warunki:

1. Layout powinien być wykonany w HTML (wersja 4 lub 5) i CSS.
2. Strona powinna zawierać zaprojektowane logo firmy (logotyp).
3. Strona powinna zawierać menu poziome lub pionowe.
4. Strona powinna posiadać następujące podstrony:
 - a. O firmie (jako strona główna)
 - b. Oferta
 - c. Kontakt

Podstrony powinny być oparte na tym samym szablonie co strona główna.

5. Strona powinna być skalowalna. Przez skalowalność strony rozumie się, że jest ona w pełni funkcjonalna niezależnie od rozmiaru okna przeglądarki i rozdzielczości ekranu (oczywiście w pewnych granicach).
6. Treści na podstrony *O firmie* i *Oferta* powinny zawierać maksymalnie 5-10 zdań opisu wykonanych na podstawie dostarczonego opisu firmy.
7. W treści podstron powinna być odpowiednio wkomponowana dostarczona wraz opisem firmy grafika.

Prace należy zapisać na nośniku pendrive w folderze z numerem stanowiska (startowym) uczestnika, który uczeń wylosował przed przystąpieniem do konkursu.

Programy za pomocą których, uczeń będzie mógł realizować to zadanie:

- Notepad++
- Brackets
- Kompozer

Opis stanowiska konkursowego: Każda osoba będzie miała do dyspozycji stanowisko komputerowe składające się z komputera klasy PC z systemem operacyjnym Windows 7 oraz oprogramowaniem opisanym wcześniej, monitora, klawiatury, myszki oraz pendrive'a. Dodatkowo na każde 15 stanowisk (salę), będzie udostępnione jedno stanowisko ze skanerem. Na każdym stanowisku będą dostępne materiały dodatkowe.

Kryteria oceny: Ocenie podlegać będą: zgodność z tematyką, pomysłowość, wizualność prezentowanej formy, poziom trudności, atrakcyjność prezentowanych materiałów. Szczegółowe kryteria zawarto poniżej.

I Etap: Opracowanie logotypu

Nazwa kryterium	Liczba punktów
zgodność z opisem firmy	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
pomysłowość	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
wizualność (czytelność)	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
poziom trudności	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry,

	wybitny)
atrakcyjność prezentacji	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)

II Etap: Utworzenie strony internetowej

Nazwa kryterium	Liczba punktów
zgodność z opisem firmy	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
pomysłowość	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
wizualność (czytelność)	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
poziom trudności	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
atrakcyjność prezentacji	Skala 1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
layout wykonany w HTML (wersja 4 lub 5) i CSS	2
strona zawiera zaprojektowane logo firmy (logotyp)	2
strona zawiera menu poziome lub pionowe.	5
strona posiada następujące podstrony: a) o firmie (jako strona główna), b) oferta c) kontakt	5

podstrony są oparte na tym samym szablonie co strona główna	5
strona jest skalowalna. Przez skalowalność strony rozumie się, że jest ona w pełni funkcjonalna niezależnie od rozmiaru okna przeglądarki i rozdzielczości ekranu (oczywiście w pewnych granicach)	3
treści na podstrony <i>O firmie i Oferta</i> zawierają maksymalnie 5-10 zdań opisu wykonanych na podstawie dostarczonego opisu firmy	2
w treści podstron jest odpowiednio wkomponowana dostarczona wraz opisem firmy grafika	3

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez uczestnika stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każdy z poszczególnych etapów.

II Konkurencja: „Torciki deserowe z marcepanem” – branża turystyczno-gastronomiczna.

Miejsce: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Czchowie, ul. Sądecka 187, 32-860 Czchów

Data: 4 października 2017 r., godzina: 9.00

Liczba etapów: 1

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 1

Liczba drużyn: 12

Opis zadania konkursowego: Uczestnik wykonuje dwa identyczne torciki o średnicy 16 cm z dostępnych składników. Zakres czynności obejmuje wykonanie biszkoptów, wykonanie mas do przełożenia, oraz wykonanie ozdób i udekorowanie. Warstwa zewnętrzna na torcie oraz wszystkie ozdoby obowiązkowo mają być wykonane z masy marcepanowej lub masy cukrowej. Jeden torcik pod względem organoleptycznych ocenia komisja natomiast drugi prezentowany jest na stole ogólnym.

Do zadań uczestnika należy:

- przybycie na ustaloną godzinę z kompletnym strojem kucharskim,
- losowanie stanowiska pracy i przekazanie receptury przedstawicielowi jury,
- zajęcie wylosowanego stanowiska, sprawdzenie wyposażenia,
- skompletowanie niezbędnych składników zgodnie z posiadaną recepturą,
- wykonanie zadanie z zachowaniem przepisów bhp,
- przygotowanie gotowych wyrobów i zgłoszenie do opiekuna pracowni zakończenia pracy,
- oddanie wykonanych produktów na wskazane miejsce,
- uporządkowanie stanowiska pracy,
- opuszczenie stanowiska pracy po uprzednim sprawdzeniu stanu technicznego i porządku przez opiekuna pracowni.

Wyposażenie stanowiska: Stanowisko pracy – Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy tzn., zlew z ciepłą i zimną wodą – 12 szt., miksery – 12 szt., tortownice o średnicy 16 cm – 24 szt., stolnice drewniane – 12 szt., rękaw cukierniczy z tyłkami – 12 szt.

Dostęp do: piekarnika – 5 szt., pieca konwekcyjno–parowego – 1 szt., pieca cukierniczo–piekarniczego – 1 szt., kuchenki mikrofalowej – 3 szt., wieloczynnościowego urządzenia do rozdrabniania i miksowania – 3 szt., thermomixu – 2 szt., lodówki – 2 szt.

Każde stanowisko wyposażone jest w drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potrawy tzn. noże, deski, patelnie, garnki o różnej pojemności, miski, zestawy do gotowania na parze itp.

Produkty, które zapewnia Organizator:

Produkty dostępne do przeprowadzenia zadania konkursowego zostały umieszczone w tabeli nr 1 pn. „**Kosz produktów podstawowych**”, przeznaczone dla każdej osoby oraz w tabeli nr 2 pn. „**Kosz produktów uzupełniających** – 1 kosz dostępny na 4 osoby.

Konkurs zostanie przeprowadzony w jednej pracowni.

Organizator zapewnia środki myjące, sprzęt do posprzątania stanowiska, ręczniki jednorazowe, ścierki do naczyń oraz patery do ekspozycji tortów.

Uczestnik we własnym zakresie dostarcza matę silikonową do obróbki masy cukrowej i marcepanowej, wałek do masy cukrowej, noże do przekrawania biszkoptu, wykrawaczki do modelowania mas cukrowych.

Uczestnik posiada 2 egzemplarze własnej receptury, która zawiera wykaz potrzebnych surowców oraz sposób wykonania. Jeden egzemplarz przekazuje przedstawicielowi jury podczas losowania stanowiska pracy, a z drugiego korzysta podczas wykonywania zadania. Uczestnik nie podpisuje receptury, a po wylosowaniu stanowiska osoba odpowiedzialna za losowanie zapisuje na recepturze numer wylosowanego stanowiska (numer ten przypisuje również do nazwiska na liście uczestników).

Lista produktów:
Tabela nr 1. Kosz produktów podstawowych

L.p.	Nazwa surowca	Jednostka	Liczba na 1 uczestnika
1	Mąka pszenna tortowa typ. 450; op. jed. min 1 kg	op.	1
2	Mąka ziemniaczana op. jed. min 0,5kg	op.	1
3	Cukier op. jed. min 1 kg	op.	1
4	Cukier puder op. jed. min 0,5 kg	op.	1
5	Masło op. jed. min 0,2 kg	op.	4
6	Jaja wielkość 1 szt. min. XL	szt.	20
7	Masa marcepanowa op. jed. min 0,2 kg	op.	2
8	Masa cukrowa biała do obkładania tortu op. jed. min 1 kg	op.	1
9	Masa cukrowa biała do figurek op. jed. min 1 kg	op.	1
10	Mleko 2% op. jed. min. 1,5 litra	op.	1
11	Śmietana 30% op. jed. min. 0,5 litra	op.	1
12	Fix do śmietany op. jed. min. 12g	op.	4
13	Kakao gorzkie w proszku 10-12% op. jed. 80 g lub 100g	op.	1
14	Czekolada gorzka zawierająca co najmniej 90% kakao, op. jed. min. 100g	op.	6
15	Orzechy włoskie mielone op. min 100g	op.	2
16	Orzechy włoskie łuskane op. jed. min. 100g	op.	1
17	Migdały płatki op. jed. min. 100g	op.	2
18	Migdały mielone op. jed. min. 100g	op.	1
19	Proszek do pieczenia op. jed. nie mniej niż 30 g	op.	1
20	Cytryna – masa 1 sztuki nie mniej niż 100g	szt.	3
21	Serek mascarpone op. jed. min. 250g	op.	2
22	Masa kajmakowa op. jed. min. 510 ml, masa min. 510g	op.	1
23	Wiórki kokosowe op. jed. min 200g	op.	1

24	Jabłka o smaku słodko-kwaśnym np. antonówka, szara reneta	kg	1
25	Gruszki- odmiany tj. klapsa, konferencja, lukasówka	kg	1
26	Galaretki owocowe wiśniowe op. jed. min. 75 g	op.	2
27	Galaretki owocowe agrestowe op. jed. min. 75 g	op.	2
28	Konfitura wiśniowa op. jed. min. 240g	op.	1
29	Ananas w plastrach zalewie poj. op. jed. nie mniej niż 580 ml, masa op. jed. nie mniej niż 565g	op.	1
30	Brzoskwinie połówki w zalewie poj. op. jed. nie mniej niż 850 ml, masa op. jed. nie mniej niż 820g	op.	1
31	Spirytus 95% op. jed. min. 100ml	op.	1
32	Ręczniki papierowe w rolce, białe 2-warstwowe, średnica nie mniej niż 19cm, długość nie mniej niż 90 m	szt.	1

Tabela nr 2. Kosz produktów uzupełniających – 1 na 4 osoby

L.p.	Nazwa surowca	Jednostka	Liczba na 1 kosz
1	Barwnik w żelu do masy cukrowej- błękitny; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
2	Barwnik w żelu do masy cukrowej- zielony; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
3	Barwnik w żelu do masy cukrowej- żółty; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
4	Barwnik w żelu do masy cukrowej- makowy; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
5	Barwnik w żelu do masy cukrowej- szary; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
6	Barwnik w żelu do masy cukrowej- czarny; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
7	Barwnik w żelu do masy cukrowej- różowy; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
8	Barwnik w żelu do masy cukrowej- rubinowy; op. jed. nie mniej niż 25 g	op.	2
9	Barwnik w żelu do masy cukrowej- fioletowy; op.	op.	2

	jed. nie mniej niż 25 g		
10	Sól op. jed. min 1 kg	op.	1
11	Bułka tarta op. jed. min. 1 kg	op.	1
12	Kawa naturalna rozpuszczalna op. jed. min. 100g	op.	1
13	Margaryna op. min. 250g	op.	1
14	Środki zapachowe: pomarańczowy, cytrynowy, rumowy, śmietankowy, waniliowy – poj. op. jed. min. 10 ml	szt.	po 2 szt. z każdego zapachu
15	Folia aluminiowa; szerokość nie mniej niż 29 cm, długość nie, mniej niż 30 m	rolka	1
16	Papier do pieczenia; szerokość nie mniej niż 38 cm, długość nie mniej niż 20 m	rolka	1
17	Folia do żywności; szerokość nie mniej niż 29 cm, długość nie mniej niż 30 m	rolka	1
18	Herbata ekspresowa czarna op. zawierające nie mniej niż 20 szt. saszetek	op.	1
19	Rękawiczki lateksowe rozm. M op. jed. zawierające min. 100szt	op.	1
20	Rękawiczki lateksowe rozm. L op. jed. zawierające min. 100 szt.	op.	1
21	Wykałaczkę małe op. jed. zawierające min. 100szt	op.	1
22	Wykałaczkę długie – patyczki do szaszłyków op. jed. zawierające min. 50 szt.	op.	1

Kryteria oceny:

L.p.	Kryterium	Liczba punktów
1.	Ocena receptury, dobór składników	0 – 15
2.	Organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, porządek, czystość	0 – 15
3.	Dobór techniki i metody wykonania	0 – 10
4.	Staranność wykonywanych czynności	0 – 15
5.	Ocena estetyczna potraw, kolorystyka, precyzja wykonanych ozdób	0 – 15
6.	Właściwe wykorzystanie czasu pracy	10
7.	Ocena organoleptyczna potrawy	0 – 20

Ostateczna liczba punktów przyznana uczestnikowi stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każde kryterium oceny.

III Konkurencja: „Rowerem wzdłuż Wisły” – branża turystyczno-gastronomiczna

Miejsce: Zespół Szkół w Szczurowej, ul. Rynek 14, 32-820 Szczurowa

Data: 9 października 2017 r., godzina: 9.30

Liczba etapów: 3

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 10

Opis zadania konkursowego: Przed przystąpieniem do konkurencji, każda drużyna będzie losowała numer stanowiska (startowy), na którym będzie wykonywała zadania konkursowe.

I Etap: Przygotowanie kalkulacji i programu 2 dniowej trasy wycieczki rowerowej. Szczegółowe wytyczne dotyczące wycieczki (m.in.: region w którym ma zostać zaplanowana trasa, ilość uczestników itp.) uczestnicy otrzymają w dniu konkursu. W opracowaniu należy uwzględnić szczegółowy program imprezy, kalkulację kosztów. Czas przygotowania 90 minut.

Kryteria oceny: Prawidłowe przygotowanie szczegółowego programu imprezy zgodnie z wytycznymi oraz właściwie wykonana kalkulacja imprezy. W tym etapie można zdobyć 15 pkt.

Opis stanowiska konkursowego: Każda drużyna będzie miała do dyspozycji stół oraz kartki papieru w formacie A4, dostęp do komputera z internetem oraz kalkulator prosty.

II Etap: Drużyny przygotowują w programie Microsoft Power Point prezentację trasy 2 dniowej wycieczki rowerowej w formie oferty dla klienta, dane zapisują w wersji 97-2003 na pendrive. Czas przygotowania prezentacji 120 minut.

Kryteria oceny: Ocenie podlegać będzie: treść prezentacji, ciekawe zdjęcia zamieszczone w prezentacji, właściwe proporcje między ilością tekstu, a zamieszczonymi obrazami (zdjęciami), profesjonalne tworzenie prezentacji Power Point (umieszczenie ciekawej grafiki i animacji), promocja regionu poprzez wycieczkę. Interesująca trasa 2 dniowej wycieczki (mijane i odwiedzane po drodze

miejsca warte odwiedzenia), sposób zachęcania turystów do wzięcia udziału w wycieczce. W tym etapie można zdobyć 12 pkt.

Opis stanowiska konkursowego: Uczestnicy mają przygotować prezentację w programie Power Point na komputerach w sali komputerowej szkoły. Każda drużyna będzie mieć do dyspozycji komputer z dostępem do internetu oraz pendrive do zapisania prezentacji. Do dyspozycji będą przewodniki, mapy regionu oraz plany miast dostępne na stronie internetowej.

III Etap: Przedstawienie komisji konkursowej przygotowanej prezentacji i jednoczesna promocja wyjazdu (zachęcenie do wzięcia udziału). Czas na jedną prezentację 15 minut.

Opis stanowiska komputerowego: komputer, rzutnik

Kryteria oceny: Ocena sposobu przedstawienia wykonanej oferty, profesjonalne prowadzenie prezentacji, swoboda wypowiedzi, zachęcenie do skorzystania z oferty. W tym etapie można zdobyć 5pkt.

Łącznie drużyny mogą uzyskać maksymalnie 32 pkt.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każdy z poszczególnych etapów.

IV Konkurencja „Biznesplan mojej firmy” – branża administracyjno-usługowa
Miejsce: Technikum nr 3 im. Władysława Grabskiego, ul. Grodzka 34, 33-300
Nowy Sącz

Data: 11 października 2017 r., godzina: 10.00

Liczba etapów: 2

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 12

Opis zadania konkursowego: Przed przystąpieniem do konkurencji, każda drużyna będzie losowała numer stanowiska (startowy), na którym będzie wykonywała zadania konkursowe.

I Etap: Test z wiedzy – zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Pytania będą dotyczyły głównych kategorii biznesplanu oraz zakładania i prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Będą to pytania zamknięte, test jednokrotnego wyboru 20 pytań.

Opis stanowiska konkursowego: Stolik z 2 krzesłami uczestnicy rozwiązują wspólnie 1 test w wersji papierowej.

Kryteria oceny: Za każdą poprawną odpowiedź 1 pkt. Razem 20 punktów. Czas na napisanie testu – 30 min.

II Etap: Drużyny sporządzają biznesplany działalności gospodarczej. W dniu konkursu drużyny otrzymają informację jakiej branży będzie dotyczył biznesplan, a także szczegółowy opis co powinien zawierać każdy rozdział. Dokument powinien zawierać stronę tytułową z nazwą przedsiębiorstwa, logo i nazwiskami autorów oraz spisem treści na kolejnej stronie. Przyjmuje się założenie, że uczestnicy dysponują wkładem własnym w kwocie 20 000 zł, które mogą być przeznaczone na zakup środków trwałych, wartości niematerialnych i prawnych oraz zapasów, pokrycie bieżących kosztów działalności w pierwszym roku. Zakłada się, że przedsiębiorcy będą płacili za siebie preferencyjne składki ZUS. Biznesplan będzie sporządzany w programie Microsoft Word, na opracowanym formularzu. Na koniec drużyny

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

dokonują wydruku i oprawy biznesplanu. Czas na wykonanie zadań w ramach etapu II wynosi 150 minut.

Opis stanowiska konkursowego: Uczniowie będą wykonywać zadanie przy stanowisku komputerowym wyposażonym w komputer stacjonarny lub laptopa z dostępem do Internetu, drukarki z kolorowym tuszem, program Microsoft Office i Gimp. Drużyny konkursowe będą miały dostęp do materiałów biurowych (skoroszytów, koszulek foliowych, papieru, długopisów).

Kryteria oceny: Ocenie podlegać będą poszczególne części biznesplanu

- I. Informacja o przedsiębiorstwie – 12 pkt
- II. Analiza marketingowa – 21 pkt
- III. Analiza SWOT – 12 pkt
- IV. Analiza finansowa – 12 pkt
- V. Szata graficzna/ formatowanie, spis treści – 5 pkt
- VI. Logo na stronie tytułowej – 12 pkt
- VII. Wiarygodność, realizm założeń, możliwość wykonania, kreatywność – 6 pkt

Maksymalnie drużyny mogą uzyskać 100 pkt.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każdy z poszczególnych etapów.

V Konkurencja: „Mistrz dekoracji” – branża budowlana.

Miejsce: Zespół Szkół Nr 4 w Olkuszu, ul. Legionów Polskich 1, 32-300 Olkusz

Data: 13 października 2017 r., godzina: 8.30

Liczba etapów: 1

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 15

Opis zadania konkursowego:

1. Przed przystąpieniem do konkurencji, każdy z uczestników będzie losował numer stanowiska (startowy), na którym będzie wykonywał zadania konkursowe.
2. Każda drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
3. Każda drużyna wykona projekt dekoracji ściennej wnętrza zgodnie z poniższymi wytycznymi.
4. Motyw dekoracji ściennej wnętrza zostanie wylosowany przed rozpoczęciem konkurencji, przez jednego z uczestników, spośród pięciu motywów. Wszystkie drużyny będą przygotowywały ten sam motyw.
5. Każda drużyna będzie miała do dyspozycji jedno stanowisko, przy którym będzie pracować.
6. Wykonanie: Każda z drużyn będzie pracować przy stanowisku przygotowanym przez Organizatora konkursu (stanowisko o pow. 6m² z fragmentem ściany w kształcie narożnika 120cm x 120cm, wys. 200cm, wykonanej z płyt g-k na ruszcie stalowym). Sala zostanie wyłożona folią budowlaną w celu zabezpieczenia przed zniszczeniem. Przy każdym stanowisku, drużyny otrzymają zestaw materiałów, które wykorzystają do wykonania dekoracji.
7. Zestaw dostępny dla drużyny na stanowisku:
 - szablon dekoracyjny wielokrotnego użytku z tworzywa sztucznego, wzór „maki” o wysokości min. 130 cm – 5 szt.,

- szablon dekoracyjny wielokrotnego użytku z tworzywa sztucznego, wzór „wesołe słoneczniki” o wymiarach min. 100 cm x 180 cm – 5 szt.,
- szablon dekoracyjny wielokrotnego użytku z tworzywa sztucznego, wzór „astrzy” o wymiarach min. 50 cm x 60 cm – 5 szt.,
- szablon dekoracyjny wielokrotnego użytku z tworzywa sztucznego, wzór „motyl” o wymiarach min. 60 cm x 30 cm – 15 szt.,
- opakowanie farby strukturalnej (dekoracyjnej) nadającej pomalowanej powierzchni efekt skrzących się drobinek diamentów – opakowanie min. 300g – 1 szt.,
- opakowanie farby strukturalnej (dekoracyjnej) nadającej efekt rozwianych wiatrem piasków pustyni – opakowanie min. 500g – 1 szt.,
- listwa dekoracyjna z tworzywa sztucznego o wym.: dł. 2,5m, szer. 0,04m – 1 szt.,
- klej montażowy do listew 1 szt. – opakowanie min. 350ml – 1 szt.,
- plastikowy pojemnik na farby i wodę poj. 5l. – 4 szt.,
- pojemnik na wodę z podziałką ml – poj. 1l. – 1 szt.,
- pojemnik na odpady poj. min. 30l. – 1 szt.,
- szufelka i zmiotka do małych prac domowych (wymiary szufelki min. 29,5cm x 20,5cm x 6,5cm, wymiary zmiotki min. 12cm x 4cm x 4cm) – 1 szt.,
- farba biała akrylowa min. 5kg – 1 szt.,
- pigment biel tytanowa – min. 40ml – 1 szt.,
- pigment czarny – min. 40ml – 1 szt.,
- pigment czerwony – min. 40ml – 1 szt.,
- pigment żółty – min. 40ml – 1 szt.,
- pigment niebieski – min. 40ml – 1 szt.,
- pędzel okrągły, ścięty na prosto do malowania szablonem, szczecina naturalna, średnica 8 mm – 15 szt.,
- pędzel okrągły, ścięty na prosto do malowania szablonem, szczecina naturalna, średnica 12 mm – 15 szt.,
- pędzel okrągły, ścięty na prosto do malowania szablonem, szczecina naturalna, średnica 16 mm – 15 szt.,

- pędzel płaski o szerokości włosa 5 mm – 15 szt.,
- pędzel tapeciarski syntetyczny – 15 cm – 1 szt.,
- wałek malarski syntetyczny do farb akrylowych – 18 cm – 1 szt.,
- pędzel z włosiem syntetycznym (płaski) – 40mm – 2 szt.,
- pędzel z włosiem syntetycznym (okrągły) – 20mm – 2 szt.,
- pędzel malarski dekoracyjny – 20mm – 1 szt.,
- pędzel malarski dekoracyjny – 40mm – 1 szt.,
- pędzel malarski dekoracyjny – 60mm – 1 szt.,
- pędzel malarski dekoracyjny – 80mm – 1 szt.,
- gąbka do malowania szablonów – 15 szt.,
- wałek malarski akrylowy z kuwetą, szerokość 13 cm – 15 szt.,
- farba gęsta, szablonowa, biała, opakowanie 1 l. – 15 szt.,
- taśma malarska, niebieska, 38 mm – 15 szt.,
- zestaw farb w sztyfcie: żółty, niebieski, zielony, czerwony, czarny, brązowy, fioletowy – 15 szt.
- uniwersalne ściereczki domowe o wym. min. 38cm x 38cm. min. 3 szt. w opakowaniu – 2 op.,
- gąbki do usuwania trudnych zabrudzeń wym. min. 10cm x 6cm x 2cm – 2 szt.,
- małe pojemniki na farby poj. min. 3ml – 6 szt.,
- kuwety do wałka – wym. 12cm x 19cm – 1 szt.,
- taśmy malarskie niebieskiej 1 szt. – 30mm – 1 szt.,
- brokat syпки złoty o rozm. min. 0,4mm, opakowanie min. 50g – 1 szt.,
- brokat syпки srebrny o rozm. min. 0,4mm opakowanie min. 50g – 1 szt.,
- farba złota (dyspersja farby akrylowej do wszystkich podłoży nośnych), 1 op. – min. 350g,
- cienkie pędzle malarskie do wykończeń – 6 szt.,
- ołówki stolarskie – 2 szt.,
- gumki do mazania – 2 szt.,
- listwy do mieszania farb dł. min 27cm – 2 szt.,
- rękawiczki robocze rozm. L – 2 pary.

Uczniowie we własnym zakresie będą zaopatrzeni w:

- poziomice 2m,
 - poziomice 1m,
 - kątowniki stalowe 60cm x 80cm,
 - taśmy do pomiarów dł. 3m,
 - kątowniki składane,
 - cyrkle szkolne,
 - ekierki szkolne,
 - wyciskacz do kleju montażowego,
 - nożyki budowlane,
 - skrzynkę uciosową,
 - piłkę do cięcia tworzywa sztucznego,
 - pojemniki, sprzęt pomocniczy,
 - środki ochrony osobistej.
8. Opis zadania: Uczestnicy będą mieli za zadanie wykonać dekorację ścienną na dwóch ściankach o wymiarach 120cm x 200cm każda. Ściany będą zagruntowane białą farbą akrylową.
9. Część I: Na pierwszej ścianie, będzie należało wykonać efekt dekoracyjny „LUSTRO”, przy użyciu farby strukturalnej, w oprawie z listew z tworzywa sztucznego o wymiarach 90cm x 100cm, listwy będzie należało dociąć w skrzynce uciosowej, przykleić klejem montażowym, pomalować na kolor złoty, a na pozostałej części ścianki wykonać efekt dekoracyjny, farbą strukturalną, według własnego pomysłu.
- Część II: Na drugiej ścianie o wymiarach 120cm x 200cm, uczestnicy będą mieli za zadanie wykonać „COLAGE KOLORYSTYCZNY z brokatem”. Uczestnicy będą mieli za zadanie wykonać ręcznie dekorację barwną, na podstawie wylosowanego przed rozpoczęciem konkursu motywu, mając do dyspozycji farbę akrylową białą i zestaw pigmentów: biel tytanowa, czarny, czerwony, żółty i niebieski oraz kolorowy brokat. Dekoracja ta powinna zawierać motywy o kształtach i kompozycji w nawiązaniu do dekoracji ścianki

pierwszej. Kolejność wykonania prac dowolna. Czas schnięcia farb strukturalnych około 1 godz.

10. Każdy z uczestników musi posiadać ubranie robocze zgodnie z przepisami BHP oraz aktualne szkolenie w zakresie BHP.

Kryteria oceny: Ocenie podlegać będą:

Wykonanie:

- pokrycie bez smug i zacieków,
- dokładność docięcia listew pion i poziom,
- pomysłowość,
- estetyka

oraz

- organizacja pracy i przestrzeganie przepisów BHP,
- prawidłowe posługiwanie się sprzętem i narzędziami,
- czystość na stanowisku pracy.

L.p.	Czynność	Liczba punktów
1.	Pokrycie bez smug i zacieków	1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
2.	Dokładność docięcia listew pion i poziom	1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
3.	Pomysłowość wykonania kompozycji	0 – 10
4.	Estetyka	0 – 10
5.	Organizacja pracy i przestrzeganie przepisów BHP	1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
6.	Prawidłowe posługiwanie się sprzętem i narzędziami	1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
7.	Czystość na stanowisku pracy	1 – 5 (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 45.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez uczestnika stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każdy z poszczególnych etapów.

VI Konkurencja: „Zdrowie na talerzu” – branża turystyczno – gastronomiczna

**Miejsce: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, ul. Miechowity 6, 31 – 469
Kraków**

Data: 18 października 2017 r., godzina: 10.00

Liczba etapów: 1

Liczba osób w drużynie: 1

Czas trwania: 6 h

Liczba miejsc konkursowych: 15

Opis zadania konkursowego: Przedmiotem konkursu jest przygotowanie dania głównego i przystawki. Każdy uczestnik wykonuje po 3 porcje dania głównego oraz 3 porcje przystawki (jedną porcję ocenia komisja, jedna pozostaje do zaprezentowania na stole ogólnym, natomiast ostatnia pozostaje dla uczestnika). Każdy uczestnik powinien zaprezentować swoje danie oraz omówić wartość odżywczą w czasie nie przekraczającym 15 minut. Produkty dostępne do przeprowadzenia zadania konkursowego zostały umieszczone w **tabeli nr 1** pn. **Kosz produktów podstawowych**, przeznaczone dla każdej osoby oraz **tabeli nr 2** pn. **Kosz produktów uzupełniających**, 1 kosz dostępny na 5 osób. Konkurencja będzie przeprowadzona równocześnie w dwóch pracowniach. Przed rozpoczęciem konkursu uczestnicy losują stanowisko, na którym będą realizować zadanie konkursowe. Każdy uczestnik oddaje potrawy (danie główne + przystawkę) do oceny wraz z przepisem (spisem użytych surowców i półproduktów oraz zastosowanymi technikami kulinarnymi) oraz powinien zaprezentować swoje danie i omówić walory odżywcze – uzasadnić wybór skomponowania niniejszych potraw.

Opis stanowiska konkursowego: Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy przygotowane dla każdego uczestnika wyposażone w: kuchenki elektryczne, zlewozmywak z ciepłą i zimną wodą, blat roboczy oraz drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potrawy tzn. noże, deski, miski, patelnie, garnki o różnej pojemności, wałki, tłuczki do mięsa itp. Dodatkowo do dyspozycji uczestników na dwie pracownie dostępne będą: piec konwekcyjno-parowy 2 szt., kuchenka mikrofalowa 2 szt., maszynka do mielenia mięsa 2 szt., blender 2 szt., ubijarka

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

cukiernicza 2 szt., miksery ręczne 4 szt., lodówka 2 szt., zamrażarka 2 szt. Uczestnicy zgłaszają się do wykonania zadania w stroju kucharskim zapewniającym bezpieczną i higieniczną pracę. Uczestnicy powinni przywieźć ze sobą talerze, patery, półmiski itp. niezbędne do prezentacji i podania przygotowanych potraw. Regulamin dopuszcza również wykorzystanie przez uczestników przywiezionych ze sobą drobnych sprzętów kuchennych, np. noży, wykrawaczy, narzędzi do carvingu itp.

Tabela nr 1 - Kosz produktów podstawowych dla każdego uczestnika.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 osobę
1	Filet z kurczaka	kg	ok. 0,5
2	Dorsz filet	kg	ok. 0,5
3	Polędwiczka wieprzowa min. 500 g	szt.	1
4	Pomidory koktajlowe opakowanie min. 250 g	op.	1
5	Cebula szalotka min. 100 g	szt.	2
6	Papryka czerwona min. 200 g	szt.	2
7	Papryka żółta min. 200 g	szt.	2
8	Papryka zielona min. 200 g	szt.	1
9	Natka pietruszki	pęczek	1
10	Czosnek min. 40 g	główka	1
11	Ryż brązowy w woreczkach (1 woreczek min. 100 g)	szt.	2
12	Kasza gryczana w woreczkach (1 woreczek min. 100 g)	szt.	2
13	Śmietana 18% opakowanie min. 200 ml	op.	1
14	Jajka kurze wielkość min. M	szt.	4
15	Masło min. 200 g	szt.	1
16	Sól max. 100 g	kg	0,1

17	Oliwa z oliwek butelka min. 250 ml	szt.	1
18	Jogurt naturalny opakowanie min. 200 g	op.	1
19	Bułka tarta opakowanie min. 400g	op.	1
20	Kapusta włoska ok. 1 kg	szt.	1
21	Pietruszka korzeń min. 100 g	szt.	1
22	Marchew	kg	0,5
23	Seler duży min. 300 g	szt.	1
24	Por min. 100 g	szt.	2

Tabela nr 2 - Kosz produktów uzupełniających – 1 na 5 osób.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 kosz
1	Filet z indyka	kg	0,5
2	Kaczka pierś	kg	0,5
3	Łosoś filet	kg	0,5
4	Cielęcina (mięso bez kości)	kg	0,5
5	Krewetki królewskie świeże opakowanie min. 250 g	op.	1
6	Boczek plastry	g	250
7	Kapusta czerwona (ok. 1 kg)	szt.	1
8	Cebula czerwona min. 100 g	szt.	5
9	Szczypior	pęczek	2
10	Koperek	pęczek	2
11	Jarmuż świeży opakowanie ok. 200 g	op.	2
12	Bakłażan min. 200g	szt.	2

13	Ogórek zielony	kg	1
14	Cytryna min. 80 g	szt.	5
15	Brokuł min. 500 g	szt.	1
16	Sałata zielona	szt.	1
17	Buraki czerwone	kg	1
18	Jabłka Szara Reneta	kg	1
19	Śliwki węgierki świeże	kg	1
20	Pieczarki świeże	kg	1
21	Groszek cukrowy świeży opakowanie min. 150 g	op.	1
22	Pomidory suszone w oliwie (słoik min. 300 g)	szt.	1
23	Ciecierzycza konserwowa opakowanie min. 400g	op.	1
24	Ziemniaki	kg	2
25	Kasza jęczmienna w woreczkach (1 woreczek min. 100 g)	szt.	5
26	Komosa ryżowa opakowanie min. 250g	op.	1
27	Śmietanka 30% opakowanie min. 200 ml	op.	2
28	Ocet winny opakowanie min. 500 ml	op.	2
29	Jajko przepiórcze	szt.	12
30	Żelatyna spożywcza opakowanie min. 50 g	op.	2
31	Liść laurowy (opakowanie min.10 g)	op.	1
32	Ziele angielskie (opakowanie min. 15g)	op.	1
33	Tymianek świeży doniczka	op.	1
34	Zioła prowansalskie (opakowanie min. 10g)	op.	2

35	Przyprawa warzywna typu vegeta min. 200g	op.	1
36	Pieprz czarny mielony (opakowanie min. 20 g)	op.	2
37	Pieprz czarny ziarnisty (opakowanie min. 20g)	op.	1
38	Papryka słodka mielona (opakowanie min. 20g)	op.	2
39	Gałka muszkatołowa cała	szt.	2
40	Cukier biały	kg	1
41	Mąka pszenna	kg	1
42	Mąka pełnoziarnista	kg	1
43	Mąka ziemniaczana opakowanie min. 250 g	op.	1
44	Musztarda ziarnista francuska min. 200 g	op.	1
45	Sos sojowy (butelka min. 250 ml)	szt.	1
46	Olej rzepakowy butelka min. 500 ml	szt.	1
47	Mleko 2% opakowanie min. 500 ml	op.	2
48	Bułka czerstwa min. 80 g	szt.	2
49	Makaron pełnoziarnisty pióra penne opakowanie min. 400 g	op.	3
50	Świeże kwiaty jadalne do dekoracji (bratki) opakowanie min. 8 szt.	op.	2
51	Mikro liście mix ziół opakowanie min. 50 g	op.	1
52	Kiełki rzodkiewki opakowanie min. 250 g	op.	1
53	Bazylija świeża doniczka	szt.	1
54	Seler naciowy opakowanie min. 400 g	op.	1
55	Dynia min. 800g	szt.	1
56	Mix sałat opakowanie min. 200 g	op.	2

57	Masło klarowane opakowanie min. 500 g	op.	1
58	Miód wielokwiatowy opakowanie min. 250 g	op.	1
59	Imbir świeży min. 250 g	szt.	1
60	Mleko kokosowe opakowanie min. 500 ml	op.	2
61	Ciasto francuskie gotowe opakowanie min. 400 g	op.	2
62	Folia aluminiowa 20 m	szt.	2
63	Folia spożywcza 20 m	szt.	2
64	Rękaw do pieczenia 4 m	szt.	2
65	Papier do pieczenia 20 m	szt.	2
66	Wykałaczki krótkie opakowanie min. 100 szt.	op.	2
67	Patyczki do szaszłyków opakowanie min. 50 szt.	op.	2
68	Ręczniki papierowe	rolka	2
69	Rękawiczki lateksowe rozmiar M opakowanie min. 100 szt.	op.	1
70	Rękawiczki lateksowe rozmiar L opakowanie min. 100 szt.	op.	1

Kryteria oceny: Ocenie podlegać będą: wybór potrawy (spójność z tematem), prezentacja walorów odżywczych (max 10pkt), dobór składników (max 20 pkt), organizacja stanowiska i organizacja pracy (max 10 pkt), zasady BHP (max 5 pkt), dobór techniki i metody wykonania (max 10 pkt), wygląd i estetyka potraw (max 20 pkt), właściwe wykorzystanie czasu pracy (max 5 pkt), ocena organoleptyczna potrawy (max 20 pkt).

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez uczestnika stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każdy z poszczególnych etapów.

VII Konkurencja: „Barman gotowy na różne napoje” – branża turystyczno-gastronomiczna

Miejsce: Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków

Data: 20 października 2017 r., godzina: 10.00

Liczba etapów: 1

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 1

Liczba drużyn: 15

Opis zadania konkursowego: Każda osoba wykonuje zadanie indywidualnie. Przed przystąpieniem do konkurencji każdy z uczestników losuje numer, który oznacza kolejność uczestniczenia w konkursie. Zadaniem uczestnika jest skomponowanie trzech porcji napojów mieszanych w kategorii: short drinka i long drinka (bezalkoholowego) z wykorzystaniem składników znajdujących się w koszu produktów i wykorzystaniem różnych technik wykonania (inną dla shorta, a inną dla longa). Techniki, które można zastosować to: shakerowanie, blenderowanie, mieszanie w szkle konsumpcyjnym lub w szklanicy barmańskiej, muddlerowanie. Uczestnik przygotowuje swoje napoje mieszane wraz z dekoracją wykorzystując składniki zapewnione przez Organizatora. Organizator dopuszcza zastosowanie maksymalnie dwóch składników spoza listy produktów. Takich produktów Organizator nie zapewnia. Uczestnik prezentuje własne, oryginalne receptury, które do czasu konkursu nie były nigdzie wykorzystywane. Składniki drinka muszą być wyrażone w centylitrach lub mililitrach, w cyfrach całkowitych (1, 2, itd.) lub w miarach umownych (krople, chlusty). Uczestnik ma wyznaczony czas na przygotowanie napoju: short drink – 7 minut, long drink – 7 minut. Maksymalna liczba składników poszczególnych drinków nie może przekraczać 5, nie licząc dekoracji, którą zapewnia sobie sam uczestnik. Organizator zapewnia podstawowy sprzęt barmański oraz typowe szkło: kieliszki martini i szkło fantazyjne wg listy poniżej. Uczestnik może pracować własnym sprzętem i prezentować napój we własnym szkle, które nie może mieć żadnych znaków firmowych. Dekorację uczestnik przygotowuje w przygotowalni, przed wejściem na stanowisko konkursowe w czasie 15 minut.

M o d e r n i z a c j a k s z t a ł c e n i a z a w o d o w e g o w M a ł o p o l s k e I I

Ozdoby mają się składać z jadalnych owoców lub warzyw. Niedopuszczalne jest przywiezienie dekoracji gotowej. Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania. Drinki będą oceniane przez dwie komisje: techniczną i degustacyjną z zastosowaniem standardowej oceny IBA. W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.

Wyposażenie stanowiska:

blender barmański "Hamilton" (1 szt.), shaker europejski (2 szt.), bostoński (4 szt.), drobny sprzęt barmański (na 2 stanowiska: łyżeczka do wydrążania, muddlery, miarka 250 ml, miarka 100 ml, szufelka nierdzewna do lodu, sitka barmańskie, sitka stożkowe, wyciskacz do 1/2 cytryn, wyciskacz do plasterków cytryn, miarki barmańskie 4/2, miarki barmańskie 5/3, trybuszon, miarki – łyżeczki, łyżka barmańska z widelczykiem, szczypce do lodu, szczypce do cytryn, noże barmańskie, noże z piłką, noże do dekoracji, noże jarzyniaki), szkło koktajlowe (np.: martini – 210 ml, hurricane glass cienki – 320 ml, hurricane glass gruby – 340 ml, hurricane glass na niskiej stopce – 340 ml, szkło do margarity – 220 ml, fantazyjne w kształcie walca – 340 ml, fantazyjne w kształcie walca – 280 ml, fantazyjne w kształcie stożka zaokrąglonego – 280 ml, szkło fantazyjne – 290 ml – każdego rodzaju szkła po co najmniej 6 szt.), pojemniki na lód zwykłe i termoizolacyjne, deski duże 2 szt.

Produkty, które zapewnia Organizator:

Lód

Syropy typu Monin lub równoważny:

- Cardamon
- Bazylia
- Kiwi
- Rose
- Jeżynowy
- Ogórkowy
- Arbuzowy
- Kasztanowy

- Grejpfrutowy
- Dynia
- Mandarynka
- Imbirowy
- Gruszkowy
- Czarny bez
- Karmel
- Piernikowy bez cukru
- Grenadina
- Limonka

Puree owocowe typu Monin lub równoważne (z przeznaczeniem do lemoniad, drinków, shake'ów):

- Bananowe
- Borówkowe
- Kiwi
- Mango

Napoje gazowane:

- Woda mineralna
- Woda sodowa
- Tonik
- Napój gazowany o smaku limonkowo-cytrynowym typu sprite lub 7up lub równoważny

Napoje niegazowane:

- Sok pomarańczowy
- Sok grejpfrutowy biały i czerwony
- Nektar bananowy
- Sok ananasowy
- Sok jabłkowy
- Napój z kiwi
- Napój z granata
- Napój aloesowy

Owoce świeże:

- Limonka świeża na sok
- Cytryna świeża

Pozostałe składniki:

- Mleko 3,2 %
- Jogurt śmietanowy

Kryteria oceny:

a) karta oceny techniki pracy Barmana

L.p.	Czynność	Liczba punktów
1.	PREZENTACJA BUTELEK Zwróć uwagę, czy butelki (etykiety) są widoczne dla publiczności	1 – 2
2.	MANIPULACJA LODEM I SPRZĘTEM BARMAŃSKIM Zwróć uwagę, czy wszelkie manipulacje lodem i przyborami barmańskimi są prawidłowe	1 – 3
3.	ODLEWANIA WODY Zwróć uwagę na wylanie wody ze szklancicy mikserowej lub shakera, po ich ochłodzeniu lodem	2
4.	ROZLEWANIE, PRZELANIE, ROZSYPANIE Zwróć uwagę na rozlanie, przelanie lub rozsypanie ingrediencji	3
5.	ZWIĘKSZENIE LUB ZMNIEJSZENIE PORCJI Zwróć uwagę na równomierne napełnienie szkła porcjami drinka, zgodne z recepturą	1 – 3
6.	WYKONANIE OZDOBY DRINKÓW Zwróć uwagę na zgrabność, staranność i precyzję garniowania drinków	1 – 3
7.	OGÓLNA ZRĘCZNOŚĆ SPORZĄDZANIA DRINKÓW Zwróć uwagę na zręczność i staranne sporządzenie drinków	1 – 3
8.	MANIPULACJA SZKŁEM Zwróć uwagę na prawidłową manipulację szkłem	3

9.	CAŁKOWITA SPRAWNOŚĆ I POSTAWA Zwróć uwagę na pewność siebie, zwinność i estetykę pracy	1 – 4
10.	LIMIT CZASU Limit czasu dla wykonania drinka, wynosi 7 minuty	5
11.	Brak składnika wymaganego regulaminem	- 5

b) ocena degustacyjna napoju

L.p.	Kryterium	Liczba punktów
1.	Ogólne wrażenie drinka	12 – doskonałe 8 – bardzo dobre 6 – dobre 5 – zadawalające
2.	Wygląd	8 – wspaniały 5 – bardzo dobry 3 – dobry
3.	Aromat	5 – wspaniały 3 – bardzo dobry 2 – dobry
4.	Smak	15 – wspaniały 10 – bardzo dobry 7 – dobry

Ostateczna liczba punktów przyznana uczestnikowi stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każde kryterium oceny.

VIII Konkurencja: "Diagnostyka elementów i układów mechatroniki samochodowej, komputerowa diagnostyka silnika spalinowego" – branża mechaniczna i górniczno-hutnicza

Miejsce: Zespół Szkół Mechanicznych nr 1 w Krakowie, Al. Mickiewicza 5, 31-120 Kraków

Data: 24 października 2017 r., godzina 10:00 (I tura), godz. 12:00 (II tura)

Liczba etapów: 1

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 12 (w podziale na I oraz II turę po sześć drużyn)

Opis zadania konkursowego: Konkurencja składa się z sześciu niezależnych od siebie etapów (zadań) wykonywanych kolejno przez dwuosobowe drużyny na poszczególnych stanowiskach. Kolejność wykonywania etapów (zadań) zostanie wylosowana przez przedstawiciela każdej z drużyn przed przystąpieniem do konkurencji. Każda z drużyn przypisana jest przez Organizatora do I lub II tury, o czym szkoła zgłaszająca uczniów zostanie poinformowana na co najmniej tydzień przed rozpoczęciem konkursu. Przypisanie do poszczególnej tury determinuje godzinę rozpoczęcia konkursu (I tura godz. 10:00, II tura godz. 12:00). Jednocześnie zadania w każdej turze wykonuje maksymalnie sześć drużyn. Każdy z etapów (zadań) trwa maksymalnie 20 minut.

Wykaz zadań w konkursie:

1. Diagnostyka czujników:

- a) Zbudować układ do badania przepływomierzy powietrza, z użyciem oscyloskopu; w skład układu wchodzi: dmuchawa powietrza, dzielnik napięcia na napięcie 5V, przepływomierz na gorący drut platynowy.
- b) Wykonać diagnostykę czujnika spalania stukowego z użyciem oscyloskopu.
- c) Zmierzyć rezystancję elementu grzejnego dwustanowej i szerokopasmowej sondy lambda
- d) Zdiagnozować czujnik temperatury cieczy chłodzącej.

2. Diagnostyka urządzeń wykonawczych:

- a) Uruchomić zawór EGR i zmierzyć rezystancję czujnika położenia elektrozaworu.
- b) Zmierzyć rezystancję cewki wtryskiwacza elektromagnetycznego i uruchomić wtryskiwacz zasilając go z generatora napięcia prostokątnego.
- c) Zmierzyć rezystancję obydwu ścieżek czujnika położenia przepustnicy, uruchomić nastawnik przepustnicy poprzez regulator współczynnika wypełnienia impulsów.
- d) Zmierzyć rezystancję cewki zaworu par paliwa.

3. Diagnostyka układu zapłonowego:

- a) Uruchomić układ zapłonowy z czujnikiem indukcyjnym i przedstawić przebieg napięcia na czujniku na oscyloskopie.
- b) Uruchomić układ zapłonowy nanoplex.
- c) Zdiagnozować cewkę listwową silnika czterocyndrowego.

4. Diagnostyka oświetlenia:

- a) Zmontować obwód świateł mijania na przekaźniku wraz z zabezpieczeniami, na podstawie schematu.
- b) Zlokalizować usterkę w obwodzie kierunkowskazów.
- c) Zmierzyć rezystancję żarówki oświetlenia tablicy rejestracyjnej.

5. Diagnostyka układu ABS:

- a) Uruchomić tablicę ABS, podłączyć tester, skasować błędy, uruchomić funkcję oscyloskopu i przedstawić napięcie na czujniku prędkości koła.

6. Diagnostyka silnika:

- a) Włączyć silnik 2,0 HDI.
- b) Włączyć symulację "wylosowanej" usterki.
- c) Podłączyć tester KTS 340 do silnika.
- d) Otworzyć pamięć błędów.
- e) Wskazać w programie SIS CAS jedną z możliwych przyczyn usterki.
- f) Wyłączyć symulowany błąd.
- g) Wykasować błąd z pamięci.
- h) Wykonać próbę pracy silnika, kontrolując lampkę MIL.

Opis stanowiska konkursowego: Każda drużyna będzie mieć do dyspozycji sześć stanowisk przedstawionych poniżej:



Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II



Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II



Kryteria oceny:

Numer zadania	Nazwa zadania	Opis zadań do wykonania	Opis stanowiska konkursowego	Kryteria oceny	Liczba punktów
1	Diagnostyka czujników	Zbudować układ do badania przepływomierzy powietrza, z użyciem oscyloskopu; w skład układu wchodzi: dmuchawa powietrza, dzielnik napięcia na napięcie 5V, przepływomierz na gorący drut platynowy	akumulator, dwie dekady rezystancyjne, oscyloskop, przepływomierz powietrza, przewody	drużyna zbudowała układ i uzyskała odpowiedni obraz na oscyloskopie	2
		Wykonać diagnostykę czujnika spalania stukowego z użyciem oscyloskopu	czujnik spalania stukowego, silnik spalinowy, młotek, oscyloskop	drużyna uzyskała odpowiedni obraz na oscyloskopie	2
		Zmierzyć rezystancję elementu grzejnego dwustanowej i szerokopasmowej sondy lambda	Sonda dwustanowa i szerokopasmowa, multimetr	drużyna zmierzyła rezystancję	2
		Zdiagnozować czujnik temperatury cieczy chłodzącej	czujnik temperatury cieczy, multimetr	drużyna zmierzyła rezystancję	1
2	Diagnostyka urządzeń wykonawczych	Uruchomić zawór EGR i zmierzyć rezystancję czujnika położenia elektrozaworu	generator sygnału prostokątnego, zawór EGR z czujnikiem, multimetr	drużyna uruchomiła zawór i zmierzyła rezystancję	2
		Zmierzyć rezystancję cewki wtryskiwacza elektromagnetycznego i uruchomić wtryskiwacz zasilający go z generatora napięcia prostokątnego	wtryskiwacz elektromagnetyczny, generator, multimetr	drużyna uruchomiła wtryskiwacz i zmierzyła rezystancję	2
		Zmierzyć rezystancję obydwu ścieżek czujnika położenia przepustnicy, uruchomić nastawnik przepustnicy poprzez regulator	zespół przepustnicy, regulator współczynnika wypełnienia, multimetr	drużyna uruchomiła nastawnik i zmierzyła rezystancję	2

		współczynnika wypełnienia impulsów.			
		Zmierzyć rezystancję cewki zaworu par paliwa.	zawór par paliwa, multimetr	drużyna zmierzyła rezystancję	1
3	Diagnostyka układu zapłonowego	uruchomić układ zapłonowy z czujnikiem indukcyjnym i przedstawić przebieg napięcia na czujniku na oscyloskopie.	tablica z układem zapłonowym, oscyloskop	drużyna uruchomiła układ zapłonowy i uzyskała odpowiedni przebieg	2
		Uruchomić układ zapłonowy nanoplex.	układ nanoplex	drużyna uruchomiła układ zapłonowy	1
		Zdiagnozować cewkę listwową silnika czterocyndrowego.	listwowa cewka zapłonowa, multimetr	drużyna zidentyfikowała cewkę i zmierzyła odpowiednio rezystancję	2
4	diagnostyka oświetlenia	Zmontować obwód świateł mijania na przekaźniku wraz z zabezpieczeniami, na podstawie schematu.	tablica z elementami oświetlenia pojazdu	drużyna zmontowała obwód, układ zadziałał prawidłowo	2
		Zlokalizować usterkę w obwodzie kierunkowskazów.	tablica z elementami oświetlenia pojazdu	drużyna zlokalizowała usterkę	2
		Zmierzyć rezystancję żarówki oświetlenia tablicy rejestracyjnej.	tablica z elementami oświetlenia pojazdu, multimetr	drużyna zmierzyła rezystancję	1
5	Diagnostyka systemu ABS	Uruchomić tablicę ABS, podłączyć tester, skasować błędy, uruchomić funkcję oscyloskopu i przedstawić napięcie na czujniku prędkości koła.	tablica ABS, tester diagnostyczny KTS 340 lub KTS 570	drużyna uruchomiła tablicę, skasowała błędy i uzyskała odpowiedni obraz na oscyloskopie	3
6	Diagnostyka silnika	1. Włączyć silnik 2,0 HDI.	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester	prawidłowo uruchomiono	1

			diagnostyczny KTS 340,	silnik	
		2. Włączyć symulację "wylosowanej" usterki	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester diagnostyczny KTS 340,	prawidłowo włączono symulację wylosowanej usterki	1
		3. Podłączyć tester KTS 340 do silnika	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester diagnostyczny KTS 340,	prawidłowo podłączono tester diagnostyczny do modułu silnika	1
		4. Otworzyć pamięć błędów	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester diagnostyczny KTS 340,	dokonano prawidłowego otwarcia pamięci błędów	1
		5. Wskazać w programie SIS CAS jedną z możliwych przyczyn usterki	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester diagnostyczny KTS 340,	prawidłowo wskazano jedną z możliwych przyczyn zaistniałej usterki	0 – 3
		6. Wyłączyć symulowany błąd	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester diagnostyczny KTS 340,	dokonano prawidłowego wyłączenia symulowanego błędu w układzie	1
		7. Wykasować błąd z pamięci	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester diagnostyczny KTS 340,	dokonano usunięcia błędu z pamięci	1
		8. Wykonać próbę pracy silnika, kontrolując lampkę MIL	oprzyrządowany silnik 2.0 HDI, tester diagnostyczny KTS 340,	prawidłowo wykonano próbę pracy silnika	1

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każde z kolejnych zadań (etapów).

W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów, kryterium rozstrzygającym o ostatecznie zajętym miejscu, będzie sumaryczny czas wykonania wszystkich etapów (zadań).

IX Konkurencja: „Quiz wiedzy kulinarnej” – branża turystyczno-gastronomiczna

Miejsce: Zespół Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce, ul. Podhalańska 3, 34-480 Jabłonka

Data: 25 października 2017 r. godzina: 10.00

Liczba etapów: 3

Liczba osób w drużynie: 3

Czas trwania: 6 h

Liczba drużyn: 15

Opis zadania konkursowego: Konkurencja składa się z trzech etapów. W każdym etapie bierze udział 1 osoba z 3-osobowej drużyny. Przed rozpoczęciem konkurencji drużyny losują numer, który będzie nazwą drużyny oraz decydować będzie o kolejności udziału w etapie II i III.

I Etap: Jeden uczeń z drużyny pisze test jednokrotnego wyboru z technologii gastronomicznej. Test będzie składał się z 40 pytań (za każdą prawidłową odpowiedź 1 pkt), na jego wykonanie uczestnik będzie miał 30 minut.

II Etap: W trakcie rozgrywania etapu I, kolejna osoba z drużyny rozpoznaje 20 wybranych produktów na podstawie ich wyglądu. Uczestnicy wyznaczeni do udziału w tym etapie przechodzą wcześniej do odrębnej sali, w której przygotowano 5 stanowisk pracy. Pięciu uczestników będzie wykonywać to zadanie równocześnie. Każdy uczestnik otrzyma tacę na której znajdować się będzie 20 ponumerowanych produktów. Zadaniem uczestnika będzie rozpoznanie oraz wpisanie ich nazw na karcie odpowiedzi. Uczeń zgłasza zakończenie pracy poprzez podniesienie ręki, zamyka kartę odpowiedzi i odkłada na brzeg stanowiska pracy. Na wykonanie tego etapu przewidziano 15 minut. Jeśli uczestnik nie zmieści się w regulaminowym czasie 15 minut, jego karta odpowiedzi jest odbierana. Jury zapisuje czas wykonania zadania przez każdą drużynę. Czas będzie brany pod uwagę jeśli któraś z drużyn uzyska taką samą liczbę punktów za wszystkie etapy. Etap II będzie przeprowadzony w 3 turach po 5 osób.

III Etap: Etap ten będzie przeprowadzany kolejno, w dwóch odrębnych salach. Trzecia osoba z drużyny rozpoznaje 15 wybranych produktów po smaku. Każdy uczestnik tego etapu otrzyma opaskę/chustę służącą do zasłonięcia oczu. Po zasłonięciu oczu uczestnik otrzyma zestaw 15 próbek produktów gotowych do spożycia. Z uwagi na zasłonięte oczy uczestnika, nazwy rozpoznanych przez uczestnika produktów na karcie odpowiedzi zostaną zapisane przez członków jury. Na wykonanie tego etapu przewidziano 15 minut. Jeśli uczestnik nie zmieści się w regulaminowym czasie 15 minut, jego karta odpowiedzi jest odbierana. Jury zapisuje czas wykonania zadania przez każdą drużynę. Czas będzie brany pod uwagę jeśli któraś z drużyn uzyska taką samą liczbę punktów za wszystkie etapy. Do udziału w konkursie wymagana jest aktualna książeczka do celów sanitarno-epidemiologicznych, legitymacja szkolna bądź dowód osobisty.

Uwaga: Osoby uczulone na jakiegokolwiek produkty nie powinny brać udziału w etapie III

Kryteria oceny:

Etap I: za każdą prawidłową odpowiedź uczestnik otrzyma 1 pkt. W sumie może uzyskać 40 pkt.

Etap II: uczestnik otrzyma do rozpoznania 20 produktów, za każdą prawidłową odpowiedź otrzyma 2 pkt. W sumie w tym etapie może uzyskać 40 pkt.

Etap III: uczestnik otrzyma do rozpoznania 15 produktów, za każdą prawidłową odpowiedź otrzyma 2 pkt. W sumie w tym etapie może uzyskać 30 pkt.

Podczas całej konkurencji drużyna może uzyskać maksymalnie 110 pkt.

W przypadku gdy całościowa liczba punktów uzyskanych przez drużyny będzie jednakowa, decydować będzie krótszy czas wykonania etapu II i III łącznie.

Opis stanowiska konkursowego:

Etap I: stanowisko zapewniające samodzielną pracę pisemną ucznia, przybory do pisania.

Etap II: stanowisko zapewniające samodzielną pracę, przybory do pisania, taca z 20 ponumerowanymi produktami, karta odpowiedzi.

Etap III: stanowisko zapewniające samodzielną pracę, przybory do pisania, taca z 15 ponumerowanymi produktami gotowymi do spożycia, karta odpowiedzi.

X Konkurencja: „Stylistyka subkultur” - branża administracyjno-usługowa

Miejsce: Zespół Szkół im. św. Jana Kantego, ul. Rynek 8 , 34-220 Maków Podhalański

Data: 27 października 2017 r., godzina: 9.30

Liczba etapów: 2

Czas trwania: 6 h

Liczba osób w drużynie: 3

Liczba drużyn: 13

Opis zadania konkursowego:

Przed przystąpieniem do konkurencji, każda drużyna będzie losowała numer stanowiska (startowy), na którym będzie wykonywała zadania konkursowe.

Etap I: Test wiedzy o fryzjerstwie: Jedna osoba, wytypowana z drużyny pisze test (jednokrotnego wyboru) składający się z 40 pytań. Czas na wykonanie zadania to 30 min. Maksymalna ilość punktów do zdobycia to 40 pkt.

Etap II : Drużyna przygotowuje całościową stylizację dowolnie wybranej subkultury. Na całościową stylizację składa się: fryzura, makijaż oraz ubiór (wszystkie elementy muszą być adekwatne do ideologii wybranej subkultury). Każda drużyna poza zaprezentowaniem stylizacji, będzie zobowiązana do krótkiej wypowiedzi na temat wybranej subkultury oraz uzasadnienia swojego wyboru. W czasie pokazu będzie można zastosować dostarczony wcześniej przez drużyny podkład muzyczny. Jedna drużyna wykonuje 1 fryzurę wraz z makijażem i stylizacją. Jedna osoba z drużyny jest modelką/modeliem na której wykonywana jest fryzura, makijaż oraz stylizacja. Modelka/Model może być wcześniej przygotowany (np. koloryzacja, może mieć przygotowany wcześniej podkład i rzęsy). Maksymalna liczba punktów za każdą wykonaną czynność to 30 pkt, (fryzura+ makijaż+ stylizacja + wypowiedź), razem max.120 pkt.

Czas trwania poszczególnych części II Etapu:

- Fryzura - 70 min.

- Makijaż - 40 min
- Stylizacja – 20 min.
- Krótka wypowiedź – do 5 min.

Po zakończeniu wykonywania wszystkich zadań konkursowych modelki /modele przygotowują się do pokazu mody „na czerwonym dywanie”.

Miejscem pokazu będzie hala sportowa, pokaz będzie odbywał się z udziałem publiczności.

Opis stanowiska konkursowego w etapie II:

Na każdym stanowisku konkursowym dostępne będą następujące produkty:

lakier mocno utrwalający min. 750 ml – 1 szt, wsuwki czarne 6 cm – 30 szt, wsuwki cieniowane 6 cm – 30 szt, kokówki 4,5 cm – 30 szt, kokówki 6,5 cm – 30 szt, kredki – kreda do włosów pastele zmywalne zestaw 12 kolorów, kolorowe lakiery do włosów – 50 ml w kolorach niebieski 1 szt., czerwony 1 szt., fioletowy 1 szt., różowy 1 szt., maskary kolorowe do włosów 18 ml w kolorach niebieski 1 szt., czerwony 1 szt., złoty 1 szt., srebrny 1 szt., fioletowy 1 szt., żel stylizujący mocny 150 ml 1 szt., pasta do włosów mocno utrwalająca 100 ml. 1 szt. spray nabłyszczający do włosów 320 ml 1 szt., mleczko kosmetyczne 50 ml. 1 szt., krem nawilżający do skóry 30 ml. 1 szt., ręczniki jednorazowe z flizeliny – 100 szt., chusteczki wilgotne 50 szt., waciki bawełniane – 120 szt., patyczki do uszu – 100 szt. Ponadto stanowiska wyposażone będą w konsolę fryzjerską, krzesło, suszarkę ręczną i grzebień.

Etap II zostanie przeprowadzony w dwóch sąsiadujących ze sobą pracowniach.

Do wspólnego użytku dla obydwu pracowni dostępny będzie: szampon 1 l – 2 szt., odżywka 1 l – 2 szt., pelerynki jednorazowe – 50 szt., rękawiczki winylowe – 100 szt., gumki recepturki – 100 szt., myjnie fryzjerskie – 3 szt., lokówki : 9 mm x 5szt., 12 mm x 3szt., 18 mm x 5 szt., suszarki hełmowe – 3 szt., karbownice – 2 szt.

UWAGA!

Uczniowie muszą przywieźć ze sobą elementy niezbędne do wykonania całości zadania konkursowego np. elementy stroju, dodatki, palety do makijażu, pędzle, kredki, pomadki, dopinki, ozdoby, itp.

Uczniowie mogą przywieźć ze sobą drobny, przenośny sprzęt fryzjerski np.: nożyczki, grzebień, szczotki, prostownice, karbownice, lokówki itp.

Kryteria oceny: Ocenie podlegać będą: wykonanie, stylizacja, pomysłowość, estetyka i zgodność z ideologią wybranej subkultury, sposób zaprezentowania się modelki/modela, treść wypowiedzi. W przypadku jednakowej ilości punktów końcowych, decyduje ilość punktów za etap I.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każdy z poszczególnych etapów.

Program dnia:

9.30 – 10.00 Rozpoczęcie i zapoznanie uczestników z przebiegiem konkurencji

10.00 – 10.30 **Etap I** – Test wiedzy teoretycznej

10.30 – 11.40 **Etap II** Wykonanie fryzury na modelce/modelu zgodnej ze stylistyką wybranej subkultury

11.45 - 12.25 **Etap II** Makijaż na modelce/modelu

12.30 – 12.50 **Etap II** Stylizacja na modelce/modelu

13:00 – 15.30 (w zależności od ilości drużyn i czasu wypowiedzi). Prezentacja stylizacji na czerwonym dywanie.