

Konkurencja I: „Kraków znany i nieznany – zostań odkrywcą i badaczem zabytków, legend i tradycji miasta”

Współorganizator: Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1 w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna

- gra miejska w terenie
- kalambury
- rozpoznawanie zabytków na slajdach

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcący się w branżach związanych z turystyką i hotelarstwem

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

1. J. Adamczewski, Legendy Starego Krakowa, Kraków 2021
2. G. Gawryluk, Kraków. Przewodnik po symbolach, zabytkach i atrakcjach, Wydawnictwo GAUSS, 2021
3. <http://www.krakow.travel/>
4. Plan Miasta Krakowa

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1 w Krakowie ul. Kapucyńska 2, 31-113 Kraków

Trasa gry miejskiej – Rynek Główny i ulice wylotowe.

Kalambury oraz rozpoznawanie zabytków na slajdach - budynek szkoły

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 3 godziny

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, przedstawienie etapów konkurencji
(szczegółowe informacje zostaną przedstawione przed każdym etapem)

10:00 – 13:00 przeprowadzenie konkurencji:

10:00 – 11:40 gra miejska (dwie drużyny startują równocześnie, kolejne dwie drużyny po upływie 5 minut)

11:50 – 12:30 kalambury

12:40 – 13:00 rozpoznawanie zdjęć

13:00 – 14:00 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnych konkurencji.

Wymagania dotyczące wyposażenia drużyn: we własnym zakresie zabezpieczenie na wypadek niesprzyjających warunków pogodowych np. stosowne ubranie, obuwie, kurtka przeciwdeszczowa.

Opis zadania konkursowego:

Gra miejska

Uczestnicy: 6 drużyn po 2 osoby

Trasa: Rynek Główny i ulice wylotowe

Czas trwania: 1,5 godziny

Drużyny dwuosobowe chodzą zgodnie z wyznaczonymi punktami, korzystając z planu Miasta Krakowa. Mają do uzupełnienia notatnik odkrywcy, w którym znajdują się pytania i polecenia.

Kalambury z zakresu legend, tradycji i znanych ludzi, związanych z Krakowem.

Każda drużyna ma 4 hasła do odgadnięcia, 2 hasła pokazuje lub rysuje jedna osoba z drużyny druga odgaduje a potem jest zmiana. Czas trwania konkurencji 40 minut.

Rozpoznawanie zabytków przedstawionych na slajdach

Każdy uczestnik rozpoznaje 20 zdjęć zabytków wyświetlonych na slajdach (każdy zabytek przez 1 minutę) i zapisuje odpowiedzi na kartce. Suma punktów dwóch osób z drużyny dzielona jest przez 2. Czas trwania konkurencji 20 minut.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA! Każde naruszenie zasad bezpieczeństwa w czasie drugiego etapu konkursu będzie karane dyskwalifikacją drużyny.

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.	Czas
1.	<u>Gra miejska</u> Za odpowiedź na wszystkie pytania z notatnika odkrywcy można uzyskać 20 punktów oraz dodatkowe punkty za czas wykonania (5 punktów za najszybciej wykonane zadanie, 3 punkty druga drużyna w kolejności i 1 punkt trzecia drużyna)	0-25	
2.	<u>Kalambury</u> Można uzyskać 2 punkty za każde odgadnięte hasło. Każda drużyna ma po 4 hasła.	0-8	
3.	<u>Rozpoznawanie zabytków przedstawionych na slajdach</u> Każdy uczestnik rozpoznaje 20 zdjęć zabytków wyświetlonych na slajdach, każdy przez 1 minutę. Punktacja drużyny jest sumowana, a następnie dzielona przez 2 i otrzymany wynik jest doliczany do punktacji zespołu.	0-20	
MAKSYMALNA SAUMA PUNKTÓW		53	

Konkurencja II: „Pstrąg i dziki łosoś z korzenną nutą”

Współorganizator: Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odon Bujwida, w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna - przygotowanie zimnej zakąski i dania głównego z pstrąga i dzikiego łososa z korzenną nutą, na podstawie opracowanej przez siebie receptury.

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia o profilu gastronomicznym lub związanym z gastronomią.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

1. Podręcznik do nauki zawodu kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych realizuje treści z zakresu kwalifikacji HGT.02. „Sporządzanie potraw i napojów”. Część 2 Anna Kmiólek-Gizara

2. Lista produktów tradycyjnych Małopolski:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/woj-malopolskie>

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10

pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. Odonu Bujwida,
ul. J. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 2 ½ godziny

Warunki uczestnictwa w konkursie: posiadanie aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych, kompletne stroje ochronne oraz obuwie.

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:15 – 12:45 przeprowadzenie konkurencji

12:45 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Zadanie konkursowe polega na przygotowaniu zimnej zakąski i dania głównego z pstrąga i dzikiego łososa z korzenną nutą, na podstawie opracowanej przez siebie receptury. Uczestnicy muszą obowiązkowo wykorzystać do zimnej zakąski i dania głównego: po pstrągu, dzikim łososiu, przyprawie do piernika (lub minimum 2 przypraw wchodzących w skład przyprawy do piernika) i minimum jednym dodatkowym produkcie tradycyjnym (bryndza, ser wędzony z mleka owczego, kiełbasa wiejska 1 producent, kiełbasa wiejska 2 producent, jabłko kwaśne, jabłko słodkie, konfitura borówkowo-jabłkowa, nasiona fasoli Jaś, ogórki kiszane, śliwka suszona wędzona, sok malinowy, obwarzanek, miód spadziowy, śliwowica, sól) dowolnie wybranym. Każdy zespół wykonuje po 3 porcje zimnej zakąski oraz 3 porcje dania głównego i wydaje jednoporcjowo. 2 porcje podaje do degustacji dla jury oraz 1 porcję do prezentacji na wspólnym stole. Zimne zakąski i dania główne należy wyporcjować na białych talerzach.

Uczestnicy przywożą ze sobą 2 niepodpisane egzemplarze własnej receptury, które zawierają wykaz potrzebnych surowców oraz sposób wykonania. Przed losowaniem stanowiska pracy uczestnicy przekazują jury, swoją recepturę, na której osoba odpowiedzialna za losowanie zapisuje numer wylosowanego stanowiska. Drugi egzemplarz receptury, jest do dyspozycji uczestników podczas realizacji zadania.

Produkty dostępne do przeprowadzenia zadania konkursowego zostały umieszczone w tabeli 1 - Kosz produktów podstawowych – dla każdego zespołu i w tabeli 2 - Kosz produktów uzupełniających – 1 kosz na 3 zespoły. Niezbędne materiały do zamówienia przez Departament Edukacji UMWM (zakupy):

Konkurs przeprowadzony jest z wykorzystaniem produktów, które zapewnia organizator. Zabrania się używania produktów spoza tych dostępnych w tabeli nr 1 i 2. Na przygotowanie dań konkursowych przewidziane jest: 150 minut.

Opis stanowiska konkursowego:

Szkoła dysponuje 4 pracownikami (do konkursu potrzebne będą 2 pracownicy) wyposażonymi w podstawowy sprzęt konieczny do wykonania potraw: pracownicy mają po 4 stanowiska pracy. Każde stanowisko pracy to stół o wymiarach 165 x 96 cm, w którym mieszczą się naczynia kuchenne i drobny sprzęt (wyposażenie stanowiska dla drużyny 2 osobowej poniżej). Oprócz tego w pracowni znajdują się: piec konwekcyjno – parowy 1 szt., mikser z przystawkami 2 szt., blender 1 szt., maszynka do mielenia mięsa 1 szt., płyta grillowa elektryczna 1 szt., kuchenki gazowe z piekarnikiem elektrycznym 4 szt., waga elektryczna, lodówka z zamrażalnikiem, pakowarka próżniowa, cyrkulator do gotowania sous vide, miesiarka, kuchenka mikrofalowa, maszyna do mycia naczyń stołowych. Dostępna jest również na piętrze wspólna schładzarka szokowa.

Wyposażenie stanowiska/stanowisk dla drużyny 2 osobowej – zabezpieczone przez szkołę:

- a) garnki 2 szt.
- b) patelnie 2 szt.
- c) rondle 2 szt.
- d) zestaw desek HACCP 1 kpl
- e) stolnica 1 szt.
- f) sita 2 szt.
- g) nalewka 2 szt.
- h) różga 1 szt.
- i) tarka 1 szt.
- j) durszlak 1 szt.
- k) miski 3 szt.
- l) łyżki kuchenne 2 szt.
- m) noże kuchenne 2 szt.
- n) ręczny wyciskacz do cytrusów 1 szt.
- o) wyciskacz do czosnku 1 szt.
- p) łyżka cedzakowa 1 szt.
- q) wałek do ciasta 1 szt.
- r) tłuczek do mięsa 1 szt.
- s) łopatka do smażenia 1 szt.

t) miarka 1 szt.

Materiały które uczestnicy muszą zabezpieczyć we własnym zakresie:

- a) skrobak do ryb
- b) pęseta do ości
- c) białe talerze do wyporcjowania zimnej zakąski i dania głównego
- d) opcjonalnie: inny sprzęt drobny (taki, jak w wyposażeniu stanowiska dla drużyny 2 osobowej, jeśli potrzebuje drużyna więcej oraz wykrawacze, maty silikonowe, szcypce kuchenne, mandolinę, obieraczkę, tyłki, worki cukiernicze, szpatuły i zmechanizowany niezapewniony przez szkołę np. thermomix, wędzarkę, blender, syfon, wagę z dokładnością do mg, termometr).

Tabela nr 1 - Kosz produktów podstawowych – dla każdego zespołu

Lp.	Nazwa produktu/materiału	np. jednostka miary	np. ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
1.	Pstrąg	szt.	4	24
2.	Dziki łosoś – filet ze skórą	kg	0,80	4,80
3.	Konfitura borówkowo-jabłkowa (op. 330 g)	szt.	1	6
4.	Nasiona fasoli Jaś	kg	0,30	1,80
5.	Ogórki kiszzone	kg	0,20	1,20
6.	Miód spadziowy	kg	0,20	1,20
7.	Przyprawa do piernika (op. 20 g)	szt.	2	12
8.	Cytryny	kg	0,50	3
9.	Czosnek	główka	1	6
10.	Oliwa extra vergin	l	0,25	1,50
11.	Masło wiejskie	kg	0,20	1,20
12.	Śmietanka 30 % (op. 500 ml)	l	0,50	3
13.	Chrzan tarty (op. 200 g)	szt.	1	6

14.	Ziemniaki sałatkowe	kg	0,60	3,60
15.	Topinambur	kg	0,60	3,60
16.	Skorzonera	kg	0,60	3,60
17.	Pomidor malinowy całe sztuki	kg	0,40	2,40
18.	Marchew całe sztuki	kg	0,30	1,80
19.	Marchew fioletowa całe sztuki	kg	0,30	1,80
20.	Seler korzeń	kg	0,30	1,80
21.	Pietruszka korzeń całe sztuki	kg	0,30	1,80
22.	Szalotka	kg	0,50	3
23.	Papryka świeża czerwona	kg	0,30	1,80
24.	Borowik marynowany (op. 330 g)	szt.	1	6
25.	Olej rzepakowy	l	0,25	1,50
26.	Jajo rozmiar L	szt.	5	30
27.	Migdały w płatkach (op.100 g)	szt.	1	6
28.	Mleko kokosowe	puszka	1	6
29.	Mąka pszenna	kg	1	6
30.	Świeże zioła: zielona pietruszka, kolendra, koperek, estragon, majeranek, rozmaryn, oregano, tymianek	zestaw	1	6
31.	Ręczniki papierowe duże rolki (czyściwo gastronomiczne minimum 300 m w rolce)	szt.	1	6
32.	Worki na śmieci 60 l	szt.	4	24

33.	Woda mineralna niegazowana 0,5l	szt.	2	12
-----	------------------------------------	------	---	----

Tabela nr 2 - Kosz produktów uzupełniających – 1 kosz na 3 zespoły

Lp.	Nazwa produktu/materiału	np. jednostka miary	Ilość na 1 kosz
1.	Bryndza	kg	0,60
2.	Ser wędzony z mleka owczego	kg	0,60
3.	Kiełbasa wiejska - 1 producent	kg	0,60
4.	Kiełbasa wiejska – 2 producent	kg	0,60
5.	Jabłko kwaśne	kg	1,20
6.	Jabłko słodkie	kg	1,20
7.	Śliwka suszona wędzona	kg	0,75
8.	Sok malinowy	l	0,60
9.	Obwarzanek	szt.	9
10.	Śliwowica	l	0,6
11.	Sól	kg	1
12.	Cynamon (op. 20 g)	szt.	3
13.	Imbir suszony (op. 20 g)	szt.	3
14.	Goździki całe (op. 20 g)	szt.	3
15.	Gałka muszkatołowa mielona (op. 20 g)	szt.	3
16.	Ziele angielskie (op. 20 g)	szt.	3
17.	Pieprz kolorowy w ziarnach w młynku	szt.	1
18.	Pieprz biały mielony (op. 20 g)	szt.	3
19.	Sól morską w młynku	szt.	1
20.	Limonki	szt.	6
21.	Pomarańcze	szt.	6
22.	Wino białe wytrawne	l	1,5
23.	Masło klarowane	kg	0,60
24.	Jagody leśne mrożone	kg	1,5
25.	Maliny świeże	kg	1,5
26.	Kapusta włoska	szt.	3

27.	Ogórki konserwowe (op. zaw. minimum 0,45 kg ogórków po odcieku)	szt.	1,5
28.	Orzech laskowy	kg	0,75
29.	Papryka chili	kg	0,15
30.	Dynia piżmowa o wadze minimum 400 g	szt.	3
31.	Mąka ziemniaczana (op. 500 g)	szt.	1,5
32.	Agar	kg	0,15
33.	Malto dekstryna	kg	0,50
34.	Lecytyna	kg	0,15
35.	Cukier	kg	1,5
36.	Zestaw: mikro zioła (op. jednostkowe min. 40 g: groszek, burak, słonecznik, rzodkiewka, kolendra) każdego po 1 opakowaniu	Zestaw	2
37.	Mieszanka świeżych kwiatów jadalnych (op. jednostkowe min. 40 g np. bergamotka, bratki, fiołek, nasturcja)	Zestaw	2
38.	Folia aluminiowa, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m	rolka	2
39.	Papier do pieczenia, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m	rolka	2
40.	Folia spożywcza, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m	rolka	2
41.	Worki do pakowarek próżniowych minimum 10 cm x 20 cm	szt.	15
42.	Rękawiczki jednorazowe nitrylowe lub winylowe: rozm. L (op.100 szt.)	op.	0,5
43.	Drewniane wykałaczki długie 20 cm do szaszłyków (op. jednostkowe zawierające min. 50 szt.)	szt.	0,5

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Strój kucharski (bluza kucharska, spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska, obuwie robocze), organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, czystość	0-10
2.	Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem do zakąski i dania głównego pstrąga, dzikiego łososa, przyprawy do piernika (lub minimum 2 przypraw wchodzących w skład przyprawy do piernika) oraz minimum 1 dodatkowego produktu tradycyjnego, dobór składników	0-10
3.	Dobór technik i narzędzi, metody wykonania, umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualna	0-15
4.	Dobre gospodarowanie surowcem (zabezpieczenie niewykorzystanych surowców, nie wyrzucanie do kosza surowców, półproduktów, które nadają się do spożycia lub dalszej produkcji, prawidłowa obróbka wstępna surowców – np. cienkie obieranie)	0-15
5.	Wrażenie estetyczne wydanej potrawy (wygląd, zapach i estetyka kompozycji), dobór elementów dekoracyjnych	0-15
6.	Ocena organoleptyczna potrawy	0-20
7.	Atrakcyjność potrawy. Wykorzystanie produktów wskazanych w temacie konkursu i realizacja tematu.	0-15
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		100

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

Konkurencja III: „Zawody geodezyjne - Wyznaczenie pola powierzchni wytyczonej działki nr 1234 ze współrzędnych na podstawie pomiarów geodezyjnych”

Współorganizator: Zespół Szkół Geodezyjno-Drogowych i Gospodarki Wodnej w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna - Wykonanie pomiarów geodezyjnych w celu obliczenia pola powierzchni działki nr 1234 wytyczonej na Sali gimnastycznej ZSGDiGW w Krakowie.

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie technik geodeta, technik budownictwa lub innych związanych z budownictwem.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

A. Jagielski: Geodezja, część I, część II,

A. Jagielski: Geodezja inżynierska.

Zakres wiedzy geodezyjnej obejmujący kwalifikacje w zawodzie technik geodeta BUD.18 Wykonywanie pomiarów sytuacyjnych, wysokościowych i realizacyjnych oraz opracowywanie wyników tych pomiarów.

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Geodezyjno-Drogowych i Gospodarki Wodnej,
ul. Lea 235, 30-133 Kraków

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 2 ½ godziny

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, przedstawienie etapów konkurencji

10:15 – 12:45 przeprowadzenie konkurencji

12:45 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnych konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

W części praktycznej zawodów zespoły wykonają przygotowane na konkurs zadanie geodezyjne: pomiarowe i obliczeniowe. Treść zadania, formularze i wykaz współrzędnych zespoły otrzymają przed zawodami. Pomiar i obliczenia zespoły wykonają na Sali gimnastycznej ZSGDiGW w Krakowie.

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia dla każdej drużyny:

- a) Znaczkę geodezyjną tzw. folia dalmiercza 40 × 40mm
- b) formularze dzienników geodezyjnych,
- c) kartki A-4

Materiały które uczestnicy muszą zabezpieczyć we własnym zakresie:

- a) tachimetr elektroniczny
- b) statyw do tachimetru
- c) kalkulator z funkcjami trygonometrycznymi
- d) przybory kreślarskie: ołówek, długopis, gumka, temperówka

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Wykonanie pomiaru kątów – uzupełniony dziennik.	10
2.	Obliczenie współrzędnych stanowiska – uzupełniony dziennik.	10
3.	Pomiar sytuacyjny punktów w celu obliczenia współrzędnych – uzupełniony dziennik wynikami pomiarów, obliczone współrzędne.	15

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
4.	Obliczenia końcowe w celu uzyskania zadanego efektu.	15
5.	Wykonanie szkicu polowego.	10
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		60

Konkurencja IV: „Modelowanie i druk 3D”

Współorganizator: Zespół Szkół nr 1 im. Stanisława Staszica w Bochni

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna - zaprojektowaniu modelu 3D ramienia koparki w programie Fusion 360 oraz jego złożenie w tym programie.

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie technik informatyk, technik pojazdów samochodowych, technik mechanik, technik grafiki i poligrafii cyfrowej lub interesujący się projektowaniem 3D.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

- ustawienia drukarek 3D
- materiały do druku (PLA, ABS, TPU itp.)
- technika druku 3D
- podstawowa wiedza na temat modelowania 3D
- wykonywanie złożów w programie Autodesk Fusion 360
- projektowanie i modelowanie z wykorzystaniem programu Autodesk Fusion 360

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10

pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół nr 1 im. Stanisława Staszica, ul. Windakiewicza 23, 32-700 Bochnia

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 2 ½ godziny

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:15 – 12:45 przeprowadzenie konkurencji

12:45 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Konkurencja polega na zaprojektowaniu modelu 3D ramienia koparki w programie Fusion 360 oraz jego złożenie w tym programie. Model ramienia powinien składać się z osobnych części (np. części ramienia, sworznie, łyżka) złożonych w całość w programie Fusion 360. Uczestnicy konkursu wykonują projekt modelu w czasie trwania części praktycznej (umiejętność modelowania), następnie wykonują złożenie części w programie Fusion 360. Ocenie podlegać będzie poprawne wymodelowanie ramienia na podstawie dostarczonej dokumentacji (rysunki techniczne/elementy wykonane przed i w trakcie konkurencji) oraz złożenie w programie, które zapewni poprawne zachowanie połączonych komponentów (poprawne dopasowanie i złożenie części nieruchomych i ruchomych).

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy tzn.

- a) komputer stacjonarny wraz z oprogramowaniem Autodesk Fusion 360
- b) drukarka 3D
- c) dokumentacja papierowa (rysunki techniczne z wymiarami)

Materiały które uczestnicy muszą zabezpieczyć we własnym zakresie:

- a) konta Autodesk umożliwiające zalogowanie się do programu Fusion 360
- b) wykonane wcześniej elementy konkursowe (zapisane w chmurze Autodesk)

Kryteria oceny:

Projekty elementów ramienia koparki (wykonane przed konkursem): max 12 pkt

Lp	Zadanie do wykonania	Pkt
1	część nr 2	1
2	część nr 4	1
3	część nr 5	2
4	część nr 6	2
5	część nr 7	1

6	część nr 8	1
7	część nr 10	1
8	część nr 11	1
9	część nr 13	1
10	część nr 15	1

Projekty elementów ramienia koparki (wykonane podczas trwania konkursu): max 24 pkt

Lp	Zadanie do wykonania	Pkt
1	część nr 1	5
2	część nr 3	5
3	część nr 9	5
4	część nr 12	5
5	część nr 14	2
6	część nr 16	2

Złożenie ramienia koparki : max 10 pkt

Lp	Zadanie do wykonania	Pkt
1	dopasowanie części	4
2	działające siłowniki	2
3	otwierane ramiona	2
4	poruszająca się łyżka	2

Konkurencja V: „Tartaletki z kremem owocowym i bezą szwajcarską”

Współorganizator: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 w Wadowicach

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna, uczestnicy wykonują 8 sztuk tartałek z ciasta kruchego z kremem owocowym i bezą szwajcarską.

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie szkoły branżowej I stopnia/technikum o profilu cukierniczym lub gastronomicznym (np. w zawodzie cukiernik, technik technologii żywności) lub związanych z cukiernictwem i gastronomią.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału :

Technologie produkcji cukierniczej . Wyroby cukiernicze. Tom 2. Część 1 Magdalena Kaźmierczak
Technologie produkcji cukierniczej . Wyroby cukiernicze. Tom 2. Część 2 Magdalena Kaźmierczak

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10

pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1, Wojska Polskiego 13, 34-100 Wadowice

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 2 ½ godziny

Warunki uczestnictwa w konkursie: posiadanie aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych, kompletne stroje ochronne oraz obuwie.

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:15 – 12:45 przeprowadzenie konkurencji

12:45 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Uczestnicy wykonują 8 sztuk tartaletek z ciasta kruchego z kremem owocowym i bezą szwajcarską. Każda grupa uczestników wykonuje po 4 tartaletki z dwoma różnymi kremami owocowymi. Zakres czynności obejmuje wykonanie ciasta, wypiek korpusów, sporządzenie kremów oraz wykonanie dekoracji wyrobów końcowych z wykorzystaniem m.in. bezy szwajcarskiej. Dekoracja tartaletek powinna być wykonana z surowców zapewnianych przez organizatorów. 2 sztuki tartaletek z każdego rodzaju będą podlegały ocenie organoleptycznej. Pozostałe wyroby zostaną zaprezentowane na stole pokazowym.

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy tzn. stół roboczy-6 szt., zlew z ciepłą i zimną wodą – 6 szt., piekarnik konwekcyjny- 6 szt. miksery z końcówkami w standardzie – 6 szt., stolnice drewniane – 6 szt., zestaw z różnymi tyłkami – 6 szt., blachy cukiernicze , wagi- 6 szt.

Każde stanowisko wyposażone jest w drobny sprzęt niezbędny do przygotowania wyrobu tzn. noże, deski, garnki o różnej pojemności, miski, sitko, szpatułki do mieszania, trzepaczka , łyżki, rękawice itp

Dostęp do: pieca konwekcyjno– parowego – 2 szt., kuchenki mikrofalowej - 2 szt., robota kuchennego kenwood -3 szt., robota kuchennego kitchen-3szt., lodówki – 2 szt., zamrażarka szokowa 1 szt., blendery-3szt.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

- formy do tartaletek
- palnik gazowy do karmelizacji bezy w razie potrzeby
- zastawę do ekspozycji gotowych wyrobów.

Uczestnicy posiadają 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. Uczestnicy nie podpisują receptury, a po

wylosowaniu stanowiska osoba odpowiedzialna za losowanie zapisuje na recepturze numer wylosowanego stanowiska (numer ten przypisuje również do nazwiska na liście uczestników).

Kosz produktów podstawowych

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka	Ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
1.	Mąka pszenna tortowa typ. 450 op. jed. min. 1kg	op.	1	6
2.	Cukier op. jed. min. 1kg	op.	1	6
3.	Cukier puder op. jed. min. 0,5kg	op.	1	6
4.	Masło op. jed. min. 200g	op.	2	12
5.	Jaja wielkość 1 szt. min. XL	szt.	10	60
6.	Śmietanka 30 % op. jed. min. 0,5l	op.	2	12
7.	Fix do śmietany op. jed. min. 9g	op.	4	24
8.	Serek mascarpone op. jed. min. 250g	op.	2	12
9.	Kakao gorzkie w proszku od 10-12% op. jed. od 80-100g	op.	1	6
10.	Żelatyna op. jed. min. 50g	op.	2	12
11.	Proszek do pieczenia op. jed. nie mniej niż 30g	op.	1	6
12.	Cukier wanilinowy op. jed. nie mniej niż 16g	op.	2	12
13.	Cytryna masa jednej sztuki nie mniej niż 100g	szt.	3	18
14.	Pomarańcza masa jednej sztuki nie mniej niż 150g	szt.	3	18
15.	Truskawki świeże op. 250g	g	1	6
16.	Maliny świeże op. 125g	g	2	12
17.	Borówki amerykańskie świeże op.250g	g	1	6

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka	Ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
18.	Maliny mrożone op. 280g	g	2	12
19.	Truskawki mrożone op.450g	g	1	6
20.	Wiśnie mrożone bez pestek 450g	g	1	6
21.	Pulpa z mango puszka 850g	g	1	6
22.	Galaretki owocowe truskawkowe op. jed. min. 77g	op.	2	12
23.	Galaretki owocowe malinowe op. jed. min. 77g	op.	2	12
24.	Galaretki owocowe leśne op. jed. min. 77g	op.	2	12
25.	Galaretki owocowe cytrynowe op. jed. min. 77g	op.	2	12
26.	Brzoskwinie połówki poj. op. jed. nie mniej niż 850 ml , masa opakowania nie mniej niż 820g	op.	1	6
27.	Świeża mięta	op.	1	6
28.	Ręczniki papierowe w rolce , białe 2-warstwowe	szt.	1	6

Kosz produktów uzupełniających – 1 na 6 drużyn

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka	Liczba ogółem	Ilość dla wszystkich zespołów
1.	Sól op. jed. min. 1kg	op.	1	1
2.	Bułka tarta op. jed. min. 1kg	op.	2	2
3.	Olej rzepakowy butelka 1l	butelka	2	2
4.	Folia aluminiowa 20-30cm	rolka	4	4
5.	Papier do pieczenia 38cm x6m	rolka	4	4
6.	Folia do żywności min. 30m	rolka	4	4

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka	Liczba ogółem	Ilość dla wszystkich zespołów
7.	Mleko skondensowane 250g	puszka	1	1
8.	Rękawiczki lateksowe rozm. M op. zawierające min. 100szt.	op.	1	1
9.	Rękawiczki lateksowe rozm. L op. zawierające min. 100szt.	op.	1	1
10.	Mleko 2% op. jed. min. 1,5l	op	1	1
11.	Czekolada gorzka zaw. co najmniej 70% kakao op. jed. min. 100g	op.	4	4
12.	Czekolada mleczna op. jed. min. 100g	op.	4	4
13.	Czekolada biała op. jed. min. 100g	op.	4	4
14.	Mąka migdałowa op. jed. min. 1kg	op	1	1
15.	Barwniki spożywczy w żelu tubka 20g czerwony	tubka	1	1
16.	Barwniki spożywczy w żelu tubka 20g niebieski	tubka	1	1
17.	Barwniki spożywczy w żelu tubka 20g zielony	tubka	1	1

Kryteria oceny:

I.p	Zadanie do wykonania	Liczba punktów
1.	Ocena receptury, dobór składników	0-15
2.	Organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, porządek, czystość	0-15
3.	Dobór technik i metod y wykonania	0-10
4.	Staranność wykonywanych czynności	0-10
5.	Ocena estetyczna wyrobu, sposób dekoracji	0-10
6.	Właściwe wykorzystanie czasu pracy	10
7.	Ocena organoleptyczna wyrobu	0-20

I.p	Zadanie do wykonania	Liczba punktów
8.	Wykorzystanie surowców zapewnianych tylko przez organizatorów	0-10
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		100

Konkurencja VI: Inspiracja historią fryzur pt. „XX-lecie międzywojenne - fryzura kreuje człowieka”

Współorganizator: Zespół Szkół im. W.Goetla w Suchej Beskidzkiej – część praktyczna w pracowni fryzjerskiej Technikum Usług Fryzjerskich w Makowie Podhalańskim

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna, Inspiracja historią fryzur - wykonanie fryzury .

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie technik usług fryzjerskich (technikum, szkoła branżowa II stopnia), szkoły branżowej I stopnia – kształcej w zawodzie fryzjer.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

Podręcznik: Nowoczesna stylizacja - wyd. Suzi

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas

rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół im. W.Goetla w Makowie Podhalańskim - pracownie fryzjerskie Technikum Usług Fryzjerskich, Rynek 8, 34-220 Makow Podhalanski

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 2 ½ godziny

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:15 – 12:45 przeprowadzenie konkurencji

12:45 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Uczestnicy wykonują na modelach fryzurę , inspirując się modą okresu XX-lecia międzywojennego.

Przystępując do konkursu modelka ma naturalnie proste, zaczesane do tyłu włosy, bez przedłużania, na twarzy wykonany wcześniej makijaż ,który dopełni kompozycję całości, ale nie podlega ocenie.

Strój modelki to czarne spodnie i czarny t shirt bez nadruku.

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy tzn.

- a) stanowiska fryzjerskie – konsola i wózek pomocniczy
- b) suszarki ręczne, hełmowe, wałki.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

- a) prostownice, grzebienie, falownice, karbownice,klipsy i klamerki
- b)materiały niezbędne do realizacji własnych koncepcji np. wypełniacze, dopinki.

Materiały dostępne dla każdej drużyny:

Lp.	Nazwa produktu/materiału	np. jednostka miary	np. ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
1	Pelerynki jednorazowe krótkie do modelowania	szt	1	6
2	Lakiery do włosów strong	ml	750	6
3	Żele do włosów mocne	ml	200	6
4	Nabłyszczacze	ml	250	6
5	Pianki mocne	ml	250	6
6	Gumki recepturki	szt	5	30
7	Wsuwki cieniowane	szt	30	180
8	Kokówki czarne	szt	30	180
9	Kokówki złote	szt	30	180

10	Ręczniki papierowe	Rolka	1	6
11	Wielokolorowe lakiery do włosów	Zestaw 6 kolorów podst.	1	6
12	Patyczki do uszu	Opakowanie	1	6
13	Chusteczki do dezynfekcji	Opakowanie	1	6
14	Brokaty	Zestaw różnokolorowych	1	6
15	Szampon do włosów	ml	1000	1
16	Odżywka do włosów	ml	1000	1

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Fryzura	0-35
2.	Pomysł – czytelność inspiracji	0-10
3.	Prezentacja	0-5
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		0-50

Na zakończenie konkurencji odbędzie się profesjonalna sesja fotograficzna dla każdego zespołu.

Konkurencja VII: „Fantazje na ścianie”

Współorganizator: Zespół Szkół Nr 4 w Olkuszu

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna, kompozycja dowolnej dekoracji wykończenia powierzchni ściany przy zastosowaniu techniki tynku dekoracyjnego w połączeniu z technikami malarskimi (zadanie na płycie kartonowo-gipsowej o wym 2 x 1,2 m x 12,5 przyklejonej do ściany boksu, wcześniej zaimpregnowanej).

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia o profilu budowlanym lub związanym z budownictwem.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

Wykonywanie robót monatażowych, okładzinowych i wykończeniowych cz. 1- autor Anna Kusina , Marek Machnik - wyd. WSIP - Kwalifikacja BUD 11

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas

rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespołu szkół nr 4 w Olkuszu, Legionów Polskich 1, 32-300 Olkusz

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 2 ½ godziny

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:15 – 12:45 przeprowadzenie konkurencji

12:45 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Na przygotowanym podłożu uczestnik konkursu wykonuje dekorację ściany wg własnej inspiracji z przydzielonych materiałów, narzędzi łącząc technikę tynku z techniką malarską

Jako tynk może wykorzystać :

- beton architektoniczny lub
- tynk dekoracyjny - Trawertyn

farby : biała z zestawem pigmentów

- farby dekoracyjne typu: Diamento Luna , Diamento 3D, Kalahari

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy tzn.

- a) ściany boksów ćwiczeniowych
- b) stolik na ułożenie przyborów malarskich i dekoracyjnych

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

- a) środki ochrony indywidualnej
- b) ubrania ochronne

Materiały dostępne dla każdej drużyny:

Lp.	Nazwa produktu/materiału	np. jednostka miary	np. ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
1	Płyta gipsowo kartonowa	szt	1	6
2	Klej gipsowy do płyt	kg	10	60
3	Farba dekoracyjna kolor bezowo żółty	l	1	6
4	Farba dekoracyjna kolor popielato-biały	l	1	6
5	Farba Dekoracyjna beżowa	l	1	6
6	Farba dekoracyjna zielona	l	1	6
7	Farby brokatowe do ścian	szt	6	36

	kolory: -turkusowy, -oliwkowy, -srebrny, -złoty, -fuksja, -zielony			
9	Pigmenty, kolory: - czerwony - zielony - żółty - niebieski - granatowy - czarny - fiolet - pomarańcza - brązowy	szt	9	54
10	farba biała 5l	l	5	30
11	Tynk dekoracyjny: (beż jasny lub biały) do jednokrotnego nałożenia	l	3	18
12	Beton architektoniczny dekoracyjny (biały lub antracyt	kg	3	18
13	farba podkładowa	kg	3	18
14	Taśma malarska niebieska szer. 38 mm - 25 m	szt	1	6
15	tasma tynkarska 48mm 25 m	szt	1	6

16	Taśma dekoracyjna samoprzylepna (border) czarna	szt	1	6
17	Taśma dekoracyjna samoprzylepna (border) biała	szt	1	6
18	Taśma dekoracyjna samoprzylepna (border) granat lub chaber	szt	1	6
19	Taśma dekoracyjna samoprzylepna (border) żółta	szt	1	6
20	Ołówki stolarskie	szt	1	6
21	Wiadra 5l	szt	5	30
22	Pojemniki małe plastikowe	szt	5	30
23	Gąbki do dekorowania	szt	3	18
24	Zestaw pędzli dekoracyjnych	kpl	1	6
25	Pędzel płaski	szt	3	18
16	Walek malarski			
17	Walek malarski wymiar: 10 cm	szt	1	6
18	Walek malarski wymiar: 6 cm	szt	1	6
19	Walek malarski wymiar: 4 cm	szt	1	6

Uwaga!

Ze względu na technologię i czas wykonywania zadania nie przewiduje się impregnacji tynku. Tynk dekoracyjny trawertyn będzie musiał być rozrobiony wcześniej .

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Np.Liczba pkt.
1	Przestrzeganie zasad BHP	0-5
2	Dobór i efektywne wykorzystanie wybranych materiałów i narzędzi	0-5
3	Przestrzeganie zasad technologii wykonywania poszczególnych technik	0-5
4	Dobór barw	0-5
5	Pomysłowość i inwencja twórcza	0-10
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		30

Konkurencja VIII: „Wymiana wahacza”

Współorganizator: Zespół Szkół Mechanicznych nr 2 w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna, Wymiana zdeformowanego wahacza (lewego przedniego wahacza)

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie technik pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych lub związanych z branżą motoryzacyjną.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału :

Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa. Wydawnictwo: WKŁ. Autor Marek Gabryelewicz

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktyczne

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.
W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Mechanicznych nr 2, al. Gen. J. Skrzyneckiego 12,
30-363 Kraków

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 3 godziny

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:15 – 13:15 przeprowadzenie konkurencji

13:15 – 14:15 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Do warsztatu samochodowego zgłosił się klient w celu sprawdzenia stanu technicznego układu zawieszenia pojazdu. Podczas wykonywanego pomiaru geometrii układu zawieszenia samochodu, diagnosta stwierdził deformacje lewego wahacza kół osi przedniej pojazdu uniemożliwiającą poprawne ustawienie geometrii zawieszenia. Po wykonaniu pomiarów, przedni lewy wahacz został zakwalifikowany

do wymiany. Wymontuj kompletny wahacz i wymień go na nowy. Do naprawy i oceny stanu technicznego układu zawieszenia pojazdu użyj narzędzi i sprzętu zgromadzonego na stanowisku pracy oraz posługuj się dokumentacją techniczną pojazdu umieszczonego na stanowisku.

Wypełnij: Kartę zlecenia serwisowego.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy tzn. niezbędnych narzędzi do wykonania zadania:

1. Kompletna szafka narzędziowa.
2. Komplet kluczy płasko-oczkowych.
3. Klucz dynamometryczny.
4. Ściągacz do sworzni kulistych
5. Podnośnik hydrauliczny (kanał samochodowy+ winda)
6. Instytucja serwisowa naprawianego samochodu.
7. Klucz pneumatyczny.
8. Dowód rejestracyjny pojazdu.
9. Kompresor, sprężarka.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

- a) kompletna odzież ochronna (koszula flanelowa z długim rękawem, buty ochronne, spodnie ogrodniczki.
- b) rękawiczki

Materiały dostępne dla każdej drużyny:

Lp.	Nazwa produktu/materiału	np. jednostka miary	np. ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
1	Lewy przedni wahacz	szt	1	6
2	Czyściwo materiałowe	kg	0,2	1,2

3	Zmywacz do tarcz hamulcowych w areozolu 600ML	szt	1	6
---	---	-----	---	---

Kryteria oceny:

Czynność	Pkt
marka pojazdu	1
model pojazdu	1
numer rejestracyjny	1
pojemność skokowa silnika z jednostką	1
rok produkcji	1
numer VIN	1
w opisie zdiagnozowanych usterek – deformacja lewego przedniego wahacza	1
w czynnościach do wykonania – wymienić przedni lewy wahacz	1

Naprawiony pojazd

Czynność	Pkt
prawidłowo zamontowany nowy przedni lewy wahacz	5
wszystkie połączenia mocowania wahacza dokręcone z wymaganym momentem zgodnie z dokumentacją techniczną	5
śruby / nakrętki mocujące lewe koło dokręcone z odpowiednim momentem zgodnie z dokumentacji	5

Diagnostyka i naprawa układu zawieszenia pojazdu

Czynność	Pkt
wymontował lewy przedni wahacz nie powodując uszkodzenia innych elementów nie związanych bezpośrednio z wykonywanym zadaniem.	5
wmontował nowy wahacz w miejsce wymontowanego w odwrotnej kolejności do demontażu.	5
dokręcał wszystkie poziome śruby mocujące wahacz w położeniu normalnej pracy tego wahacza (wahacz podparty)	5
dokręcał wszystkie śruby mocujące z użyciem klucza dynamometrycznego	5

Organizacja stanowiska pracy

Czynność	Pkt
zabezpieczył wnętrze i lewy błotnik samochodu przed zabrudzeniem lub uszkodzeniem	2
używał narzędzi zgodnie z ich przeznaczeniem.	2
po wykonaniu naprawy zdemontował wykładziny ochronne.	2
uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.	2

Konkurencja IX: „Montaż falownika fotowoltaicznego oraz zabezpieczeń po stronie AC i DC”

Współorganizator: Zespół Szkół Budowlanych w Tarnowie (Poligon Energooszczędności) BRUK-BET PV, Polska Akademia Fotowoltaiki

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna, Część praktyczna polegać będzie na montażu falownika fotowoltaicznego, montażu skrzynek z zabezpieczeniami po stronie prądu stałego i po stronie prądu przemiennego oraz połączenie wszystkich zabezpieczeń do falownika. Montaż falownika oraz zabezpieczeń wykonywane będą przez uczestników beznapięciowo

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodach z branży elektroenergetycznej lub elektroniczno-mechatronicznej.

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po przeprowadzonej rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania I etapu: max 20 min dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 20 punktów

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

1. Izabela Góralczyk, Ryszard Tytko – “FOTOWOLTAIKA Urządzenia, instalacje fotowoltaiczne i elektryczne”
2. Bogdan Szymański – “Instalacje fotowoltaiczne”

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu. W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Poligon Energooszczędności w Tarnowie, ul. Siewna 14 Tarnów

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Czas trwania części praktycznej: 2 ½ godziny

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:45 powitanie uczestników

9:45 – 10:15 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:15 – 12:45 przeprowadzenie konkurencji

12:45 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

1. zamontowanie falownika na ścianie
2. zamontowanie skrzynki bezpiecznikowej po stronie DC (prądu stałego)
3. podłączenie zabezpieczeń w skrzynce DC (ogranicznika przepięć, bezpieczników)
4. zamontowanie skrzynki bezpiecznikowej po stronie AC (prądu przemiennego)
5. podłączenie zabezpieczeń w skrzynce AC (ogranicznika przepięć, bezpieczników, wyłącznika różnicowoprądowego)
6. montaż tras kablowych (w korytach instalacyjnych)
7. Podpięcie falownika do instalacji.

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy dla drużyny 2 osobowej:

- a) narzędzia
- b) elektronarzędzia
- c) falowniki
- d) moduły PV

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

- a) ubranie ochronne/robocze
- b) okulary ochronne, rękawiczki

Materiały dostępne dla każdej drużyny:

Lp	Nazwa produktu/materiału	np. jednostka miary	np. ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
1	Rozdzielnia natynkowa 12 modułów IP65	szt	2	12
2	Podstawa bezpiecznikowa DC dwupolowa	szt	1	6

3	Ogranicznik przepięć B+C PV	sz	1	6
4	Ogranicznik przepięć AC	szt	1	6
	Wyłącznik nadprądowy	szt	1	6
	Wyłącznik różnicowoprądowy 4P	szt	1	6
	złączki MC-4	komplet	4	24
	przewód solarny 4mm ²	m	4	24
	Listwa kanał kablowy 40X60mm PVC biały	m	2	12
	Przewód Okrągły elektryczny, giętki (linka) OMY 5 x 4mm ²	m	2	6

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Np.Liczba pkt.
1	montaż i połączenia skrzynki zabezpieczeń po stronie DC	0-5
2	montaż i połączenia skrzynki zabezpieczeń po stronie AC	0-5
3	montaż i połączenia falownika	0-5
4	estetyka wykonania	0-10
5	pomysłowość wykonania	0-5
MAKSYMALNA SAUMA PUNKTÓW		30