



REGULAMIN
III OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU POLSKO - ANGIELSKIEJ
WIEDZY GASTRONOMICZNEJ
DLA NIESŁYSZĄCYCH I SŁABOSŁYSZĄCYCH
Lubliniec, 17-18 marca 2017 r.

I. ORGANIZATOR KONKURSU

1. Organizatorem Konkursu jest Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Konrada Mańki w Lublińcu, ul. Pawła Stalmacha 90, 42-700 Lubliniec, woj. śląskie.

II. TERMIN I MIEJSCE KONKURSU

1. Konkurs odbędzie się w dniach 17 - 18 marca (piątek- sobota) 2017 roku.

III. CELE KONKURSU

1. Popularyzowanie tematyki gastronomicznej w języku polskim i języku angielskim wśród młodzieży niesłyszącej i słabosłyszącej.
2. Integracja uczniów niesłyszących i słabosłyszących.
3. Doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych.
4. Podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią.

IV. UCZESTNICY

1. Do Konkursu mogą przystąpić uczniowie niesłyszący i słabosłyszący szkół ponadgimnazjalnych kształcący się w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych.
2. Każdy Ośrodek może być reprezentowany przez dwóch uczniów.
3. Każdy Ośrodek zgłasza uczestników drogą elektroniczną lub faxem.
4. Listę zgłoszenia udziału w Konkursie należy przesłać drogą elektroniczną, na adres e-mail: **konkurs.pol.ang@gmail.com** lub **faxem 34 356 33 66** do dnia **12 stycznia 2017 r.**
5. Druk listy zgłoszenia są do pobrania na stronie internetowej szkół ponadgimnazjalnych Ośrodka: **zawodowa.soswlubliniec.pl**
6. Koszty przejazdu i wyżywienia uczestników wraz z opiekunami pokrywa placówka delegująca, nocleg w internacie Ośrodka jest bezpłatny.

V. OPIEKUNOWIE

1. Opiekunami uczestników Konkursu z każdego Ośrodka, w miarę możliwości, powinien być nauczyciel przedmiotów gastronomicznych i nauczyciel języka angielskiego zawodowego.

VI. ZADANIA KONKURSOWE

1. Zadania konkursowe etapu pisemnego obejmują treści kwalifikacji T.6. Sporządzanie potraw i napojów.
2. Zadania etapu pisemnego będą przygotowane przez Organizatora i sprawdzane za pomocą klucza odpowiedzi.
3. Tematem zadania praktycznego jest JAJKO.
4. Etap praktyczny polega na wykonaniu potrawy z jajka według przepisu podanego w języku angielskim.
5. Produkty spożywcze do zadania etapu praktycznego będą przygotowane przez Organizatora.

VII. ORGANIZACJA I PRZEBIEG KONKURSU

1. Finał konkursu odbędzie się 18 marca (sobota) 2017 r.
2. Konkurs składa się z dwóch etapów: pisemnego i praktycznego.
3. W etapie pisemnym uczestnicy rozwiązują test konkursowy w ciągu 60 minut.
4. Klasyfikację indywidualną uczestników ustala się na podstawie uzyskanych wyników testu konkursowego.
5. Do etapu praktycznego przystępuje z każdego Ośrodka dwóch uczestników.
6. Czas trwania zadania praktycznego wynosi ok. 40 minut.
7. Warunkiem przystąpienia do etapu praktycznego Konkursu jest posiadanie przez uczestników:
 - a) kompletnego stroju roboczego (w tym obuwia zmiennego),
 - b) książeczki z aktualnymi badaniami lekarskimi.
8. Kryteria oceny zadania praktycznego przez jury będzie przygotowane przez Organizatora.

9. Klasyfikację zespołową Konkursu ustala się na podstawie zsumowanych wyników uzyskanych w dwóch etapach Konkursu: pisemnego i praktycznego.
10. Program Konkursu będzie dostępny na stronie internetowej szkół ponadgimnazjalnych Ośrodka **zawodowa.soswlubliniec.pl** od **15 lutego 2017 r.**

VIII. 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 – jednego nauczyciela przedmiotów gastronomicznych i jednego nauczyciela języka angielskiego zawodowego). Przedstawia ona wyniki poszczególnych etapów, sporządza protokoły.
2. W skład Komisji Konkursowej etapu pisemnego wchodzi dwóch członków (jeden nauczyciel przedmiotów gastronomicznych i jeden nauczyciel języka angielskiego zawodowego) i przewodniczący wybrani spośród opiekunów.
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 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 opiekunów w dniu 17 marca 2017 r.
9. Po ukończeniu Konkursu Komisja etapu pisemnego przedstawia Komisji Głównej protokół z etapu pisemnego.
10. Komisja Konkursowa etapu praktycznego składa się z trzech osób: przewodniczącego i dwóch członków. Przewodniczącego i jednego członka Komisji powołuje Organizator, a drugi członek wybierany jest spośród opiekunów.
11. Komisja etapu praktycznego dokonuje oceny zgodnie z kryteriami oceny zadania praktycznego i sporządza protokół, który przekazuje Komisji Głównej.
12. Komisja Główna sporządza protokół końcowy Konkursu.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Opiekunowie biorą odpowiedzialność za uczestników w czasie:
 - 1) trwania Konkursu,
 - 2) imprez towarzyszących,
 - 3) ciszy nocnej.
2. Organizator zapewnia opiekę nad uczestnikami Konkursu w czasie spotkania organizacyjnego opiekunów.
3. Organizator zapewnia dyplomy i nagrody dla zwycięzców I, II i III miejsca.
4. Wyniki III Ogólnopolskiego Konkursu Polsko – Angielskiej Wiedzy Gastronomicznej dla Nieśłyszących i Słabosłyszących zostaną ogłoszone przez Organizatora podczas uroczystego zakończenia oraz opublikowane na stronie internetowej szkół ponadgimnazjalnych Ośrodka.
5. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie, aż do jego odwołania, z obowiązkiem powiadomienia uczestników Konkursu o dokonanych zmianach.
6. Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z akceptacją Regulaminu Konkursu przez jego uczestników i opiekunów.