

I Konkurencja: „Fantazje na biszkopcie” – branża turystyczno – gastronomiczna

**Miejsce: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 1 w Wadowicach,
ul. Wojska Polskiego 13, 34-100 Wadowice**

Data: 2 października 2018 r., godzina: 8.30

Liczba etapów: 1

Czas trwania konkurencji: 3,5 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 8

Harmonogram:

- 8⁰⁰ – 8³⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 8³⁰ – 8⁴⁰ – powitanie i losowanie stanowisk
- 8⁴⁰ – 9⁰⁰ – przeprowadzenie instruktażu stanowiskowego, zapoznanie ze stanowiskiem pracy
- 9⁰⁰ – 12³⁰ – przeprowadzanie konkurencji
- 12³⁰ – 13³⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

Warunki uczestnictwa w konkurencji: Uczestnicy posiadają ważne książeczki i zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, kompletne stroje ochronne oraz obuwie.

Opis zadania konkursowego: Uczestnicy wykonują dwa rodzaje (po 6 sztuk) ciastek bankietowych na bazie ciasta biszkoptowego produkowanego jedną z wybranych przez siebie metod produkcji. Zakres czynności obejmuje wykonanie biszkoptów, sporządzenie kremów do przekładania oraz wykonanie dekoracji wyrobu końcowego. Dekoracja ciastek powinna być wykonana z surowców zapewnianych przez Organizatora. 3 sztuki bankietówek z każdego rodzaju będą podlegały ocenie organoleptycznej natomiast reszta ciastek zostanie zaprezentowana na stole pokazowym.

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

Konkurs przeprowadzony jest z wykorzystaniem produktów, które zapewnia Organizator. Zabrania się używania produktów spoza listy produktów wykazanych w tabeli nr 1 oraz 2.

Wykaz szczegółowych zadań w konkursie:

- 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 zadania 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

Opis stanowiska konkursowego: Każda drużyna będzie pracowała przy oddzielnym stanowisku. Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy tzn. stół roboczy -1 szt., zlew z ciepłą i zimną wodą – 1 szt., piekarnik konwekcyjny- 1 szt., miksery z końcówkami w standardzie – 1 szt., stolnice drewniane – 1 szt., rękaw cukierniczy z tyłkami – 1 szt., blachy cukiernicze o wymiarach 28x24 , wagi - 1szt. Ponadto drużyny będą miały dostęp do: pieca konwekcyjno – parowego – 2 szt. w pracowni, kuchenki mikrofalowej - 2 szt. w pracowni, wieloczynnościowego urządzenia do rozdrabniania i miksowania – 3 szt. w pracowni, lodówki – 2 szt. w pracowni, zamrażarka szokowa 1 szt. w pracowni, blendery - 3szt w pracowni. Każde stanowisko wyposażone jest w drobny sprzęt niezbędny do przygotowania

wyrobu tzn. noże, deski, garnki o różnej pojemności, miski, zestawy, sitko, szpatułki do mieszania, trzepaczka, łyżki, rękawice itp.

Konkurs zostanie przeprowadzony w jednej pracowni.

Uczestnicy we własnym zakresie przywożą:

- formy do wykonania bankietówek
- zastawę do ekspozycji gotowych wyrobów

Uczestnicy posiadają 2 egzemplarze własnej receptury, która zawiera wykaz potrzebnych surowców oraz sposób wykonania. Jeden egzemplarz członek drużyny 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.

Produkty, które zapewnia Organizator:

Tabela nr 1. Kosz produktów podstawowych – dla każdej drużyny

L.p.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na drużynę
1.	Mąka pszenna tortowa typ. 450 op. jed. 1kg	op.	1
2.	Mąka ziemniaczana op. jed. 0,5kg	op.	1
3.	Cukier op. jed. 1kg	op.	1
4.	Cukier puder op. jed. 0,5kg	op.	1
5.	Masło op. jed. 200g	op.	1
6.	Jaja wielkość XL	szt.	15
7.	Mleko 2% op. jed. 1,5l	op.	1
8.	Śmietanka 30 % op. jed. 0,5l	op.	2
9.	Fix do śmietany op. jed. 9g	op.	2
10.	Serek mascarpone op. jed. 250g	op.	2
11.	Kakao gorzkie w proszku od 10-12% op. jed. 80-100g	op.	1
12.	Czekolada gorzka zaw. co najmniej 70% kakao op. jed. 100g	op.	6
13.	Czekolada mleczna op. jed. 100g	op.	4
14.	Czekolada biała op. jed. 100g	op.	4

15.	Żelatyna op. jed. 50g	op.	2
16.	Orzechy włoskie mielone op. jed. 200g	op.	1
17.	Orzechy włoskie łuskane op. jed. 100g	op.	1
18.	Migdały płatki op. jed. 100g	op.	2
19.	Proszek do pieczenia op. jed. 30g	op.	1
20.	Cukier wanilinowy op. jed. 16g	op.	2
21.	Wiórki kokosowe op. jed. 200g	op.	1
22.	Masa kajmakowa op. jed. masa 510g	op.	1
23.	Cytryna masa jednej sztuki 100g	szt.	3
24.	Pomarańcza masa jednej sztuki 150g	szt.	3
25.	Jabłka o smaku słodko- kwaśny np. Antonówka, Szara reneta	kg	1
26.	Gruszki np. klapsa, konferencja	kg	1
27.	Truskawki świeże	kg	0,5
28.	Maliny świeże	kg	0,5
29.	Borówki amerykańskie świeże	kg	0,5
30.	Galaretki owocowe truskawkowe op. jed. 77g	op.	2
31.	Galaretki owocowe malinowe op. jed. 77g	op.	2
32.	Galaretki owocowe leśne op. jed. 77g	op.	2
33.	Galaretki owocowe cytrynowe op. jed. 77g	op.	2
34.	Ananas w plastrach w zalewie, masa po odcieku 340g	op.	1
35.	Brzoskwinie połówki, masa po odcieku 480g	op.	1
36.	Aromat rumowy spożywczy bez cukru i bez tłuszczu, opakowanie 50g	op.	1
37.	Aromat irish whisky- aromat spożywczy bez cukru i bez tłuszczu, opakowanie 50g	op.	1
39.	Laska wanilii 1 szt.w opakowaniu	op.	1
40.	Świeża mięta	op.	1
41.	Mak niebieski op. jed. 200g	op.	1
42.	Ręczniki papierowe w rolce , białe 2- warstwowe	szt.	1

Tabela nr 2. Kosz produktów uzupełniających – 1 na 2 drużyny

L.p.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 2 drużyny
1.	Sól op. jed. 1kg	op.	1
2.	Bułka tarta op. jed. 1kg	op.	1
3.	Kawa naturalna rozpuszczalna op. jed. 100g	op.	1
4.	Margaryna op. jed. 250g	op.	2
5.	Folia aluminiowa 12m długości, 29cm szerokości	rolka	1
6.	Papier do pieczenia 12m długości, 29cm szerokości	rolka	1
7.	Folia do żywności 12m długości, 29cm szerokości	rolka	1
8.	Herbata ekspresowa czarna op. zawierające 20szt. saszetek	op.	1
9.	Rękawiczki lateksowe rozm. M op. zawierające 100szt.	op.	1
10.	Rękawiczki lateksowe rozm. L op. zawierające 100szt.	op.	1
11.	Wykałaczki małe op. jed. zawierające 100szt.	op.	1
12.	Wykałaczki długie - patyczki do szaszłyków op. jed. zawierające 100szt.	op.	1
13.	Syrop glukozowy 300g	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 technik i metod y wykonania	0-10
4.	Staranność wykonywanych czynności	0-10
5.	Ocena estetyczna wyrobu, sposób dekoracji	0-10
6.	Ocena organoleptyczna wyrobu	0-20

Maksymalna liczba punktów, **którą może otrzymać drużyna to 80.**

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

II Konkurencja: „Wyczarowany ze stali” – branża mechaniczna i górnictwo-hutnicza

Miejsce: Zespół Szkół Zawodowych Towarzystwa Salezjańskiego
w Oświęcimiu, ul. Jagiełły 10, 32-600 Oświęcim

Data: 9 października 2018 r., godzina: 10.00

Liczba etapów: 1

Czas trwania konkurencji: 3 h

Liczba osób w drużynie: 1

Liczba drużyn: 15

Harmonogram:

- 9⁰⁰ – 9³⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 9³⁰ – 9⁴⁰ – powitanie uczestników
- 9⁴⁰ – 10⁰⁰ – losowanie stanowisk, rozpoczęcie konkurencji
- 10⁰⁰ – 13⁰⁰ – przeprowadzenie konkurencji
- 13⁰⁰ – 14³⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

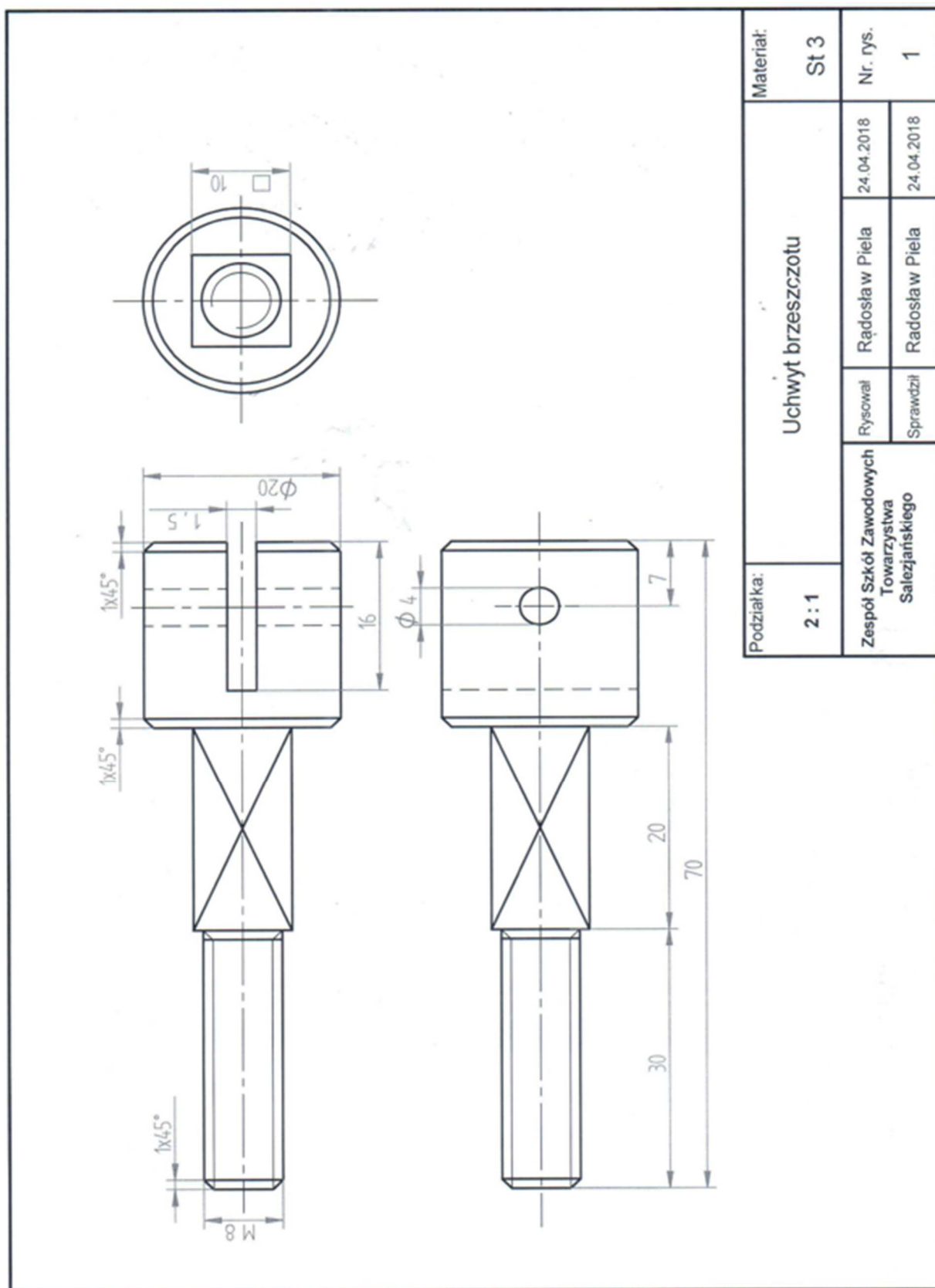
Warunki uczestnictwa w konkurencji: Posiadanie ubrania roboczego zgodnego z przepisami BHP (ubranie, buty, nakrycie głowy, okulary ochronne) oraz okazanie zaświadczenia (lub kserokopii) o przejściu szkolenia BHP.

Opis zadania konkursowego: Przedmiotem zadania konkursowego jest wykonanie uchwytu mocującego brzeszczot w piłce do metalu, zgodnie z wcześniej otrzymanym rysunkiem (rysunek 1 w regulaminie/ rysunek dostępny będzie również na stanowisku) postępując zgodnie z etapami:

1. obróbka mechaniczna - toczenie elementu, gwintowanie na tokarce, wiercenie otworu na wiertarce
2. obróbka ręczna – piłowanie powierzchni płaskich, cięcie piłką ręczną

Opis stanowiska konkursowego:

Każdy uczestnik konkurencji będzie miał do dyspozycji tokarkę uniwersalną, stół roboczy z zamontowanym imadłem ślusarskim, dostęp do 3 wiertarek stołowych oraz materiał, narzędzia i przyrządy niezbędne do wykonania zadania konkursowego: wałek stalowy St3 o średnicy 22 mm długość 75 mm, wiertło o średnicy 4 mm, wiertło średnicy 6 mm, narzynki do gwintu M8, piłkę do metalu wraz z brzeszczotem, nóż tokarski ISO2R 12x12 P20, nóż tokarski ISO6R 12x12 P20, pilnik zdzierak, pilnik gładzik, rysik, punktak, suwmiarkę uniwersalną.

Rysunek 1.


Kryteria oceny:
Wykonanie uchwytu mocującego brzeszczot w pilce do metalu

L.p.	Czynność	Liczba punktów
1.	Organizacja pracy i przestrzeganie przepisów BHP	0-5
2.	Prawidłowość wykonania	0-37
Długość całkowita L 70 mm		
Jeśli wynosi $70^{\pm 0,1}$		2
Jeśli wynosi $70^{\pm 0,2}$		1
Długość średnicy Ø20		
Jeśli wynosi $20^{\pm 0,1}$		2
Jeśli wynosi $20^{\pm 0,2}$		1
Długość gwintu M8		
Jeśli wynosi $30^{\pm 0,1}$		2
Jeśli wynosi $30^{\pm 0,2}$		1
Długość kwadratu 10 mm		
Jeśli wynosi $20^{\pm 0,1}$		2
Jeśli wynosi $20^{\pm 0,2}$		1
Wymiar średnicy Ø20		
Jeśli wynosi $\varnothing 20^{\pm 0,1}$		2
Jeśli wynosi $\varnothing 20^{\pm 0,2}$		1
Wymiar średnicy gwintu M8		
Jeśli wynosi $\varnothing 8^{-0,2}$		2
Wymiar kwadratu 10 mm		
Jeśli wynosi $10^{\pm 0,1}$		3
Jeśli wynosi $10^{\pm 0,2}$		2

Prawidłowość wykonania kwadratu 10 mm		
Prostopadłość powierzchni, wymiary na całej długości itp.		5
Wykonanie przecięcia		
Jeśli jest w osi		2
Jeśli w osi na całej głębokości		2
Wykonanie otworu Ø4		
Jeśli wymiar środka otworu od czoła detalu wynosi $7 \pm 0,2$		2
3.	Estetyka wykonania (ogrodowanie, wykonanie faz, chropowatość powierzchni)	0-4
Suma końcowa		max 42 pkt.

*w przypadku równej liczby punktów decyduje czas wykonania.

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać uczestnik to 42.

Ostateczna liczba punktów przyznana uczestnikowi stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanej przez poszczególnych członków jury za każde kryterium oceny. W przypadku równej liczby punktów jury przyznają jeden dodatkowy punkt drużynie, która szybciej wykonała zadanie.

III Konkurencja: „Bezpiecznie z niebezpiecznym - projekt procesu spedycyjnego ładunku niebezpiecznego” – branża administracyjno – usługowa

**Miejsce: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Andrychowie,
ul. Starowiejska 22a, 34-120 Andrychów**

Data: 11 października 2018 r., godzina: 9.30

Liczba etapów: 2

Czas trwania konkurencji: 2 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 15

Harmonogram:

- 9³⁰ – 10⁰⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 10⁰⁰ – 10¹⁵ – powitanie uczestników
- 10¹⁵ – 10³⁰ – losowanie stanowisk
- 10³⁰ – 10⁴⁵ – instruktaż stanowiskowy
- 10⁴⁵ – 12⁴⁵ – przeprowadzenie konkurencji
- 12⁴⁵ – 13³⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

Opis zadania konkursowego: Zadanie konkursowe składa się z dwóch etapów: teoretycznego – testu z zakresu transportu ładunków niebezpiecznych i praktycznego – wykonaniu projektu procesu spedycyjnego ładunku niebezpiecznego. Łączny czas na wykonanie zadań wynosi 120 minut.

Przed rozpoczęciem konkurencji przedstawiciel każdej z drużyn losuje stanowisko, na którym dana drużyna będzie pracować. W dalszej kolejności zostanie przeprowadzone szkolenie stanowiskowe przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu, w szkole w której przeprowadzany jest konkurs. Zadanie, które drużyny mają do wykonania składa się z dwóch etapów:

- I. W pierwszym etapie uczestnicy drużynowo rozwiązują test jednokrotnego wyboru, składający się z 25 pytań z zakresu transportu ładunków niebezpiecznych.

II. W drugim etapie drużyna będzie musiała wykonać projekt procesu spedycyjnego ładunku niebezpiecznego. Zadanie będzie obejmowało następujące elementy (rodzaj ładunku będzie opisany wraz z określeniem lokalizacji załadunku i rozładunku):

1. Dobór środka transportu:

- a) wybór odpowiedniego zestawu pojazdów na podstawie rodzaju ładunku i klas ADR oraz katalogu pojazdów,
- b) obliczenie max stopnia napełnienia środka transportu wg ADR,
- c) obliczenie współczynnika napełnienia środka transportu,
- d) wyjaśnienie oznaczeń w kodzie wybranego środka transportu.

2. Oznakowanie środka transportu:

- a) dobór oznaczeń na tablicę ADR,
- b) przygotowanie tablicy ADR,
- c) dobór nalepki ostrzegawczej ADR,
- d) oznaczenie na pojeździe miejsca umieszczenia oznaczeń.

3. Przygotowanie instrukcji pisemnej dla kierowcy:

- a) określenie czynności, które powinny być wykonane w razie wypadku lub awarii,
- b) wpisanie dodatkowych wskazówek dla członków załogi dotyczących charakterystyki zagrożeń stwarzanych przez towary niebezpieczne określonej klasy,
- c) wskazanie sprzętu ochrony ogólnej i indywidualnej.

4. Wybór trasy przejazdu i opracowanie harmonogramu:

- a) obliczenie długości 3 wariantów tras,
- b) wybór wariantu trasy zgodnie z kryterium najkrótszej trasy oraz ograniczeń ADR,
- c) opracowanie harmonogramu przewozu.

5. Przygotowanie dokumentów przewozowych:

- a) wypełnienie listu przewozowego,
- b) uzupełnienie zapisów na tarcze tachografu.

Opis stanowiska konkursowego:

1. Stanowisko komputerowe z oprogramowaniem biurowym i spedycyjnym
(15 stanowisk)
2. Drukarka sieciowa
3. Zasoby elektroniczne niezbędnych przepisów prawnych i dokumentów
4. Przybory do pisania
5. Tarczki do tachografu
6. Formularze niezbędnych dokumentów
7. Tablice i nalepki ADR
8. Kalkulator

Kryteria oceny:

L.p.	Nazwa zadania	Opis zadań do wykonania	Kryteria oceny	Liczba punktów
1.	Test z zakresu transportu ładunków niebezpiecznych	udzielenie odpowiedzi na 25 pytań	według klucza odpowiedzi	0 – 25
2.	Dobór środka transportu	a) wybór odpowiedniego zestawu pojazdów na podstawie rodzaju ładunku i klas ADR oraz katalogu pojazdów	drużyna wybrała właściwy zestaw pojazdów	0 – 2
		b) obliczenie max stopnia napełnienia środka transportu wg ADR	drużyna obliczyła max stopień napełnienia środka transportu	0 – 6
		c) obliczenie współczynnika napełnienia środka transportu	drużyna obliczyła współczynnik napełnienia środka transportu	0 – 2
		d) wyjaśnienie oznaczeń w kodzie wybranej środka transportu	drużyna wyjaśniła oznaczenia w kodzie wybranej środka transportu	0 – 2
3.	Oznakowanie środka transportu	a) dobór oznaczeń na tablicę ADR	drużyna dobrała oznaczenia zagrożenia i numer substancji UN	0 – 2
		b) przygotowanie tablicy ADR	drużyna przygotowała tablicę ADR z właściwymi oznaczeniami	0 – 2
		c) dobór nalepki/nalepek ostrzegawczych ADR	drużyna wybrała właściwe nalepki ostrzegawcze ADR	0 – 3

		d) oznaczenie na pojeździe miejsca umieszczenia oznaczeń	drużyna wskazała właściwe miejsca umieszczenia oznaczeń na pojeździe	0 – 3
4.	Przygotowanie instrukcji pisemnej dla kierowcy (w oparciu o treść konwencji ADR)	a) oznaczenie czynności, które powinny być wykonane w razie wypadku lub awarii	drużyna uzupełniła zapisy w zakresie czynności, które powinny być wykonane w razie wypadku lub awarii	0 – 2
		b) określenie dodatkowych wskazówek dla członków załogi dotyczących charakterystyki zagrożeń stwarzanych przez towary niebezpieczne określonej klasy	drużyna uzupełniła zapisy w zakresie dodatkowych wskazówek dla członków załogi dotyczących charakterystyki zagrożeń stwarzanych przez towary niebezpieczne określonej klasy	0 – 2
		c) uzupełnienie zapisów w zakresie sprzętu ochrony ogólnej i indywidualnej	drużyna uzupełniła zapisy w zakresie sprzętu ochrony ogólnej i indywidualnej	0 – 2
5.	Wybór trasy przejazdu i opracowanie harmonogramu	a) obliczenie długości 3 wariantów tras	drużyna obliczyła długości możliwych wariantów tras przejazdu	0 – 3
		b) wybór wariantu trasy zgodnie z kryterium najkrótszej trasy oraz ograniczeń ADR	drużyna wybrała właściwą trasę	0 – 2
		c) opracowanie harmonogramu przewozu	drużyna opracowała prawidłowy harmonogram przewozu	0 – 10
6.	Przygotowanie dokumentów przewozowych	a) wypełnienie listu przewozowego	drużyna wypełniła list przewozowy	0 – 10
		b) Uzupełnienie zapisów na tarczce tachografu	drużyna wypełniła tarczkę do tachografu	0 – 2

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 80.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez uczestnika stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każdy z poszczególnych etapów. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów, kryterium rozstrzygającym o ostatecznie zajęтым miejscu, będzie sumaryczny czas wykonania wszystkich dwóch etapów.

IV Konkurencja: „Opracowanie projektu koncepcyjnego ogrodu przy domu jednorodzinnym, położonym na Podhalu” – branża rolniczo-leśna z ochroną środowiska/ administracyjno-usługowa

Miejsce: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu, ul. Kokoszków 71, 34-400 Nowy Targ

Data: 16 października 2018 r., godzina: 10.00

Liczba etapów: 1

Czas trwania konkurencji: 4 h

Liczba osób w drużynie: max 4

Liczba drużyn: 10

Harmonogram konkursu:

- 9⁰⁰ – 9³⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 9³⁰ – 9⁴⁰ – powitanie uczestników
- 9⁴⁰ – 9⁴⁵ – losowanie stanowisk,
wytypowanie przedstawicieli drużyn do etapu I
- 10⁰⁰ – 10¹⁵ – etap I – rozpoznawanie roślin ozdobnych
- 10¹⁵ – 10³⁰ – etap I – dobór właściwej metody sadzenia roślin
- 10³⁰ – 13⁵⁵ – etap II – opracowanie projektu koncepcyjnego ogrodu przy domu jednorodzinnym, położonym na Podhalu
- 13⁵⁵ – 14⁰⁰ – prezentacja prac projektowych na sztalugach
- 14⁰⁰ – 15³⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

Opis zadania konkursowego:

Przedmiotem zadania konkursowego jest:

1. rozpoznawanie roślin ozdobnych i zastosowanie właściwej techniki sadzenia (etap I – czas trwania 30 min),
2. wykonanie projektu koncepcyjnego ogrodu przy domu jednorodzinnym, położonym na Podhalu (etap II – czas trwania 3,5 godziny).

Opis stanowiska konkursowego w I etapie:

Konkurencja odbywa się w sali, pośrodku której są ułożone i kolejno ponumerowane rośliny. W sali są również przygotowane ponumerowane stanowiska robocze do sadzenia roślin. Członkowie drużyn zajmują swoje stanowiska pracy i typują dwie osoby ze swojego zespołu, z których jedna będzie mogła podejść do roślin, które należy rozpoznać, zadaniem drugiej z wytypowanych osób będzie wykonanie sadzenia dwóch roślin. Przedstawiciele drużyn podczas trwania konkurencji mogą się konsultować z drużyną.

W pierwszej części etapu pierwszego drużyna uzupełnia test znajomości roślin. Ich zadaniem będzie rozpoznanie 10 roślin wpisując w puste miejsca w tabeli: nr rośliny, nazwę łacińską wraz z ewentualną odmianą oraz nazwę polską z ewentualną odmianą. Tylko jedna osoba z grupy może podejść bezpośrednio do roślin by je dokładnie obejrzeć.

Następnie inny przedstawiciel grupy przechodzi do stanowiska roboczego zgodnego z numerem drużyny, gdzie wykonuje sadzenie dwóch roślin, stosując właściwą technikę sadzenia (stanowisko roboczego wyposażone jest w łopatę, żwir, ziemię, doniczkę, wodę oraz rękawiczki).

Kryteria oceny:

L.p.	Kryterium	Liczba punktów
1.	Poprawna nazwa polska rozpoznanej rośliny 1pk/szt	0-10
2.	Poprawna nazwa łacińska rozpoznanej rośliny 1pkt/szt	0-10
3.	Poprawny montaż doniczki z systemem nawadniającym	0-2
4.	Rozsypano cienką warstwę keramzytu	0-2
5.	Wyjęto roślinę z doniczki i nawodniono przed sadzeniem	0-2
6.	Rośliny posadzono symetrycznie, w osi doniczki	0-2
7.	Powierzchnie obsadzaną ściółkowano żwirem	0-2
8.	Rośliny podlano, uzupełniono rezerwuuar wody (czerwony wskaźnik podniesiony wysoko)	0-2
9.	Pozostawiono czyste stanowisko pracy	0-2
Maksymalna liczba punktów		34

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

Opis stanowiska konkursowego w II etapie:

Zadaniem drużyn jest wykonanie projektu koncepcyjnego ogrodu przy domu jednorodzinnym, położonym na Podhalu.

Wypożyczenie stanowiska konkursowego:

Każda drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko wyposażone w następujące materiały: kartka ecru A1, kalka techniczna A2, kartka A3, kalka techniczna A3, ołówek miękki, cienkopis czarny 0,5 mm, pisak kreślarski 0,3, 0,1 i 0,7mm, marker czarny ścięty, kredki akwarelowe/wodne, pędzelek Ø4, temperówka, taśma klejąca wąska, gumka miękka, nożyczki szkolne małe, fotografie działki oraz mapkę terenu w skali 1:100.

Kryteria oceny:

L.p.	Kryterium	Liczba punktów
1.	Układ planszy projektowej	
	Temat pracy	0-2
	Legenda	0-2
	Dobór gatunkowy	0-2
	Skala	0-2
	Kierunek północy	0-2
	Autor	0-2
	Margines	0-2
2.	Kompozycja	
	Czy projekt stanowi układ powiązanych ze sobą elementów?	0-3

	Czy w projekcie występuje dominanta, akcent, rytm, paralela, symetria, motyw?	0-5
	Czy projekt jest czytelny, przejrzysty?	0-2
	Czy dostosowano obiekty roślinne i obiekty małej architektury do skali opracowania?	0-4
	Czy dobrano rośliny do klimatu Podhala	0-5
	Czy w projekcie dostosowano się do infrastruktury podziemnej, naziemnej i nadziemnej	0-5
	Czy w projekcie dostosowano się do ukształtowania terenu	0-5
	Czy zastosowano elementy małej architektury stylizowane motywami regionalnymi?	0-5
3.	Grafika opracowania	
	Czy zastosowano stylizowane liternictwo?	0-2
	Czy zastosowano techniki barwne?	0-2
	Czy wizualizacje są opracowane poprawnie i estetycznie?	0-5
	Czy wizualizacje są zgodne z projektem?	0-5
Maksymalna liczba punktów		60

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 94.

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

V Konkurencja: „Sterowanie elektropneumatyczne z zastosowaniem sterownika PLC” – branża elektryczno-elektroniczna/mechaniczna i górnictwo hutnicze

**Miejsce: Zespół Szkół Nr 1 im. Stanisława Staszica w Olkuszu, ul. Górnicza 12
32-300 Olkusz**

Data: 17 października 2018 r., godzina 10.00

Liczba etapów: 2

Czas trwania konkurencji: 2 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 8

Harmonogram:

- 9³⁰ – 10⁰⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 10⁰⁰ – 10¹⁰ – powitanie uczestników
- 10¹⁰ – 10¹⁵ – losowanie stanowisk oraz kolejności wykonywania poszczególnych części (etapów)
- 10¹⁰ – 10³⁰ – instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP
- 10³⁰ – 12³⁰ – przeprowadzanie konkurencji
- 12³⁰ – 14⁰⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

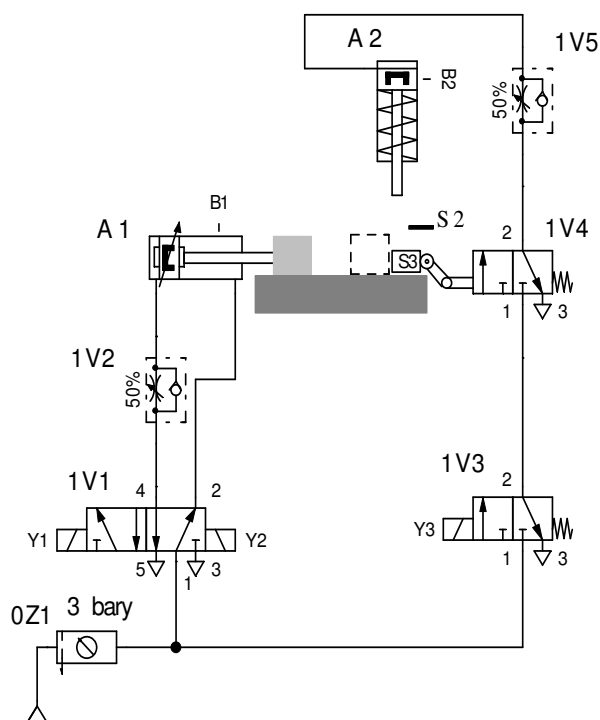
Opis zadania konkursowego: Napisanie programu LAD lub FBD w programie Logo Soft Comfort dla sterownika LOGO ! 12/24 RC realizującego określone działanie automatu pneumatycznej prasy tłoczącej oraz sprawdzenie wiedzy z zakresu mechatroniki.

Konkurencja składa się z dwóch niezależnych części (etapów): praktycznej oraz teoretycznej i odbywa się na ośmiu niezależnych stanowiskach, przez osiem drużyn jednocześnie, z czego cztery to stanowiska elektropneumatyczne (do praktycznego wykonywania zadania), a pozostałe to stanowiska komputerowe do przeprowadzenia testu on-line (części teoretycznej). Maksymalny czas wykonania części (etapu) praktycznej to 60 minut, natomiast teoretycznej to 40 minut.

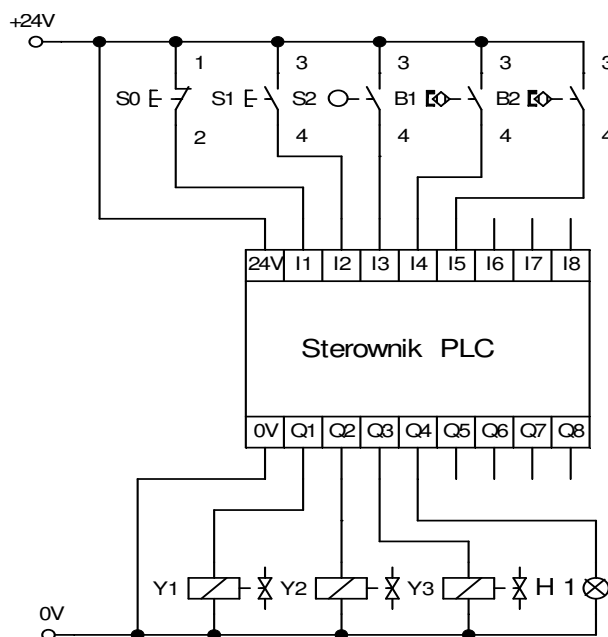
Przed przystąpieniem do konkurencji przedstawiciel każdej z drużyn losuje kolejność wykonywania poszczególnych części (etapów) tj. jako pierwsza część praktyczna, a druga teoretyczna lub odwrotnie oraz stanowiska (dla części praktycznej i teoretycznej) na których drużyna będzie wykonywała zadania. W dalszej kolejności zostaje przeprowadzone szkolenie stanowiskowe i szkolenie BHP przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu w szkole w której organizowany jest konkurs.

– **Część praktyczna:**

1. Napisanie programu LAD lub FBD w programie Logo Soft Comfort dla sterownika LOGO ! 12/24 RC, realizujący działanie opisane w algorytmie działania automatu pneumatycznej prasy tłoczącej, który każda z drużyn otrzyma przed rozpoczęciem wykonania zadania praktycznego. Algorytm dla wszystkich drużyn będzie taki sam. Program powinien zawierać komentarze wyjaśniające działanie układu. Wykonany program należy przesłać do sterownika PLC.
2. Przesłanie wykonanego programu do sterownika PLC i przeprowadzenie symulacji układu na wcześniej zmontowanym układzie elektropneumatycznym zgodnie ze schematami poniżej (Rysunek nr 1, Rysunek nr 2)



Rysunek 1. Schemat układu pneumatycznego prasy tłoczącej.



Rysunek 2. Schemat układu elektrycznego prasy tłoczącej.

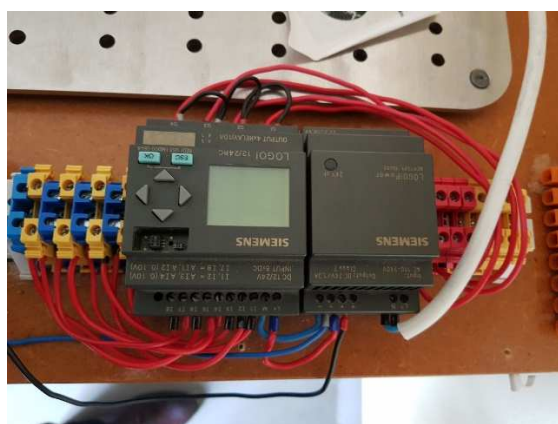
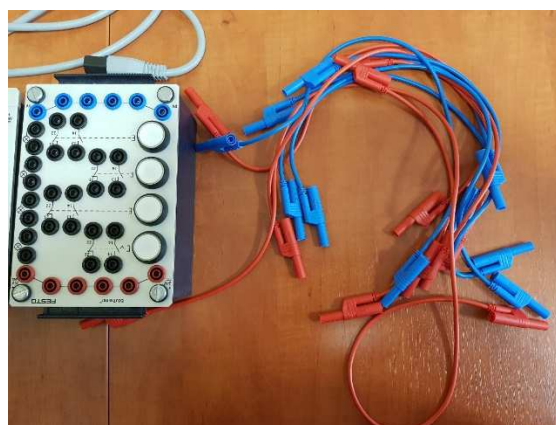
- **Cześć teoretyczna:** rozwiązanie testu on-line składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.

Opis stanowiska konkursowego:

– W części praktycznej: każda drużyna będzie mieć do dyspozycji stanowisko elektropneumatyczne częściowo zmontowane (zadaniem każdej z drużyn będzie połączenie przewodów pneumatycznych, elektrycznych i napisanie programu sterującego układem). W skład zespołów elementów do wykonania zadania wchodzi (poglądowy wygląd wybranych elementów przedstawia zdjęcia poniżej):

1. Płyta montażowa FESTO – 1 szt.
2. Siłownik dwustronnego działania – 1 szt.
3. Siłownik jednostronnego działania – 1 szt.
4. Czujnik magnetyczny – 2 szt.
5. Zawór dławiący – zwrotny – 2 szt.
6. Łącznik krańcowy (zawór 3/2 NC/NO) – 1 szt.
7. Elektrozawór monostabilny 3/2 NC – 1 szt.
8. Elektrozawór bistabilny 5/2 – 1 szt.
9. Zespół przygotowania powietrza – 1 szt.
10. Pneumatyczny łącznik krańcowy z rolką 3/2 NC – 1 szt.
11. Wyspa zaworowa – 1 szt.
12. Komplet trójników i złączek pneumatycznych niezbędnych do wykonania zadania
13. Zestaw przewodów pneumatycznych niezbędnych do wykonania zadania
14. Sterownik PLC LOGO ! 12/24 RC – 1 szt.
15. Zestaw przycisków sterowniczych z lampkami sygnalizacyjnymi FESTO – 1 szt.
16. Zestaw przewodów elektrycznych (przewody z wtykami bananowymi) niezbędnych do wykonania zadania.





Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

- Dla części teoretycznej: zestaw komputerowy umożliwiający wykonanie testu online.

Kryteria oceny:

L.p.	Nazwa zadania	Opis zadań do wykonania	Opis stanowiska konkursowego	Kryteria oceny	Liczba pkt.
1.	Układ pneumatyczny	Siłownik A1	Zawór 1V1	Podłączenie krusca 1 do wyspy zaworowej	0-2
			Zawór 1V2	Podłączenie zaworu do krusca 4 zaworu 1V1 i przestrzeni nadłokowej siłownika A1	0-2
			Siłownik A1	Podłączenie krusca 2 zaworu 1V1 do przestrzeni podłokowej siłownika A1	0-2
		Siłownik A2	Zawór 1V3	Podłączenie krusca 1 do wyspy zaworowej	0-2
			Zawór 1V4	Podłączenie krusca 2 zaworu 1V3 do krusca 1 zaworu 1V4	0-2
			Zawór 1V5	Podłączenie zaworu do krusca 2 zaworu 1V4 i przestrzeni nadłokowej siłownika A2	0-2
		ZPP	0Z1	Ustawienie ciśnienia roboczego 3 bary	0-1
		Zawór dławiący zwrotny	1V2, 1V5	Ustawienie dławienia 50% na wysuwie tłoczący	0-2
2.	Układ elektryczny	PLC	Zasilanie sterownika PLC	Układ osiąga parametry +24V, 0V	0-2
			Wejście/Wyjście S0	Wielkości zmiennych na wejściu i wyjściu są uzależnione od otrzymanego algorytmu	0-2
			Wejście/Wyjście S1		0-2
			Wejście/Wyjście S2		0-2
			Wejście/Wyjście B1		0-2
			Wejście/Wyjście B2		0-2
			Wejście/Wyjście Y1		0-2
			Wejście/Wyjście Y2		0-2
			Wejście/Wyjście Y3		0-2
			Wejście/Wyjście H1		0-2

3.	Program PLC	Wysuw tłoczyska siłownika A1	Wejście/Wyjście Y1	Wielkości zmiennych na wejściu i wyjściu są uzależnione od otrzymanego algorytmu	0-2
		Wysuw tłoczyska siłownika A2	Wejście/Wyjście Y3		0-2
			Wejście/Wyjście 1V4		0-2
		Lampka sygnaliz. H1	Wejście/Wyjście H1		0-5
		Wsuv tłoczyska siłownika A2	Wejście/Wyjście Y3		0-2
		Przerwa – oczekiwanie siłownika na dalsze działanie	Wejście/Wyjście A2		0-4
		Wysuw tłoczyska siłownika A2	Wejście/Wyjście Y3		0-2
		Lampka sygnaliz. H1	Wejście/Wyjście H1		0-5
		Wsuv tłoczyska siłownika A2	Wejście/Wyjście Y3		0-2
		Wsuv tłoczyska siłownika A1	Wejście/Wyjście Y2		0-2
		STOP	Wejście/Wyjście S0	Układ osiąga parametry Y1=0,Y2=1, (Y3=0)	0-2
		Komentarze	Opis działania poszczególnych etapów		
4.	Praca układu sterowania	Komunikacja PC - PLC			0-5
		Praca siłownika A1			0-2
		Praca siłownika A2			0-6
		Lampka sygnalizacyjna H1			0-2
		Praca zgodna z diagramem stanów			0-10
5.	Test on-line	Stanowisko komputerowe			0-40

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 135.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za każde z zadań. Ponadto czas wykonania zadań będzie mierzony.

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

VI Konkurencja: „Mistrzostwa agrotechników” – branża rolniczo-leśna z ochroną środowiska

Miejsce: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Hańczowej, Hańczowa 80, 38-316 Wysowa - Zdrój

Data: 19 października 2018 r., godzina: 10.00

Liczba etapów: 3

Czas trwania konkurencji: 3 h (każda grupa po 1h)

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 9

Harmonogram:

- 9³⁰ – 10⁰⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 10⁰⁰ – 10¹⁰ – powitanie uczestników
- 10¹⁰ – 10¹⁵ – losowanie stanowisk oraz kolejności rozpoczęcie konkurencji
- 10¹⁰ – 10³⁰ – instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP
- 10³⁰ – 13³⁰ – przeprowadzanie konkurencji
(I grupa 10³⁰ – 11³⁰, II grupa 11³⁰ – 12³⁰, III grupa 12³⁰ – 13³⁰)
- 13³⁰ – 15⁰⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

Warunki uczestnictwa w konkurencji: Posiadanie prawa jazdy kat. B lub B+E lub T, ubrania robocze (dowolne np. koszula i ogrodniczki) oraz obuwia robocze.

Opis zadania konkursowego: Dokonanie przejazdu zestawem składającym się z ciągnika rolniczego i narzędzia doprawiającego glebę oraz sprawdzenie wiedzy z zakresu rolnictwa precyzyjnego i systemów nawigacji rolniczych.

Konkurencja odbywa się na trzech niezależnych stanowiskach przez trzy drużyny jednocześnie i składa się z trzech etapów: dwóch praktycznych i jednego teoretycznego.

Łączny czas na wykonanie wszystkich trzech etapów wynosi maksymalnie 60 minut. Przed rozpoczęciem konkurencji przedstawiciel każdej z drużyn losuje stanowisko na którym będzie się odbywała konkurencja oraz godzinę rozpoczęcia. W dalszej

kolejności zostaje przeprowadzone szkolenie stanowiskowe i szkolenie BHP przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu, w szkole, w której organizowany jest konkurs. Szkolenie odbywa się na stanowisku nr 1.

Zadanie, które uczestnicy mają do wykonania składa się z trzech etapów:

- 1) W pierwszym etapie uczestnicy w drużynach dwuosobowych przygotowują do pracy ciągnik, agregatują i wykonują przejazd roboczy zestawem złożonym z ciągnika rolniczego i narzędzia doprawiającego glebę. Startujący mają za zadanie przeprowadzić przegląd maszyny i ciągnika rolniczego przed planowaną pracą, zdiagnozować oraz usunąć jedną niesprawność maszyny i wypełnić kartę kontrolną sprzętu
- 2) W drugim etapie uczestnicy wspólnie agregatują zestaw, dokonują niezbędnych (zgodnych z instrukcją obsługi) i zadanych regulacji (zgodnych z opisem zadanych parametrów pracy), a następnie wykonują przejazd roboczy z nawrotem, przy czym po pierwszym przejeździe następuje wymiana kierowcy, a w trakcie pracy każdy z kierujących ma za zadanie zmienić parametr pracy
- 3) W trzecim etapie uczestnicy drużynowo rozwiązują test jednokrotnego wyboru składającego się z 10 pytań z zakresu rolnictwa precyzyjnego i systemów nawigacji rolniczych

Wykaz szczegółowych zadań w konkursie:

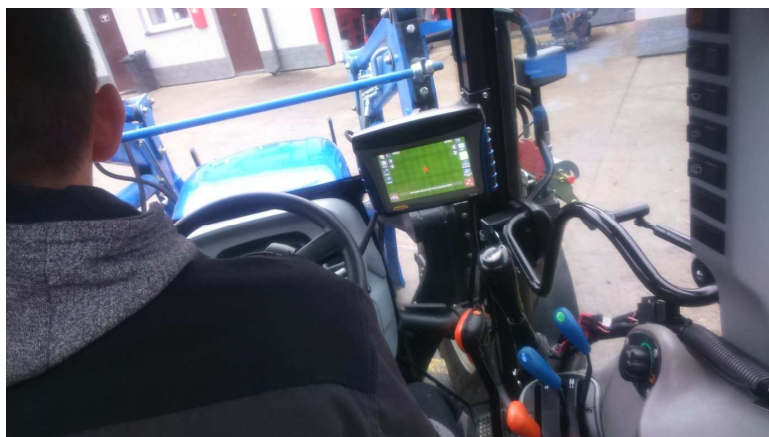
1. Etap I – Przegląd maszyny (wykonuje cała drużyna):
 - a) Sprawdzić stan techniczny kultywatora, sprawdzić kompletność maszyny, sprawność do pracy
 - b) Wypełnić kartę kontrolną stanu technicznego maszyny
 - c) Usunąć niesprawność elementu roboczego
 - d) Wykonać smarowanie zgodnie z tabelą smarowania zawartej w instrukcji obsługi
2. Etap I – Przegląd ciągnika rolniczego (wykonuje cała drużyna):
 - a) Wykonać obsługę codzienną ciągnika zgodnie z instrukcją obsługi
 - b) Wypełnić kartę kontrolną stanu technicznego ciągnika
 - c) Uzupełnić brakujące płyny eksploatacyjne

- d) Zgłosić gotowość uruchomienia ciągnika
 - e) Uruchomić próbnie ciągnik, sprawdzić działanie podnośnika
3. Etap I – Agregatowanie ciągnika z maszyną (wykonuje cała drużyna):
- a) Wykonać agregatowanie z zachowaniem zasad BHP
 - b) Wykonać agregatowanie kultywatora z ciągnikiem z zachowaniem zasad agregatowania sprzętu
 - c) Przeprowadzić standardowe regulacje maszyny oraz ustawić zadaną głębokość pracy
 - d) Zgłosić gotowość rozpoczęcia pracy
4. Etap II – Przejazd roboczy (pierwszy zawodnik):
- a) Uruchomić ciągnik i rozpocząć przejazd po polu
 - b) Dokonać oceny poprawności wykonania zadania oraz zmniejszyć głębokość pracy o 5 cm
 - c) Wykonać nawrót i ustawić agregat do jazdy na wprost bezpośrednio przy obrobionym pasie pola, wyłączyć silnik ciągnika
5. Etap II – Przejazd roboczy (drugi zawodnik):
- a) Uruchomić ciągnik i rozpocząć przejazd po polu
 - b) Dokonać oceny poprawności wykonania zadania oraz zwiększyć głębokość pracy o 5 cm
 - c) Wykonać nawrót i ustawić agregat do jazdy w pozycji na wprost, wyłączyć silnik ciągnika
6. Etap III – Test wiadomości o rolnictwie precyzyjnym i systemach nawigacji rolniczej (wykonuje cała drużyna):
- a) Rozwiązać test składający się z 10 pytań jednokrotnego wyboru
 - b) Zgłosić zakończenie zadania

Ponadto po zakończeniu prac wszystkich drużyn zostanie zaprezentowany przejazd roboczy z wykorzystaniem systemu nawigacji rolniczej GPS oraz funkcji automatycznego prowadzenia agregatu. Każdy z uczestników będzie mógł powtórzyć zdalnie swój przejazd przy pomocy nawigacji. Ta część konkursu jest częścią pokazową, uczestnicy nie zdobywają punktów. Zaprezentowane będą następujące czynności:

- a) programowanie systemu nawigacji
- b) przejazd „wzorcowy”
- c) przejazd z użyciem automatycznej funkcji prowadzenia agregatu

Prezentacja systemu nawigacji rolniczej odbędzie się na sprzęcie zamontowanym na ciągniku przedstawionym na zdjęciu poniżej:



Opis stanowiska konkursowego: każde z trzech stanowisk składa się ze stolika z podstawowymi narzędziami i przyborami do pisania (kartki A4, długopis, ołówek), instrukcji obsługi ciągnika rolniczego, karty kontrolnej ciągnika rolniczego, instrukcji obsługi maszyny, karty kontrolnej sprzętu, opisu zadanych parametrów pracy wraz z informacją który podlega zmianie, zestawu kluczy, płynu eksploatacyjnego, wydzielonego pasa pola uprawnego, ciągnika rolniczego, narzędzia typu kultywator. Przykładowy wygląd ciągnika rolniczego i agregatu został przedstawiony na zdjęciach poniżej.



Ogólne kryteria oceny:

Nr	Nazwa zadania	Opis zadań do wykonania	Opis stanowiska konkursowego	Kryteria oceny	Liczba pkt.
1.	Przegląd maszyny	Sprawdzić stan techniczny kultywatora, sprawdzić kompletność maszyny, sprawność do pracy	wydzielony pas pola uprawnego, na początku którego znajduje się kultywator zawieszany, obok ciągnik rolniczy i stolik z zestawem podstawowych narzędzi, instrukcjami, kartą weryfikacji stanu technicznego	drużyna sprawdziła kompletność sprzętu, identyfikuje usterkę	0-2
		Wypełnić kartę kontrolną stanu technicznego maszyny		drużyna poprawnie wypełniła kartę weryfikacji stanu technicznego maszyny uwzględniając niezbędne czynności	0-2
		Usunąć niesprawność elementu roboczego		zawodnicy usunęli niesprawność	0-2
		Wykonać smarowanie zgodnie z tabelą smarowania zawartej w instrukcji obsługi.		zawodnicy wykonali smarowanie	0-2

2.	Przegląd ciągnika rolniczego	Wykonać obsługę codzienną ciągnika zgodnie z instrukcją obsługi	wydzielony pas pola uprawnego, na początku którego znajduje się kultywator zawieszany, obok ciągnik rolniczy i stolik z zestawem podstawowych narzędzi, instrukcjami, kartą weryfikacji stanu technicznego	drużyna wykonała przegląd P1 ciągnika (obsługę codzienną)	0-4
		Wypełnić kartę kontrolną stanu technicznego ciągnika		drużyna poprawnie wypełniła kartę weryfikacji stanu technicznego ciągnika	0-2
		Uzupełnić brakujące płyny eksploatacyjne		zawodnicy uzupełnili płyny	0-2
		Zgłosić gotowość uruchomienia ciągnika.		zawodnicy zgłosili przez podniesienie ręki gotowość uruchomienia ciągnika	-
		Uruchomić próbnie ciągnik, sprawdzić działanie podnośnika		jeden z zawodników uruchomił ciągnik, sprawdził działanie podnośnika hydraulicznego zawieszenia narzędzi	0-2
3.	Agregatowanie ciągnika z maszyną	Wykonać agregatowanie z zachowaniem zasad BHP	kultywator i ciągnik rolniczy	operator ciągnika podjechał w sposób umożliwiający połączenie z kultywatorem, wyłączył silnik, zabezpieczył pojazd przed przetoczeniem	0-2
		Wykonać agregatowanie kultywatora z ciągnikiem z zachowaniem zasad agregatowania sprzętu		zawodnicy połączyli maszynę z ciągnikiem zachowując kolejność agregatowania	0-3
		Przeprowadzić standardowe regulacje maszyny oraz ustawić zadaną głębokość pracy	kultywator i ciągnik rolniczy	zawodnicy wypoziomowali maszynę poprzecznie i wzdłużnie oraz ustawili zadaną głębokość pracy	0-3

		Zgłosić gotowość rozpoczęcia pracy		zawodnicy zgłosili przez podniesienie ręki gotowość uruchomienia ciągnika	-
4.	Przejazd roboczy	Uruchomić ciągnik i rozpocząć przejazd po polu	pas pola uprawnego z agregatem złożonym z ciągnika i kultywatora	pierwszy zawodnik uruchomił silnik, podjechał na wyznaczony pas pola, opuścił maszynę i rozpoczął przejazd	0-2
		Dokonać oceny poprawności wykonania zadania oraz zmienić zadany parametr		pierwszy zawodnik w trakcie przejazdu skontrolował poprawność wykonywanej pracy, w połowie przejazdu, zatrzymał agregat i zmienił zadany parametr pracy, kontynuuje przejazd	0-3
		Wykonać nawrót i ustawić agregat do jazdy na wprost bezpośrednio przy obrobionym pasie pola, wyłączyć silnik ciągnika		pierwszy zawodnik po wykonaniu przejazdu podniósł maszynę, wykonał nawrót, ustawił agregat do jazdy na wprost, wyłączył silnik	0-2
		Uruchomić ciągnik i rozpocząć przejazd po polu.		drugi zawodnik uruchomił silnik, podjechał na wyznaczony pas pola, opuścił maszynę i rozpoczął przejazd	0-2
		Dokonać oceny poprawności wykonania zadania oraz zmienić zadany parametr pracy	pas pola uprawnego z agregatem złożonym z ciągnika i kultywatora	drugi zawodnik w trakcie przejazdu skontrolował poprawność wykonywanej pracy, w połowie przejazdu,	0-3

				zatrzymał agregat i zmienił zadany parametr pracy, kontynuuje przejazd	
		Wykonać nawrót i ustawić agregat do jazdy na wprost bezpośrednio przy obrobionym pasie pola, wyłączyć silnik ciągnika		drugi zawodnik po wykonaniu przejazdu podniósł maszynę, wykonał nawrót, ustawił agregat do jazdy na wprost, wyłączył silnik	0-2
5.	Test wiadomości o rolnictwie precyzyjnym i systemów nawigacji rolniczych	Rozwiązać test 10 pytań	stolik przy stanowisku polowym	zawodnicy wspólnie rozwiązywali test	0-10
		Zgłosić zakończenie zadania		zawodnicy zgłaszają zakończenie konkurencji przez podniesienie ręki	-

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 50.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanej przez poszczególnych członków jury za każde z kolejnych zadań. Ponadto czas wykonania konkurencji będzie mierzony. Drużyna, która wykona łącznie etap I oraz II w najkrótszym czasie otrzyma dodatkowo dwa punkty. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów, kryterium rozstrzygającym o ostatecznie zajęтым miejscu, będzie sumaryczny czas wykonania wszystkich trzech etapów.

Organizator zastrzega sobie prawo zmiany terminu konkurencji ze względu na niesprzyjające warunki pogodowe.

VII Konkurencja: "Zakąski bankietowe" – branża turystyczno – gastronomiczna

Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Tarnowie

ul. Bema 9/11, 33-100 Tarnów

Data: 23 października 2018 r., godzina: 9.00

Liczba etapów: 1

Czas trwania konkurencji: 4 h

Liczba osób w drużynie: 1

Liczba drużyn: 16

Harmonogram:

- 9⁰⁰ – 9³⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 9³⁰ – 9⁴⁰ – powitanie uczestników
- 9⁴⁰ – 9⁴⁵ – losowanie stanowisk, rozpoczęcie konkurencji
- 9⁴⁵ – 13⁴⁵ – przeprowadzenie konkurencji
- 13⁴⁵ – 15¹⁵ – zakończenie konkurencji, obiad

Warunki uczestnictwa w konkursie: Posiadanie aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, określonego przepisami stroju roboczego, czapki oraz zapaski kucharskiej oraz rękawiczek lateksowych.

Opis zadania konkursowego: Przedmiotem zadania konkursowego jest przygotowanie ciepłej oraz zimnej zakąski bankietowej, na podstawie opracowanej przez siebie receptury (sporządzonej przed konkursem). Maksymalna waga każdej potrawy nie może przekraczać 75g.

Każdy uczestnik wykonuje po 4 porcje ciepłej oraz 4 zimnej zakąski – 3 (podane jednoporcjowo) do degustacji dla jury oraz 1 (podana wieloporcjowo) do prezentacji na wspólnym stole.

Uczestnik posiada 2 niepodpisane egzemplarze własnej receptury, które zawierają wykaz potrzebnych surowców oraz sposób wykonania. Przed losowaniem stanowiska pracy uczestnik przekazuje jury, swoją recepturę, na której osoba odpowiedzialna za

losowanie zapisuje numer wylosowanego stanowiska. Drugi egzemplarz receptury, jest do dyspozycji uczestnika podczas realizacji zadania.

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 4 osoby. Konkurencja będzie przeprowadzona równocześnie w dwóch pracowniach. Konkurs przeprowadzony jest z wykorzystaniem produktów, które zapewnia Organizator. Zabrania się używania produktów spoza tych dostępnych w tabeli nr 1 i 2.

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy przygotowane dla każdego uczestnika wyposażone w blat roboczy, drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potrawy tj. noże, deski, patelnie, miski oraz garnki o różnej pojemności.

Dodatkowo do dyspozycji uczestników łącznie na dwie pracownie dostępne będą:

- zlew z ciepłą i zimną wodą - 6 szt.
- blender kielichowy - 2 szt.
- piekarnik - 5 szt.
- kuchenka mikrofalowa - 2 szt.
- wieloczynnościowe urządzenie do rozdrabniania i miksowania - 4 szt.
- lodówka – 2 szt.
- piec cukierniczo-piekarniczy (wyposażony w trzy komory wypiekowe) - 2 szt.
- chłodnia - 3 szt.
- piec konwekcyjno-parowy

Uczestnicy zgłaszają się do wykonania zadania w stroju kucharskim zapewniającym bezpieczną i higieniczną pracę. Uczestnicy powinni przywieźć patery/półmiski niezbędne do podania **wieloporcjowo** przygotowanych potraw. Talerze do podania potraw **jednoporcjowo** zapewnia Organizator. Regulamin dopuszcza również wykorzystanie przez uczestników przywiezionych ze sobą drobnych sprzętów kuchennych, np. noży, wykrawaczy, narzędzi do carvingu, itp.

Produkty, które zapewnia Organizator:

Tabela nr 1 - Kosz produktów podstawowych – dla każdego uczestnika

L.p.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 osobę
1.	filet z indyka	kg	0,5
2.	polędwica z dorsza świeża	kg	0,4
3.	szynka parmeńska	plastry	4
4.	dynia piżmowa waga 1 szt. 1 kg	szt.	0,5
5.	kalarepa waga 1 szt. 150 g	szt.	1
6.	jarmuż świeży - liście	liście	4
7.	brukselka	kg	0,30
8.	śmietana 30% UHT	litr	0,25
9.	masło klarowane	kg	0,2
10.	suszone morele	kg	0,15
11.	jaja wielkość 1 szt. L	szt.	3
12.	natka pietruszki dekoracyjnej	pęczek	1
13.	koperek	pęczek	1
14.	cytryna waga 1 szt. 50 g	szt.	1
15.	pomarańcza waga 1 szt. 100 g	szt.	1
16.	limonka waga 1 szt. 40 g	szt.	1
17.	batat waga 1 szt. 300 g	szt.	1
18.	pietruszka korzeń waga 1 szt. 50 g	szt.	1
19.	marchew waga 1 szt. 100 g	szt.	2
20.	seler waga 1 szt. 100 g	szt.	1
21.	burak ćwikłowy z boćwinką waga 1 szt. 30 g	szt.	1
22.	truskawki	kg	0,3
23.	maliny	kg	0,3
24.	jeżyny	kg	0,3
25.	olej roślinny rzepakowy op. jed. 1 l	litr	0,2
26.	topinambur waga 1 szt. 30g	szt.	1

27.	czyściec błotny bulwa waga 1 szt. 20 g	szt.	4
------------	---	------	---

Tabela nr 2 - Kosz produktów uzupełniających – 1 kosz na 4 osoby

L.p.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 kosz
1.	wino białe pół-wytrwane lub wytrawne op. jed. 0,75 ml	szt.	1
2.	żelatyna op. jed. 50 g	szt.	1
3.	agar op. jed. 30 g	szt.	1
4.	sól op. jed. 1 kg	kg	0,2
5.	pieprz czarny mielony op. jed. 20 g	szt.	1
6.	pieprz kolorowy ziarnisty, op. jed. 20 g	szt.	1
7.	czosnek masa 50 g	szt.	1
8.	oliwa z oliwek op.jed. 250 ml	szt.	0,5
9.	oliwa truflowa op.jed. 250 ml	szt.	0,5
10.	ocet winny z białego wina op.jed. 250 ml	szt.	0,5
11.	ocet balsamiczny op.jed. 250 ml	szt.	0,5
12.	boczek wędzony plastry	kg	0,5
13.	bazylia świeża w doniczce	doniczka	1
14.	oregano świeże w doniczce	doniczka	1
15.	tymianek świeży w doniczce	doniczka	1
16.	mikro zioła mix op. jed. 40 g (np. brokuł, kapusta czerwona, amarantus rzdokiewka czerwona, mizuna czerwona, musztardowie, pak choi czerwony, kozieradka)	op.	1
17.	mieszanka świeżych kwiatów jadalnych op.jed. 40 g	op.	1

	(np. bartki, bergamotka, fiołek, storczyk, fuksja, nasturcja)		
18.	cukier biały op. jed. 1 kg	op.	0,15
19.	pomidory koktajlowe op. jed. 500 g	op.	0,5
20.	kapusta pak choi waga 1 szt. 150 g	szt.	2
21.	szparagi zielone masa 1 wiązki 500 g	szt.	0,5
22.	słonecznik łuskany op. jed. 200 g	op.	1
23.	liść laurowy suszony op. jed. 20 g	szt.	1
24.	ziele angielskie całe op. jed. 20 g	szt.	1
25.	mąka pszenna typu 500 op. jed. 1 kg	op.	0,25
26.	mąka ziemniaczana op. jed. 0,5 kg	op.	0,25
27.	mąka ryżowa op. jed. 0,5 kg	op.	0,25
28.	kasza gryczana niepalona biała luzem, op. jed. 0,5 kg	op.	0,25
29.	musztarda delikatesowa poj. op. jed. 200 g	szt.	0,5
30.	folia aluminiowa, szerokość 30 cm, długość 10 m	rolka	0,5
31.	rękaw do pieczenia, szerokość 30 cm, długość 4 m	rolka	0,5
32.	drewniane wykałaczki małe op. jed. zawierające 150 szt.	op.	1
33.	drewniane wykałaczki długie do szaszłyków op. jed. zawierające 50 szt.	op.	1

Kryteria oceny:

L.p.	Kryterium	Liczba punktów
1.	Organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, czystość	0 - 10
2.	Ocena receptury, dobór składników	0 - 5
3.	Dobór technik i metody wykonania	0 - 10
4.	Ocena estetyczna potrawy	0 - 10
5.	Ocena organoleptyczna potrawy	0 - 10
6.	Dobre gospodarowanie surowcem	0 - 10
Maksymalna liczba punktów		55

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać uczestnik to 55.

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

VIII Konkurencja: "Przygoda, przyroda, krajobrazy – czekają na Ciebie na szlaku.

Dasz radę!" – branża turystyczno–gastronomiczna/ administracyjno-usługowa

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

Data: 25 października 2018 r., godzina: 8.30

Liczba etapów: 3

Czas trwania konkurencji: 5,5 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 12

Harmonogram:

- 8³⁰ – 9⁰⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 9⁰⁰ – 9¹⁰ – powitanie uczestników
- 9¹⁰ – 9²⁰ – losowanie stanowisk oraz tematu zadania, rozpoczęcie konkurencji
- 9²⁰ – 11²⁰ – etap I
- 11²⁰ – 12⁵⁰ – etap II
- 12⁵⁰ – 14⁵⁰ – etap III
- 14⁵⁰ – 16²⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

Opis zadania konkursowego: Przygotowanie programu i kalkulacji 3-dniowej wycieczki krajoznawczej na terenie województwa małopolskiego z elementami turystyki kwalifikowanej w jednym z wylosowanych obszarów oraz przedstawienie go komisji konkursowej w formie prezentacji.

Przed przystąpieniem do konkurencji, odbędzie się losowanie jednego z trzech podanych obszarów, następnie każda drużyna losuje numer stanowiska, na którym będzie wykonywała zadania konkursowe.

Konkurencja składa się z trzech etapów, odbywa się na dwunastu niezależnych stanowiskach. Podczas etapu I oraz II wszystkie zespoły pracują równocześnie, etap III przebiega zgodnie z wylosowaną kolejnością (numer stanowiska to jednocześnie kolejność w prezentowaniu pracy). Obowiązuje całkowity zakaz korzystania

z urządzeń telekomunikacyjnych przez uczestników w czasie trwania konkurencji. Korzystanie z gotowych planów wycieczki zamieszczonych na stronach internetowych, jest równoznaczne z dyskwalifikacją drużyny.

I Etap: Przygotowanie szczegółowego programu i kalkulacji 3-dniowej wycieczki krajoznawczej na terenie województwa małopolskiego z elementami turystyki kwalifikowanej z uwzględnieniem jednego z wylosowanych obszarów. Na podstawie założeń wynikających z treści zadania.

Po zakończonym etapie drużyny drukują program wycieczki wraz z kalkulacją i pozostawiają do oceny jury.

W etapie I ocenie podlegać będzie: Prawidłowe przygotowanie szczegółowego programu imprezy zgodnie z wytycznymi oraz właściwie wykonana kalkulacja imprezy.

W programie należy uwzględnić: trzy różne rodzaje turystyki kwalifikowanej, jeden z wylosowanych obszarów województwa małopolskiego, rozpisanie programu szczegółowego na 3 dni.

Kalkulacja powinna zawierać wszystkie koszty imprezy wynikające z programu oraz prawidłowo obliczoną cenę imprezy.

W tym etapie można zdobyć: 23 pkt.

Czas na wykonanie zadania: 120 minut

Opis stanowiska konkursowego: Każda drużyna będzie miała do dyspozycji stół oraz kartki papieru w formacie A4, przybory do pisania, dostęp do komputera z internetem, mapy i katalogi turystyczne w wersji papierowej i/lub dostępne na stronie internetowej.

II Etap: Przygotowanie prezentacji PowerPoint, która będzie stanowić ofertę zaproponowanej imprezy dla klienta oraz promować wybrane atrakcje wykorzystane w programie imprezy. Elementy, które będzie musiała zawierać prezentacja zostaną określone w kryteriach oceny.

W II etapie ocenie podlegać będzie: treść prezentacji oraz ujęcie w niej wszystkich punktów wycieczki, wskazanie atrakcji turystycznych wartych obejrzenia, właściwe proporcje między ilością tekstu a zamieszczonymi obrazami (zdjęciami), profesjonalne

tworzenie prezentacji w programie Power Point
(umieszczenie interesującej grafiki, animacji, zdjęć) promocja regionu poprzez wycieczkę oraz sposób zachęcania turystów do wzięcia udziału w wycieczce.
W tym etapie można zdobyć: 10 pkt.

Czas na wykonanie zadania: 90 minut

Opis stanowiska konkursowego: Każda drużyna będzie mieć do dyspozycji komputer z dostępem do internetu oraz pendrive do zapisania prezentacji. Do dyspozycji będą mapy regionu oraz plany miast dostępne na stronie internetowej.

III Etap. Przedstawienie przed komisją konkursową przygotowanej prezentacji. Promocja regionu i jego atrakcji oraz zachęcenie do skorzystania z oferty. Prezentacje wg kolejności wylosowanych numerów startowych przed rozpoczęciem konkursu.

W III etapie ocenie podlegać będzie: Atrakcyjność sposobu prezentacji przygotowanej oferty, swoboda wypowiedzi oraz zachęcenie do skorzystania z oferty.

W tym etapie można zdobyć: 10 pkt.

Czas na wykonanie zadania: 10 minut

Opis stanowiska komputerowego: komputer, pendrive, rzutnik

Kryteria oceny:

Kryteria oceny	Liczba punktów
Etap I: Przygotowanie programu i kalkulacji 3-dniowej trasy wycieczki krajoznawczej – max 23 pkt	
Program	
Uwzględnienie w programie atrakcji turystycznych pozwalających na realizację celu imprezy	0-2
Atrakcyjność wybranej trasy oraz doboru miejsc	0-3
Zgodność z ramami czasowymi zaplanowanej wycieczki (3 dni)	0-2
Uwzględnienie w programie wycieczki jednego z wylosowanych obszarów województwa małopolskiego	0-3
Prawidłowe zaplanowanie elementów programu w czasie	0-3
Uwzględnienie 3 różnych rodzajów turystyki kwalifikowanej	0-3
Dostosowanie jakości usług do założonej grupy docelowej	0-2
Kalkulacja	
Uwzględnienie wszystkich kosztów imprezy	0-3
Prawidłowe obliczenie ceny imprezy dla jednego uczestnika	0-2
Etap II: Przygotowanie prezentacji wycieczki w programie Microsoft Power Point – max 10 pkt	
Ujęcie w prezentacji wszystkich zaplanowanych w programie imprezy atrakcji	0-3
Właściwe proporcje między ilością tekstu, a zamieszczonymi obrazami (zdjęciami)	0-2
Promowanie regionu poprzez wycieczkę	0-2
Profesjonalne tworzenie prezentacji (umieszczenie atrakcyjnej grafiki, animacji, zdjęć)	0-3
Etap III: Przedstawienie przygotowanej imprezy - max 10 pkt	
Zachęcenie do skorzystania z oferty	0-2
Forma oraz atrakcyjność przedstawienia oferty	0-4

Umiejętność komunikacji werbalnej i niewerbalnej podczas prezentacji oferty	0-4
Maksymalna liczba punktów	43

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 43.

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

IX Konkurencja: „DEKORACJA z okazji 100-lecia odzyskania niepodległości przez Polskę” – branża budowlana

Miejsce: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Św. Jana Pawła II w Łapanowie, 32-740 Łapanów 32

Data: : 26 października 2018 r., godzina: 8.30

Liczba etapów: 1

Czas trwania konkurencji: 3 h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 10

Harmonogram:

- 8³⁰ – 9⁰⁰ – rejestracja uczestników, catering
- 9⁰⁰ – 9¹⁵ – powitanie uczestników
- 9¹⁵ – 9³⁰ – losowanie stanowisk oraz kolejności rozpoczęcie konkurencji
- 9³⁰ – 9⁴⁵ – instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP
- 9⁴⁵ – 12⁴⁵ – przeprowadzanie konkurencji
- 12⁴⁵ – 13³⁰ – zakończenie konkurencji, obiad

Warunki uczestnictwa w konkurencji: Każdy z uczestników musi posiadać ubranie robocze zgodnie z przepisami BHP oraz aktualne szkolenie w zakresie BHP.

Opis zadania konkursowego: Przedmiotem konkursu jest wykonanie dekoracji artystycznej, według własnego pomysłu (z uwzględnieniem szablonów podanych w opisie stanowiska konkursowego), inspirowanej rocznicą odzyskania przez Polskę niepodległości, której elementem będzie mozaika. Całość dekoracji ma mieć kształt prostokąta 125cm x 250cm, przy czym element wkomponowanej mozaiki powinien być nie mniejszy niż 20% powierzchni ($0,2 \times 1,25m \times 2,5m = 0,625m^2$) płyty OSB.

Przed przystąpieniem do konkurencji, każda z drużyn będzie losowa numer stanowiska (startowy), na którym będzie wykonywa zadanie konkursowe. Każda drużyna będzie wykonywać zadanie indywidualnie, na osobnym stanowisku pracy.

Całość dekoracji ma mieć kształt prostokąta 125cm x 250cm, przy czym element wkomponowanej mozaiki powinien być nie mniejszy niż 20% powierzchni projektu. Każde stanowisko będzie wyposażone w płytę OSB o powierzchni 3,125 m² w kształcie prostokąta o wymiarach 125cm x 250cm, na którym drużyna wykona zadanie konkursowe mając do dyspozycji 3 kolory mozaiki (biały, czerwony i czarny) oraz zestaw materiałów i narzędzi niezbędnych do wykonania tego zadania przygotowanych przez Organizatora.

Opis stanowiska konkursowego: Każda z drużyn będzie pracować przy stanowisku przygotowanym przez Organizatora konkursu (stanowisko z fragmentem podłogi o powierzchni 6m² na którym będzie znajdować się płyta OSB w kształcie prostokąta o wym. dł. 125cm, wys. 250cm, gr. 25mm). Przy każdym stanowisku, drużyny otrzymają zestaw materiałów, które wykorzystają do wykonania dekoracji.

Do każdego stanowiska będą przypisane 3 szablony spośród wzorów:

- A. motywy kwiatowe i roślinne
- B. zwierzęta np. motyle, ptaki
- C. geometryczne i inne.

Produkty, które zapewnia Organizator:

- Zestaw dla jednej drużyny
 - Arkusz papieru A2 – 4 szt.
 - płyta OSB3 125cm x 250cm gr. 25mm - 1 szt.
 - mozaika czerwona (30cm x 30cm) - 6 szt.
 - mozaika biała (30cm x 30cm) - 6 szt.
 - mozaika czarna (30cm x 30cm) - 4 szt.
 - klej do płytek - 1 worek
 - zaprawa spoinująca biała - 0,5kg
 - zaprawa spoinująca czerwona - 0,5kg
 - zaprawa spoinująca czarna - 0,25kg
 - farba emulsyjna biała - 5 l
 - taśma malarska niebieska szer. 38mm - 1 szt.

- taśma malarska niebieska szer. 25mm - 1 szt.
- farba gęsta szablonowa biała - 1 l
- pigmenty (czerwony, czarny, niebieski, żółty, zielony) - po 1 szt.
opakowanie min. 40ml
- próbniki (testery) farb w różnych kolorach o poj. 0,05l. - 10 szt.
- pojemnik na wodę z podziałką o poj. 1l. - 1 szt.
- plastikowy pojemnik na farbę i wodę poj. 5l - 2 szt.
- plastikowy pojemnik na farbę poj. 1l - 4 szt.
- kuweta malarska duża - 1 szt.
- gąbka do malowania szablonów - 10 szt.
- szufelka i zmiotka - 1 kpl.
- wałek malarski akrylowy z kuwetą małą - 1 szt.
- ołówek stolarski - 2 szt.
- gumka do mazania - 1 szt.
- listwy do mieszania farb - 2 szt.
- rękawiczki robocze rozm. L - 2 pary
- rękawiczki gumowe rozm. L - 2 pary
- gąbka do zmywania fug - 1 szt.
- uniwersalne ściereczki domowe - 2 op.
- zestaw pędzli płaskich (różne wymiary) 6 szt. - 1 kpl.
- zestaw pędzli okrągłych (różne wymiary) 6 szt. - 1 kpl.
- wałek gąbkowy z rączką 7cm - 1 szt.
- wałek gąbkowy z rączką 12cm - 1 szt.
- wałek malarski do akryli z rączką 10cm - 1 szt.
- wałek malarski do akryli z rączką 17cm - 1 szt.
- cienkie pędzle malarskie do wykończeń (pędzle nr 6 i 10 z płaską główką oraz nr 6 i 10 z okrągłą główką- 4 szt. w zestawie) - 1 kpl.
- szablony dekoracyjne wielokrotnego użytku – o min. wym. 10cm x 20cm – 3 szt.

Uczestnicy konkursu powinni we własnym zakresie zaopatrzyć się w:

- poziomice 80 lub 100cm,
- pacę stalową zębatą 8mm,
- kątownik stalowy mały i duży,
- taśmę do pomiarów (metrówka),
- nożyczki budowlane,
- nóż tapeciarski,
- środki ochrony osobistej,
- nakolanniki,
- kielnię do kleju,
- pacę lub packę do fugowania mozaiki,

Kryteria oceny:

L.p.	Czynność	Liczba punktów
1.	Pomysłowość wykonania kompozycji	0-10pkt.
2.	Estetyka	0-10pkt.
3.	Organizacja pracy i przestrzeganie przepisów BHP	1-5 pkt. (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
4.	Zgodność powierzchni mozaiki z regulaminem konkursu,	0 pkt. (brak min.20%pokrycia mozaiką) 5 pkt. (pokrycie powyżej 20% mozaiką)
5.	Dokładność i estetyka wykonania mozaiki,	1-5 pkt. (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
6.	Pokrycie bez smug i zacieków fragmentu zadania wykonanego przy użyciu farb i szablonów	1-5 pkt. (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
7.	Prawidłowe posługiwanie się sprzętem i narzędziami	1-5 pkt. (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)
8.	Czystość na stanowisku pracy	1-5 pkt. (zły, słaby, dobry, bardzo dobry, wybitny)

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 50.

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