

REGULAMIN

VI OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU WIEDZY KUCHARSKIEJ DLA NIESŁYSZĄCYCH I SŁABOSŁYSZĄCYCH

Lubliniec 9-11 marca 2012 r.

I. ORGANIZATOR KONKURSU

1. Organizatorem Konkursu jest Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Nieśłyszących i Słabosłyszących w Lublińcu.

II. TERMIN I MIEJSCE KONKURSU

1. VI Ogólnopolski Konkurs Wiedzy Kucharskiej odbędzie się w dniach 9-11 marca (piątek- niedziela) 2012 roku w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Nieśłyszących i Słabosłyszących w Lublińcu, ul. Pawła Stalmacha 90.

III. CELE KONKURSU

1. Popularyzowanie tematyki kucharskiej wśród młodzieży nieśłyszącej i słabosłyszącej.
2. Rozwijanie wiedzy i umiejętności kulinarnych uczniów.
3. Wykazanie się umiejętnościami w przygotowywaniu kanapek dekoracyjnych z odpowiednim wykorzystaniem i użyciem zaproponowanych produktów spożywczych oraz zasadami bhp.
4. Integracja uczniów nieśłyszących i słabosłyszących.

IV. UCZESTNICZY

1. Do Konkursu mogą przystąpić uczniowie nieśłyszący i słabosłyszący szkół ponadgimnazjalnych kształcący się w zawodach kucharz małej gastronomii i kucharz.
2. Każdy Ośrodek może być reprezentowany przez dwóch zawodników w każdej kategorii: kucharz małej gastronomii i kucharz.
3. Każdy Ośrodek zgłasza uczestników drogą elektroniczną lub faxem.
4. Zgłoszenie chęci uczestnictwa w Konkursie wraz z listą zgłoszenia, ilością posiłków należy przestać drogą elektroniczną, w terminie do 31 grudnia 2011 r., na adres e-mail: 6konkurs@gmail.com lub faxem **34 356 33 66**.
5. Druk listy zgłoszenia i deklaracja ilości posiłków jest do pobrania na stronie internetowej szkół ponadgimnazjalnych Ośrodka: www.nieslyszacy.org.pl.
6. Koszty przejazdu i wyżywienia uczestników wraz z opiekunami pokrywa placówka delegująca, nocleg w internacie Ośrodka jest bezpłatny.

V. ZADANIA KONKURSOWE

1. Zestawy konkursowe składają się z testu obejmującego 50 zadań zamkniętych, dotyczącego zakresu materiału nauczania w danej kategorii Konkursu. Każde z zadań jest punktowane w skali 0-1.
2. Zadania konkursowe etapu pisemnego będą opracowane według przedmiotów:

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA:

- a) Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem(35 zadań) – działy:
 - I. Procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej
 - II. Tłuszcze spożywcze
 - III. Warzywa i owoce
 - IV. Zboża i przetwory zbożowe
 - V. Jaja
 - VI. Mleko
 - VII. Zupy i sosy
- b) Wyposażenie zakładów gastronomicznych (5 zadań)
- c) Podstawy żywienia człowieka (5 zadań)

- d) Bezpieczeństwo i higiena pracy (5 zadań)

TECHNIKUM I SZKOŁA POLICEALNA :

- a) Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem(35 zadań) – działy:

- I. Podstawowe wiadomości o środkach spożywczych

- II. Mleko i jego przetwory

- III. Zupy i sosy gorące

- IV. Podroby zwierząt rzeźnych

- V. Zakąski zimne i gorące

- b) Wyposażenie zakładów gastronomicznych (5 zadań)

- c) Podstawy żywienia człowieka (5 zadań)

- d) Bezpieczeństwo i higiena pracy (5 zadań)

- 3. Zadania etapu pisemnego będą przygotowane przez organizatora i sprawdzane według przygotowanego klucza odpowiedzi.
- 4. Produkty spożywcze do zadania etapu praktycznego będą przygotowane przez organizatora, takie same dla wszystkich uczestników.

VI. ORGANIZACJA I PRZEBIEG KONKURSU

- 1. Finał konkursu odbędzie się 10 marca (sobota) 2012 r.
- 2. Konkurs składa się z dwóch etapów: pisemnego (test) i praktycznego.
- 3. W etapie pisemnym uczestnicy rozwiązują test wyboru, składający się z 50 zadań, w ciągu 120 minut.
- 4. Klasyfikację indywidualną uczestników ustala się oddzielnie w każdej kategorii: kucharz małej gastronomii i kucharz na podstawie testu konkursowego.
- 5. W etapie praktycznym uczestnicy wykonują zadanie praktyczne zaproponowane przez organizatora.
- 6. Do etapu praktycznego kwalifikuje się z każdego Ośrodka dwóch uczestników z najlepszymi wynikami uzyskanymi w etapie pisemnym.
- 7. Warunkiem przystąpienia do etapu praktycznego Konkursu jest posiadanie przez uczestników:
 - a) kompletnego stroju roboczego,
 - b) książeczki z aktualnymi badaniami lekarskimi,
 - c) wpłacenie na konto Ośrodka kwoty 10 zł (za dwóch uczestników) na zakup produktów spożywczych związanych z wykonaniem zadania praktycznego.
- 8. Tematem zadania praktycznego będą – **KANAPKI DEKORACYJNE**.
- 9. Czas trwania zadania praktycznego dla każdego zespołu wynosi 30 minut, w tym około 20 minut na przygotowanie 6 kanapek i około 10 minut na uprzątnięcie stanowiska.
- 10. Kryteria oceny zadania praktycznego przez jury:
 - a) walory smakowe – punktacja 0-10 pkt.,
 - b) estetyka kanapek – punktacja 0-10 pkt.,
 - c) oryginalność – punktacja 0-10 pkt.
- 11. Organizator zapewnia sprzęt kuchenny i potrzebne naczynia.
- 12. Klasyfikację zespołową Konkursu ustala się na podstawie zsumowanych wyników uzyskanych w dwóch etapach Konkursu: pisemnego (test) i praktycznego.
- 13. Program Konkursu zostanie umieszczony na stronie internetowej szkół ponadgimnazjalnych Ośrodka: www.nieslyszacy.org.pl od 15 lutego 2012 r.

VII. KOMISJA KONKURSOWA

1. Przebieg Konkursu etapu pisemnego i praktycznego nadzoruje Główna Komisja Konkursowa (składająca się z przedstawiciela Organizatora, jako przewodniczącego i dwóch członków wybranych spośród opiekunów). Przedstawia ona wyniki poszczególnych etapów, sporządza protokoły.
2. W skład Komisji Konkursowej etapu pisemnego wchodzi dwóch członków i przewodniczący wybranych spośród opiekunów, którzy, o ile to możliwe, nie mają reprezentantów w danej kategorii.
3. Członkowie Komisji etapu pisemnego nie mogą udzielać uczestnikom Konkursu żadnych wyjaśnień dotyczących rozwiązywania zadań konkursowych.
4. Komisja Konkursowa etapu pisemnego może zdyskwalifikować uczestnika, jeśli uzna, że jego praca nie jest samodzielna.
5. Prace uczestników Konkursu są kodowane.
6. Uczestnik Konkursu, który ukończył test podnosi rękę, członek Komisji podchodzi do niego, sprawdza czy wszystkie odpowiedzi zostały zaznaczone i przekazuje kartę odpowiedzi przewodniczącemu Komisji.
7. Komisja czuwa nad przebiegiem Konkursu. W spornych przypadkach decyzję podejmuje przewodniczący Komisji.
8. Skład Komisji etapu pisemnego zostanie ustalony na spotkaniu organizacyjnym w dniu 9 marca 2012 r.
9. Po ukończeniu Konkursu Komisja etapu pisemnego przedstawia Komisji Głównej protokoły z etapu pisemnego.
10. W skład Komisji Konkursowej etapu praktycznego wchodzi trzech członków powołanych przez organizatora.
11. Komisja etapu praktycznego dokonuje oceny zgodnie z kryteriami oceny zadania praktycznego – pkt.VI.10. i sporządza protokół, który przekazuje Komisji Głównej.
12. Komisja Główna sporządza protokół Konkursu.

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizatorem kolejnego, VII Konkursu będzie Ośrodek, który zdobędzie pierwsze miejsce drużynowo lub zostanie wylosowany spośród Ośrodków, które dotychczas nie organizowały Ogólnopolskiego Konkursu Wiedzy Kucharskiej.
2. Wybór organizatora kolejnego, VII Ogólnopolskiego Konkursu Wiedzy Kucharskiej zostanie dokonany w drodze losowania podczas spotkania organizacyjnego lub po ustaleniu wyników Konkursu.
3. Uczestnicy organizatora Konkursu biorą udział w VI Ogólnopolskim Konkursie Wiedzy Kucharskiej dla niesłyszących i słabosłyszących poza Konkursem.
4. Organizator zapewnia opiekę nad uczestnikami w trakcie imprez towarzyszących Konkursowi i nagrody.
5. Wyniki VI Ogólnopolskiego Konkursu Wiedzy Kucharskiej zostaną ogłoszone przez organizatora podczas uroczystego zakończenia oraz opublikowane na stronie internetowej szkół ponadgimnazjalnych Ośrodka.
6. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie, aż do jego odwołania, z obowiązkiem powiadomienia uczestników Konkursu o dokonanych zmianach.