

REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU „Moje świąteczne dzieło z piernika” DLA UCZNIÓW KLAS GASTRONOMICZNYCH Rok szkolny 2020/2021

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego dla Uczniów jest Zespół Szkół Ekonomiczno-Chemicznych w Trzebini.
2. Konkurs jest konkursem szkolnym – konkurs przebiega w jednym etapie.
3. Konkurs skierowany jest do uczniów kształcących się w zawodzie - technik żywienia i usług gastronomicznych.
4. Tematykę i sposób przeprowadzenia konkursu określił Zespół Przedmiotów Gastronomicznych w ZSECH w oparciu o obowiązujący program nauczania w zakresie przedmiotów:
 - technologia gastronomiczna
 - pracownia gastronomiczna

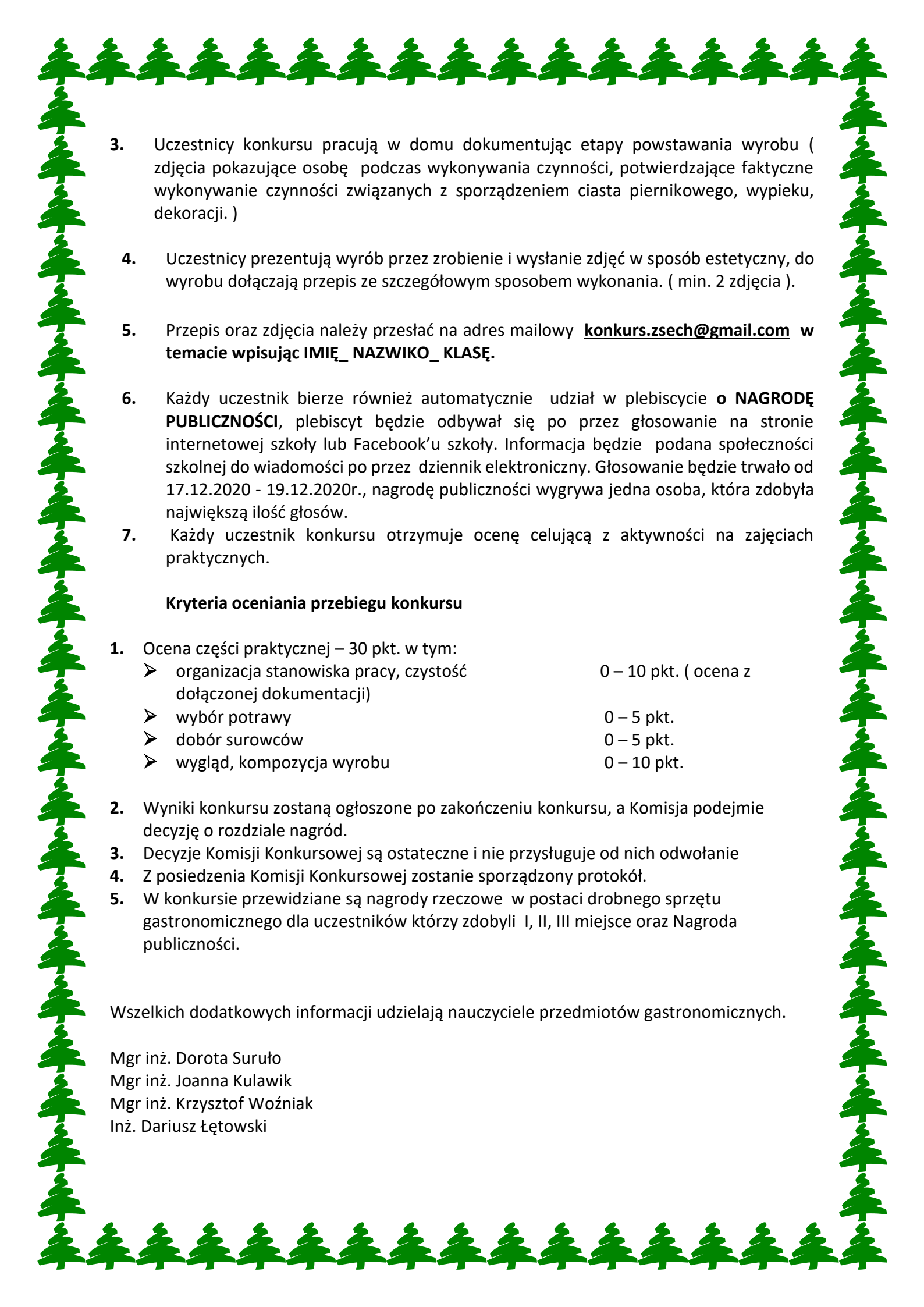
Temat konkursu : „Moje świąteczne dzieło z piernika”

II. Warunki uczestnictwa

1. Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem, wypełnienie formularza zgłoszeniowego
2. Formularz zgłoszeniowy wypełnia się po przez [link poniżej](#)
ZGŁOSZENIE DO KONKURSU
3. Ostateczny termin przesyłania zgłoszeń upływa w dniu 10.12.2020r .
4. Ostateczny termin nadsyłania prac - 16.12.2020r.
5. Głosowanie o NAGRODĘ PUBLICZNOŚCI odbędzie się w dniach 17.12.2020 - 19.12.2020r.
6. Ogłoszenie wyników przez Jury - 20.12.2020r. na stronie szkoły oraz Facebooku szkoły.

III. Przebieg konkursu

1. Przebieg konkursu nadzoruje, oraz dokonuje oceny przygotowanych wypieków Komisja składająca się z nauczycieli przedmiotów gastronomicznych.
2. Część praktyczna obejmuje jedno zadanie: Sporządzenie wypieku świątecznego z ciasta piernikowego.

- 
3. Uczestnicy konkursu pracują w domu dokumentując etapy powstawania wyrobu (zdjęcia pokazujące osobę podczas wykonywania czynności, potwierdzające faktyczne wykonywanie czynności związanych z sporządzeniem ciasta piernikowego, wypieku, dekoracji.)
 4. Uczestnicy prezentują wyrób przez zrobienie i wysłanie zdjęć w sposób estetyczny, do wyrobu dołączają przepis ze szczegółowym sposobem wykonania. (min. 2 zdjęcia).
 5. Przepis oraz zdjęcia należy przestać na adres mailowy konkurs.zsech@gmail.com w temacie wpisując **IMIĘ_ NAZWIKO_ KLASĘ**.
 6. Każdy uczestnik bierze również automatycznie udział w plebiscycie o **NAGRODĘ PUBLICZNOŚCI**, plebiscyt będzie odbywał się po przez głosowanie na stronie internetowej szkoły lub Facebook’u szkoły. Informacja będzie podana społeczności szkolnej do wiadomości po przez dziennik elektroniczny. Głosowanie będzie trwało od 17.12.2020 - 19.12.2020r., nagrodę publiczności wygrywa jedna osoba, która zdobyła największą ilość głosów.
 7. Każdy uczestnik konkursu otrzymuje ocenę celującą z aktywności na zajęciach praktycznych.

Kryteria oceniania przebiegu konkursu

1. Ocena części praktycznej – 30 pkt. w tym:
 - organizacja stanowiska pracy, czystość dołączonej dokumentacji 0 – 10 pkt. (ocena z
 - wybór potrawy 0 – 5 pkt.
 - dobór surowców 0 – 5 pkt.
 - wygląd, kompozycja wyrobu 0 – 10 pkt.
2. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone po zakończeniu konkursu, a Komisja podejmie decyzję o rozdziale nagród.
3. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie
4. Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół.
5. W konkursie przewidziane są nagrody rzeczowe w postaci drobnego sprzętu gastronomicznego dla uczestników którzy zdobyli I, II, III miejsce oraz Nagroda publiczności.

Wszelkich dodatkowych informacji udzielają nauczyciele przedmiotów gastronomicznych.

Mgr inż. Dorota Suruło
Mgr inż. Joanna Kulawik
Mgr inż. Krzysztof Woźniak
Inż. Dariusz Łętowski