

**I Konkurencja: Rzeźba przestrzenna wykonana technikami spawalniczymi "Zagroda chłopska" – branża metalurgiczna (MTL), branża mechaniczna (MEC)\***

**Miejsce:** Powiatowe Centrum Edukacji i Kompetencji Zawodowych w Szczucinie, ul. Witosa 2, 33-230 Szczucin

**Data:** 2 października 2019 r., godzina: 9<sup>00</sup>

**Liczba etapów:** 2

**Czas trwania konkurencji:** 3 h

**Liczba osób w drużynie:** 2

**Liczba drużyn:** 10

**Warunki uczestnictwa w konkurencji:** posiadanie uprawnień spawacza (książeczki spawacza) z tym zastrzeżeniem, że: co najmniej jeden zawodnik posiada uprawnienia w zakresie MMA (111), a drugi posiada co najmniej uprawnienia w zakresie MAG (135) (obydwaj mogą posiadać uprawnienia w zakresie MMA (111) oraz MAG (135) jednocześnie), ubranie robocze (tj. buty robocze, spodnie, bluza, nakrycie głowy).

**Przedmiot konkursu:** wykonanie wzmocnienia płyty stalowej poprzez przyspawanie płaskowników metodą MMA oraz MAG oraz wykonanie „zagrody chłopskiej” z drugiej strony płyty.

Konkurencja rozgrywana jest na dziesięciu niezależnych stanowiskach przez 10 drużyn jednocześnie i składa się z 2 etapów – spawania 2 metodami tego samego elementu. Łączny czas na wykonanie 2 etapów wynosi maksymalnie 180 minut (tj. 90 minut na spawanie metodą MMA (111) oraz 90 minut na spawanie metodą MAG (135)).

**Harmonogram konkursu:**

9<sup>00</sup> – 9<sup>30</sup> – rejestracja uczestników, catering

9<sup>30</sup> – 9<sup>40</sup> – powitanie uczestników

9<sup>40</sup> – 9<sup>50</sup> – losowanie stanowisk oraz kolejności wykonywania poszczególnych etapów

9<sup>50</sup> – 10<sup>30</sup> – instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP

10<sup>30</sup> – 13<sup>30</sup> – przeprowadzanie konkurencji (wszystkich etapów)

13<sup>30</sup> – 15<sup>00</sup> – obiad, zakończenie konkurencji

**Opis zadania konkursowego:** Przed rozpoczęciem konkurencji przedstawiciel każdej z drużyn losuje stanowisko, na którym będzie wykonywał poszczególne zadania. Drużyny, które wylosowały numer startowy od 1 do 5 rozpoczynają spawanie od metody MMA (111), natomiast drużyny, które wylosowały numer startowy od 6 do 10 wykonują w pierwszej

kolejności spawanie metodą MAG (135). Zmiana metody spawania oznacza również zmianę stanowiska. W dalszej kolejności zostanie przeprowadzone szkolenie stanowiskowe i szkolenie BHP przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu ze szkoły, w której organizowany jest konkurs. Podczas wykonywania konkurencji nie dopuszcza się szlifowania lub cięcia szlifierką kątową. Dopuszcza się natomiast używanie ręcznych narzędzi ślusarskich znajdujących się na stanowisku. Spawanie w metodzie MMA (111) odbywa się przy wykorzystaniu elektrod rutytowych o średnicy 2,5 mm oraz 3,25 mm w ilości Nielimitowanej. Spawanie w metodzie MAG (135) odbywa się w osłonie gazu CO<sub>2</sub> i drutu o średnicy 1 mm w ilości Nielimitowanej. Dla wszystkich drużyn materiał do spawania będzie przygotowany jednakowo, tzn. oszlifowany, a ostre krawędzie będą stępione. Każda z drużyn będzie miała do dyspozycji stół ślusarski z imadłem oraz podstawowym wyposażeniem ślusarza. Organizator zapewnia także dla każdego uczestnika: fartuch spawalniczy, rękawice, okulary ochronne, przyłbice spawalnicze lub maski spawalnicze.

**Etap I – prace na stanowisku rozpoczynają drużyny o numerach startowych od 1 do 5** (drużyny o numerach od 6 do 10 zaczynają konkurencję od II etapu).

Spawanie metodą MMA (111) wykonuje zawodnik posiadający uprawnienia w tej metodzie. W przypadku, gdy obydwaj zawodnicy posiadają takie uprawnienia, drużyna ustala, który zawodnik pełni funkcję spawacza, a który pomocnika spawacza, z tym zastrzeżeniem, iż po dokonaniu wyboru zgłasza to do jury i funkcję tę pełni podczas trwania całego etapu. Tym samym niedopuszczalna jest zamiana pomocnika spawacza ze spawaczem. W kolejnym etapie osoba, która pełniła funkcję spawacza staje się automatycznie pomocnikiem spawacza i na odwrót.

Zadaniem drużyny w tym etapie jest wykonanie wzmocnienia płyty o wymiarach 500 mm x 500 mm x 5 mm poprzez przyspawanie 4 sztuk płaskowników o wymiarach 6 mm x 60 mm x 400 mm. Przyspawane płaskowniki powinny utworzyć kwadrat. Po sczepieniu płaskowników, (o ile nie były sczeplone w poprzednim etapie) spawacz wykonuje spawy MMA (111) od środka kwadratów w pozycjach PB, PF, PD. Po wykonaniu tych spawów pozostały (z 90 minut) czas drużyny wykorzystują na wykonanie zagrody chłopskiej z drugiej strony płyty według własnej inwencji twórczej tylko z dostępnych materiałów, których wykaz znajduje się w niniejszym regulaminie.

**Etap II – prace na stanowisku rozpoczynają drużyny o numerach startowych od 6 do 10** (drużyny o numerach od 1 do 5 zaczynają konkurencję od I etapu).

Spawanie metodą MAG (135) wykonuje zawodnik posiadający uprawnienia w tej metodzie. W przypadku, gdy obydwaj zawodnicy posiadają takie uprawnienia, drużyna ustala, który

zawodnik pełni funkcję spawacza, a który pomocnika spawacza, z tym zastrzeżeniem, iż po dokonaniu wyboru zgłasza to do jury i funkcję tę pełni podczas trwania całego etapu. Tym samym niedopuszczalna jest zamiana pomocnika spawacza ze spawaczem. W kolejnym etapie osoba, która pełniła funkcję spawacza staje się automatycznie pomocnikiem spawacza i na odwrót.

Zadaniem drużyny w tym etapie jest wykonanie wzmocnienia płyty o wymiarach 500 mm x 500 mm x 5 mm poprzez przyspawanie 4 sztuk płaskowników o wymiarach 6 mm x 60 mm x 400 mm. Przyspawane płaskowniki powinny utworzyć kwadrat. Po szczepieniu płaskowników, (o ile nie były szczepione w poprzednim etapie) spawacz wykonuje spawy MAG (135) na zewnątrz kwadratów w pozycjach PB, PF, PD. Po wykonaniu tych spawów pozostały (z 90 minut) czas drużyny wykorzystują na wykonanie zagrody chłopskiej z drugiej strony płyty według własnej inwencji twórczej tylko z dostępnych materiałów, których wykaz znajduje się w niniejszym regulaminie.

#### **Materiał do dyspozycji dla jednej drużyny:**

- 1) Płyta stalowa 500 mm x 500 mm x 5 mm – 1 szt.
- 2) Płaskownik 400 mm x 60 mm x 6 mm – 4 szt.
- 3) Płaskownik 200 mm x 60 mm x 6 mm – 10 szt.
- 4) Płaskownik 100 mm x 60 mm x 6 mm – 20 szt.
- 5) Pręt o średnicy 6 mm x 60 mm – 20 szt.
- 6) Pręt o średnicy 6 mm x 150 mm – 3 szt.
- 7) Rura o grubości ścianki 3,2 mm, średnicy (fi) 48 mm, długości 100 mm – 2 szt.
- 8) Drut spawalniczy 2,4 mm w następujących długościach: 300 mm, 150 mm, 100 mm, 50 mm, każdego po 20 szt.

#### **W zagrodzie chłopskiej powinny być umieszczone takie elementy jak:**

- studnia – 1 szt.
- żuraw – 1 szt.
- wiatrak – 1 szt.
- obiekt – 2 szt. (dowolny np.: dom, zabudowanie gospodarcze, stodoła, obora itp. z tym zastrzeżeniem, iż każdy z obiektów powinien pełnić inną funkcję)
- ogrodzenie – 1 szt.
- zwierzę – 1 szt.

**Kryteria oceny:**

| L.p. | Zadanie do wykonania                          | Liczba pkt. |
|------|---|-------------|
| 1.   | Spoina MMA (PB)                               | 0-3         |
| 2.   | Spoina MMA (PF)                               | 0-3         |
| 3.   | Spoina MMA (PD)                               | 0-3         |
| 4.   | Spoina MAG (PB)                               | 0-3         |
| 5.   | Spoina MAG (PF)                               | 0-3         |
| 6.   | Spoina MAG (PD)                               | 0-3         |
| 7.   | Zachowanie wymiarów kwadratu i rozmieszczenia | 0-4         |
| 8.   | Wykonanie studni                              | 0-3         |
| 9.   | Wykonanie żurawia                             | 0-5         |
| 10.  | Wykonanie wiatraka                            | 0-5         |
| 11.  | Wykonanie obiektu (1)                         | 0-10        |
| 12.  | Wykonanie obiektu (2)                         | 0-10        |
| 13.  | Wykonanie ogrodzenia                          | 0-5         |
| 14.  | Wykonanie zwierzęcia                          | 0-5         |

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 65.

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

Z przyczyn losowych dopuszcza się udział w konkursie drużyny składającej się z jednego zawodnika pod warunkiem posiadania przez niego uprawnień spawacza w obu kategoriach tj. MMA (111) oraz MAG (135).

W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów o ostatecznie zajęтым miejscu będzie decydowała średnia arytmetyczna ocen przyznawanych przez poszczególnych członków jury za wykonanie spoin metodą MMA (111) oraz MAG (135) (pozycja z kryteriów oceny 1-6).

**II Konkurencja: Atrakcje turystyczne Zakopanego i Podhala – branża ekonomiczno-administracyjna (EKA), branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)\***

**Miejsce: Zespół Szkół Hotelarsko-Turystycznych im. Władysława Zamoyskiego, ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane**

**Data: 4 października 2019, godz. 9:30**

**Liczba etapów: 2**

**Czas trwania: 3,5 h**

**Liczba osób w drużynie: 2**

**Liczba drużyn: 10**

**UWAGA: Część zadań konkursowych realizowana będzie w języku angielskim.**

**Uczestnik będzie miał do dyspozycji:** stanowisko wyposażone w stół oraz kartki papieru w formacie A4, ołówki, długopisy, w II etapie także przewodniki „Szlak Zamoyskiego” z planem Zakopanego.

**Wymagania dotyczące wyposażenia drużyn:**

- co najmniej jeden smartfon z zainstalowanym skanerem kodów QR (darmowa aplikacja) i dostępem do Internetu;
- odpowiednie zabezpieczenie na wypadek niesprzyjających warunków pogodowych (np. stosowne ubranie, obuwie, parasol).

**ZASADY BEZPIECZEŃSTWA:** każde naruszenie zasad bezpieczeństwa ruchu drogowego, opisanych w kodeksie drogowym, w czasie gry terenowej (np. przechodzenie ulicy na czerwonym świetle lub w miejscu niedozwolonym) będzie karane dyskwalifikacją drużyny.

**Harmonogram:**

9:30 – 10:00 – rejestracja uczestników, catering

10:00 – 10:10 – powitanie uczestników

10:10 – 10:15 – losowanie numerów drużyn, rozpoczęcie konkurencji

10:15 – 10:30 – etap I

10:30 – 13:30 – etap II

13:30 – 15:30 - zakończenie konkurencji, obiad

**Opis zadania konkursowego:** Przed przystąpieniem do konkurencji, każda drużyna będzie losowała numer startowy, który jest jednocześnie numerem stanowiska do wykonania I etapu zadania konkursowego. Numer wykorzystany będzie także w trakcie etapu II.

**Etap I: test z turystyki i geografii turystycznej (20 pytań, 15 min) – max 20 pkt**

Test z turystyki i geografii turystycznej obejmujący zagadnienia z zakresu znajomości Zakopanego i Podhala; pytania zamknięte (test wyboru), min. 50 % pytań w języku angielskim – każdy uczestnik pisze test indywidualnie, pod uwagę brana jest liczba punktów tego członka drużyny, który uzyskał ich więcej. Ponadto ważny jest czas rozwiązania testu, gdyż drużyna po rozwiązaniu testu rozpoczyna etap II konkursu.

Podczas pisania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. W przeciwnym wypadku następuje dyskwalifikacja drużyny.

**Opis stanowiska konkursowego:** Każda drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko wyposażone w stolik oraz kartki papieru w formacie A4, ołówki, długopisy.

**Kryteria oceny:** Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. W tym etapie można zdobyć 20 pkt.

**Etap II: gra terenowa - przejście przez punkty - miejsca związane z życiem i działalnością Władysława Zamoyskiego na terenie Zakopanego, udzielenie odpowiedzi na pytania umieszczone w poszczególnych miejscach, rozwiązanie zadań dodatkowych w języku angielskim i powrót do punktu wyjścia (180 min) – max 60 pkt.**

Szlak Władysława Zamoyskiego tworzy 28 miejsc związanych z jego życiem i działalnością na terenie Zakopanego, Tatr i Podtatrza. Trasa konkursu obejmuje tylko wybrane punkty szlaku, jest ich 6 i są położone w obrębie miasta. Każda drużyna ma do przejścia te same punkty. Kolejność przejścia przez punkty jest określona przez organizatora konkursu.

Rozpoczęcie etapu II: Każda drużyna po oddaniu wypełnionych testów z etapu I wyrusza na trasę etapu II. Opiekun drużyny przekazuje uczniom przewodnik wraz z mapką szlaku Zamoyskiego oraz kartę uczestnictwa wraz z krzyżówką lub diagramem, a także materiały piśmiennicze i papier. Przedmioty te opiekun otrzymuje od organizatora w czasie trwania etapu I.

Nauczyciel – opiekun drużyny ma obowiązek ze względu na potrzebę zapewnienia bezpieczeństwa uczniów, towarzyszyć drużynie na trasie konkursu. Absolutnie zabronione jest komunikowanie się z uczniami na temat związany z rozwiązywaniem zadań konkursowych na trasie konkursu. Takie działanie spowoduje natychmiastową

dyskwalifikację drużyny. Nauczyciel powinien ingerować jedynie w razie pojawienia się jakiegoś zagrożenia.

Uczestnicy mają pokonać trasę w jak najkrótszym czasie oraz udzielić prawidłowych odpowiedzi na dwa rodzaje pytań:

- Pytania związane ze szlakiem Zamoyskiego znajdujące się na karcie uczestnictwa – odpowiedzi wpisuje się do krzyżówki lub diagramu;
- Pytania w języku angielskim ukryte w pojemnikach – odpowiedzi na te pytania należy udzielić w języku angielskim, zapisać na kartce opatrzonej numerem drużyny i zostawić w punkcie.

Zespół 2-osobowy, po zlokalizowaniu punktu na szlaku w terenie, odszukuje tabliczkę znakującą szlak (obiekty na szlaku zostały oznaczone wizerunkiem Zamoyskiego i kodem QR) oraz ukryte pojemniki z pytaniami (pytania w j. angielskim). Drużyna odpowiada na dwa rodzaje pytań, wpisuje nazwę punktu, w którym tabliczka/pytanie się znajduje oraz odpowiedź do diagramu/krzyżówki, zapisuje na kartce opatrzonej numerem drużyny odpowiedź na pytanie w języku angielskim i zostawia ją w punkcie i następnie rusza dalej szlakiem. Do rozwiązania krzyżówki lub diagramu przydatne będzie urządzenie mobilne np. smartphone z aplikacją odczytującą kod QR i dostępem do Internetu.

Kartę uczestnictwa wraz z odszyfrowanym hasłem i wypełnionym diagramem lub krzyżówką zespół oddaje organizatorom w punkcie końcowym konkursu - szkole ZSHT. Jury zaznacza kolejność dotarcia do końca szlaku i ocenia poprawność odpowiedzi.

Każda z drużyn ma tę samą trasę ale różne pytania, więc aby rozwiązać zadanie każdy musi starać się sam.

Uczestnicy konkursu powinni posiadać odzież i obuwie odpowiednie do pory roku i warunków pogodowych.

**Opis stanowiska konkursowego:** gra terenowa na terenie Zakopanego. Każda drużyna otrzyma ulotkę do rozwiązywania zadań związanych ze szlakiem Zamoyskiego, przewodnik oraz plan Zakopanego, a także materiały piśmiennicze i papier.

**Kryteria oceny:** Ocenie podlegać będzie:

Czas - max 20 pkt punkty przyznawane są drużynom za kolejność przyjścia - pierwsza drużyna otrzymuje 20 pkt, druga drużyna – 18 punktów, trzecia drużyna – 16 punktów itd....., dziesiąta ostatnia drużyna – 2 pkt.

Prawidłowo odgadnięte hasło w krzyżówce lub diagramie – 5 pkt.



Odpowiedzi w krzyżówce lub diagramie – max.12 pkt (za każdą prawidłową odpowiedź w krzyżówce lub diagramie – po 2 pkt).

Odpowiedzi w języku angielskim – max.18 pkt (za każdą prawidłową odpowiedź – po 3 pkt, w tym 1 pkt za poprawność językową).

**Punktacja** Łącznie w II etapie drużyny mogą uzyskać maksymalnie 55 pkt.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi **średnią arytmetyczną sum ocen przyznanych przez poszczególnych członków jury za każdy z etapów.**



**III Konkurencja: „Fryzura na czerwony dywan” – branża fryzjersko-kosmetyczna (FRK), branża przemysłu mody (MOD)\***

**Miejsce:** Zespół Szkół nr 2 im. św. Jadwigi Królowej w Andrychowie, ul. Stefana Batorego 9, 34-120 Andrychów

**Data:** 7 października 2019 r., – godzina 8<sup>30</sup>

**Liczba etapów:** 5

**Czas trwania konkurencji:** 3 godziny

**Liczba osób w drużynie:** 2

**Liczba drużyn:** 10

**Warunki uczestnictwa w konkurencji:**

Członkowie drużyny muszą być uczniami klas o profilu fryzjerskim.

**Przedmiot konkursu:**

Przygotowanie stylizacji modelki w tematyce konkursowej tj. "Fryzura na czerwony dywan". Na całościowe zadanie składa się wykonanie fryzury, makijażu, stylizacja ubioru oraz omówienie przygotowanej metamorfozy.

Łączny czas przeznaczony dla drużyny na wykonanie wszystkich etapów wynosi: 2 godziny i 15 minut.

**Harmonogram konkursu:**

8<sup>30</sup>-9<sup>00</sup> - rejestracja uczestników, catering

9<sup>00</sup>-9<sup>15</sup> - powitanie uczestników

9<sup>15</sup>-9<sup>30</sup> - losowanie stanowisk

9<sup>30</sup>-10<sup>00</sup> - wykonanie zdjęć modelek przed stylizacją (fotograf), rozpoczęcie konkurencji

10<sup>00</sup>-13<sup>00</sup> - przeprowadzenie konkurencji (wszystkich etapów)

13<sup>00</sup>-13<sup>30</sup> - zakończenie konkurencji, wykonanie zdjęć po stylizacji (fotograf)

13<sup>30</sup>-15<sup>00</sup> - obiad

**Opis zadania konkursowego:**

Dwuosobowa drużyna wykonuje wybraną przez siebie stylizację modelki zgodną z tematem zadania konkursowego, dowolnie dzieląc się między sobą zadaniami konkursowymi.

Na całościową stylizację składa się przygotowanie: fryzury, makijażu oraz ubioru (wszystko na jednej modelce).

Dodatkowo, drużyna dokonuje prezentacji modelki wraz z krótką wypowiedzią (max. 5 min) na temat przeprowadzonej metamorfozy oraz wykorzystanych inspiracji.

Przed przystąpieniem do konkurencji przedstawiciel każdej z drużyn losuje stanowisko na którym będą wykonywane zadania.

**Czas trwania poszczególnych etapów:**

I ETAP – fryzura 70 min

II ETAP – makijaż 30 min

III ETAP - stylizacja ubioru 20 min

IV ETAP – prezentacja przygotowanej metamorfozy – max. 5 min na drużynę

V ETAP – wspólne zaprezentowanie się modelek na „czerwonym dywanie” 10 min

Niedozwolone jest wykonywanie przez drużynę fryzury i makijażu jednocześnie. Każde zadanie ma wyznaczony czas.

Wszystkie drużyny o tej samej godzinie rozpoczynają realizowanie I, II, III oraz V etapu. Przed rozpoczęciem etapu I każda modelka będzie mieć wykonane przez fotografa zdjęcie tzw. saute (bez makijażu, bez fryzury - włosy zaczesane do tyłu) oraz w podobnym ubiorze tj. czarny podkoszulek oraz czarne spodnie).

Po dokonaniu pełnej stylizacji fotograf będzie powtórnie wykona zdjęcie w celu uwidocznienia dokonanej metamorfozy modelki.

Po prezentacji przygotowanych stylizacji dla jury, zostanie przeprowadzony pokaz mody „na czerwonym dywanie” (etap V). Oba etapy (IV i V) odbywać się będą z udziałem publiczności.

Część V nie jest punktowana przez jury.

**UWAGA!**

Uczniowie przywożą ze sobą elementy niezbędne do wykonania całości zadania konkursowego np. elementy stroju, dodatki, palety do makijażu, pędzle, kredki, pomadki itp. oraz drobny, przenośny sprzęt fryzjerski np.: nożyczki, grzebień, szczotki, dopinki, ozdoby, prostownice, karbownice, lokówki itp.

Dopuszczone będą własne narzędzia, przybory i aparaty fryzjerskie.

Dodatkowo drużyna zapewnia obecność swojej modelki, która posiada elementy stroju (czarna bluzka i spodnie oraz ubiór potrzebny do metamorfozy). Włosy modelki mogą być wcześniej przygotowane np. nawinięte na wałki, wyprostowane, pokarbowane itp. oraz mieć wykonaną dowolną koloryzację. Można użyć max 30% dodatków we fryzurze.

**Opis stanowiska konkursowego:** Stanowisko konkursowe składa się z krzesła i konsoli posiadającej dostęp do prądu elektrycznego oraz wyposażonej w lustro. Uczestnicy

korzystają z własnego sprzętu, narzędzi fryzjerskich niezbędnych do wykonania zadania konkursowego oraz kosmetyków do wykonania makijażu.

Dodatkowo każda drużyna na swoim stanowisku będzie miała do dyspozycji kosmetyki i akcesoria fryzjerskie, które zapewnia Organizator („Lista produktów dostępnych na jednym stanowisku”).

**Lista produktów dostępnych na jednym stanowisku (dla jednej drużyny):**

| L. p. | Nazwa produktu  | Jednostka miary | Ilość |
|-------|---|-----------------|-------|
| 1     | Lakier mocno utrwalający, opakowanie min. 750 ml  | szt.            | 1     |
| 2     | Wsuwki czarne, długość 6 cm, opakowanie min. 30 szt.  | op.             | 1     |
| 3     | Wsuwki cieniowane długość 6 cm, opakowanie min. 30 szt.   | op.             | 1     |
| 4     | Kokówki długość 4,5 cm, opakowanie min. 30 szt.   | op.             | 1     |
| 5     | Kokówki długość 6,5 cm, opakowanie min. 30 szt.   | op.             | 1     |
| 6     | Gumki recepturki kolor czarny, opakowanie min. 100 szt.   | op.             | 1     |
| 7     | Gumki recepturki kolor bezbarwny, opakowanie min. 100 szt.                                      | op.             | 1     |
| 8     | Żel stylizujący do włosów – mocny, opakowanie min. 150 ml                                       | szt.            | 1     |
| 9     | Pasta do włosów mocno utrwalająca, opakowanie min. 100 ml                                       | szt.            | 1     |
| 10    | Spray nabłyszczający do włosów, opakowanie min. 320 ml  | szt.            | 1     |
| 11    | Środek do ochrony termicznej włosa przy stosowaniu prostownic i lokówek, opakowanie min. 250 ml | szt.            | 1     |
| 12    | Pianka do stylizacji włosów, opakowanie min. 250 ml   | szt.            | 1     |
| 13    | Guma do stylizacji włosów, opakowanie min. 150 ml   | szt.            | 1     |
| 14    | Lakier z brokatem, kolor srebrny, opakowanie min. 100 ml  | szt.            | 1     |
| 15    | Lakier z brokatem, kolor złoty, opakowanie min. 100 ml  | szt.            | 1     |
| 16    | Waciki bawełniane, opakowanie min. 120 szt.   | op.             | 1     |
| 17    | Mleczko kosmetyczne do demakijażu, opakowanie min. 50 ml  | op.             | 1     |
| 18    | Patyczki do uszu, opakowanie min. 100 szt.  | op.             | 1     |

|    |  |      |    |
|----|--|------|----|
| 19 | Krem nawilżający do skóry twarzy, opakowanie min. 30 ml.                                       | szt. | 1  |
| 20 | Ręczniki jednorazowe z włókniny o wymiarach 40x70 cm   | szt. | 10 |
| 21 | Pelerynki jednorazowe wykonane z włókniny, w kolorze czarnym lub białym o wymiarach 100x120 cm | szt. | 10 |
| 22 | Chusteczki wilgotne, opakowanie min. 30 szt.   | op.  | 1  |
| 23 | Rękawiczki winylowe bezpudrowe, rozmiar M  | para | 10 |
| 24 | Rękawiczki winylowe bezpudrowe, rozmiar L  | para | 10 |

**Kryteria oceny:**

| L.p.        | Kryterium   | Liczba punktów |
|-------------|---|----------------|
| 1.          | Fryzura<br>(wykonanie, pomysłowość, stopień trudności, estetyka, zgodność z tematem konkursu)           | 0-30           |
| 2.          | Makijaż<br>(wykonanie, pomysłowość, stopień trudności, estetyka, zgodność z tematem konkursu)           | 0-20           |
| 3.          | Stylizacja ubioru<br>(wykonanie, pomysłowość, stopień trudności, estetyka, zgodność z tematem konkursu) | 0-20           |
| 4.          | Metamorfoza modelki<br>(zgodność z tematem zadania konkursowego, całościowa zmiana wizerunku modelki)   | 0-20           |
| 5.          | Wypowiedź<br>(treść i swoboda wypowiedzi, sposób prezentacji)   | 0-10           |
| <b>Suma</b> |   | <b>100</b>     |

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

W przypadku jednakowej liczby punktów końcowych decyduje liczba punktów uzyskanych za fryzurę.

**IV Konkurencja: Wariacje na temat monoporcji w kremie maślanym – branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT), branża spożywcza (SPC)\***

**Miejsce:** Zespół Szkół Nr 4 w Olkuszu, ul. Legionów Polskich 1

**Data:** 9 października 2019 r.

**Liczba etapów:** I

**Czas trwania konkurencji:** 3h

**Liczba osób w drużynie:** 2

**Liczba drużyn:** 6

**Warunki uczestnictwa w konkurencji:**

Uczestnicy posiadają ważne książeczki i zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, kompletne stroje ochronne oraz obuwie.

**Harmonogram konkursu:**

9<sup>00</sup> – 9<sup>30</sup> – rejestracja uczestników, catering

9<sup>30</sup> – 9<sup>40</sup> – powitanie i losowanie stanowisk

9<sup>40</sup> – 10<sup>00</sup> – przeprowadzenie instruktażu stanowiskowego, zapoznanie ze stanowiskiem pracy

10<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> – przeprowadzanie konkurencji (3 godz. zegarowe)

13<sup>30</sup> – 15<sup>00</sup> – zakończenie konkurencji, obiad

**Opis zadania konkursowego:** Uczestnicy wykonują dwa rodzaje (po 6 sztuk) monoporcji przygotowanych wybraną przez siebie metodą produkcji. Zakres czynności obejmuje: wykonanie 2 dowolnych baz - ciasta, sporządzenie kremu maślanego oraz innych kremów do przekładania oraz wykonanie dekoracji wyrobu końcowego. Monoporcje muszą różnić się bazą – ciastem oraz rodzajem/smakiem kremu maślanego (pierwsze 6 monoporcji: jeden rodzaj bazy i kremu, drugie 6 monoporcji: drugi – inny - rodzaj bazy i kremu maślanego).

Dekoracja monoporcji powinna być wykonana z surowców zapewnianych przez organizatorów. 3 sztuki monoporcji z każdego rodzaju będą podlegały ocenie organoleptycznej natomiast pozostałe zostaną zaprezentowane na stole pokazowym.

Produkty dostępne do przeprowadzenia zadania konkursowego zostały umieszczone w: tabeli nr 1 - „Kosz produktów podstawowych”, przeznaczone dla każdej drużyny oraz w tabeli nr 2 - „Kosz produktów uzupełniających – 1 kosz 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.

**M o d e r n i z a c j a   k s z t a ł c e n i a   z a w o d o w e g o   w   M a ł o p o l s c e   I I**

**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. na 2 stanowiska, piekarnik elektryczny - 1 szt., miksery z końcówkami w standardzie – 1 szt., stolnice drewniane – 1 szt., rękaw cukierniczy – 1 szt., blachy cukiernicze o wymiarach: 28x24, wagi – 1 szt.

Ponadto drużyny będą miały dostęp do: pieca konwekcyjno-parowego – 1 szt. w pracowni, kuchenki mikrofalowej - 2 szt. w pracowni, wieloczynnościowego urządzenia do rozdrabniania i miksowania – 2 szt. w pracowni, lodówki – 2 szt. w pracowni, zamrażarka 1 szt. w pracowni, blendery – 3 szt. w pracowni.

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

Konkurs zostanie przeprowadzony w jednej pracowni.

#### **Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:**

- formy do monoporcji oraz formy do wykonania dekoracji z czekolady,
- tylki do dekoracji,
- zastawę do ekspozycji gotowych wyrobów.

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

Uczestnicy posiadają ważne książeczki i zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, kompletne stroje ochronne oraz obuwie.

#### **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 we wskazanym miejscu,
- uporządkowanie stanowiska pracy,
- opuszczenie stanowiska pracy po uprzednim sprawdzeniu stanu technicznego i porządku przez opiekuna pracowni.

W ramach konkurencji organizator zapewni następujące produkty:

**Tabela nr 1. Kosz produktów podstawowych – dla każdej drużyny**

| Lp. | Nazwa surowca   | Jednostka miary | Ilość na drużynę |
|-----|---|-----------------|------------------|
| 1.  | Mąka pszenna tortowa typ. 450 op. jedn. min. 1kg                | op.             | 1                |
| 2.  | Mąka pszenna typ. 500 op. jedn. min. 1kg                        | op.             | 1                |
| 3.  | Mąka ziemniaczana op. jedn. min. 0,5kg                          | op.             | 1                |
| 4.  | Cukier op. jedn. min. 1kg                                       | op.             | 1                |
| 5.  | Cukier puder op. jedn. min. 0,5kg                               | op.             | 1                |
| 6.  | Masło op. jedn. min. 200g                                       | op.             | 4                |
| 7.  | Jaja wielkość L   | szt.            | 20               |
| 8.  | Mleko 2% op. jedn. min. 1,5l                                    | op.             | 1                |
| 9.  | Śmietanka 30 % op. jedn. min. 0,5l                              | op.             | 2                |
| 10. | Śmietana 18% op. jedn. min. 200 g                               | op.             | 1                |
| 11. | Fix do śmietany op. jedn. min. 9g                               | op.             | 2                |
| 12. | Serek mascarpone op. jedn. min. 250g                            | op.             | 2                |
| 13. | Kakao gorzkie w proszku od 10-12% op. jedn. min. 80-100g        | op.             | 1                |
| 14. | Czekolada gorzka zaw. co najmniej 70% kakao op. jedn. min. 100g | op.             | 4                |
| 15. | Czekolada mleczna op. jedn. min. 100g                           | op.             | 4                |
| 16. | Czekolada biała op. jedn. min. 100g                             | op.             | 4                |
| 17. | Żelatyna op. jedn. min. 50g                                     | op.             | 2                |
| 18. | Agar agar jedn. min. 30g  | op.             |                  |
| 19. | Orzechy włoskie mielone op. jedn. min. 200g                     | op.             | 1                |
| 20. | Orzechy włoskie łuskane op. jedn. min. 100g                     | op.             | 1                |
| 21. | Migdały płatki op. jedn. min. 100g                              | op.             | 2                |
| 22. | Orzechy laskowe bez skórki op. jedn. min. 100g                  | op.             | 1                |
| 23. | Proszek do pieczenia op. jedn. nie mniej niż 30g                | op.             | 1                |
| 24. | Cukier wanilinowy op. jedn. nie mniej niż 16g                   | op.             | 2                |
| 25. | Wiórki kokosowe op. jedn. min. 200g                             | op.             | 1                |
| 26. | Masa kajmakowa op. jedn. masa min. 510g                         | op.             | 1                |
| 27. | Cytryna masa jednej sztuki nie mniej niż 100g                   | szt.            | 3                |
| 28. | Pomarańcza masa jednej sztuki nie mniej niż 150g                | szt.            | 3                |
| 29. | Jabłka o smaku słodko- kwaśny np. Antonówka , Szara reneta      | kg              | 1                |
| 30. | Gruszki np. klapsa, konferencja                                 | kg              | 1                |
| 31. | Truskawki świeże  | kg              | 0,5              |
| 32. | Maliny świeże   | kg              | 0,5              |
| 33. | Banany  | kg              | 0,5              |
| 34. | Brzoskwinie   | kg              | 0,5              |
| 35. | Winogron zielony bezpestkowy                                    | kg              | 0,5              |
| 36. | Borówki amerykańskie świeże                                     | kg              | 0,5              |

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II



|     |  |        |   |
|-----|--|--------|---|
| 37. | Galaretki owocowe truskawkowe op. jedn. min. 77g | op.    | 2 |
| 38. | Galaretki owocowe malinowe op. jedn. min. 77g    | op.    | 2 |
| 39. | Galaretki owoce leśne op. jedn. min. 77g         | op.    | 2 |
| 40. | Galaretki owocowe cytrynowe op. jedn. min. 77g   | op.    | 2 |
| 41. | Ananas w plastrach zalewie, masa po odcieku 340g | op.    | 1 |
| 42. | Brzoskwinie połówki, masa po odcieku min 480g    | op.    | 1 |
| 43. | Jogurt naturalny op. jedn. min. 200 ml           | op.    | 2 |
| 44. | Mleko skondensowane słodzone                     | puszka | 1 |
| 45. | Ser twarogowy półtłusty op. jedn. min. 200 g     | op.    | 2 |
| 46. | Drożdże świeże op. jedn. min. 100g               | op.    | 1 |
| 47. | Laska wanilii 1szt.w opakowaniu                  | op.    | 1 |
| 48. | Świeża mięta                                     | op.    | 1 |
| 49. | Mak niebieski op. jedn. min. 200g                | op.    | 1 |
| 50. | Ręczniki papierowe w rolce , białe 2- warstwowe, | szt.   | 1 |
| 51. | Rękaw cukierniczy jednorazowy                    | szt.   | 3 |

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

| Lp. | Nazwa surowca   | Jednostka miary | Ilość na 2 drużyny |
|-----|---|-----------------|--------------------|
| 1.  | Sól op. jedn. min. 1kg  | op.             | 1                  |
| 2.  | Bułka tarta op. jedn. min. 1kg  | op.             | 1                  |
| 3.  | Kawa naturalna rozpuszczalna op. jedn. min. 100g                        | op.             | 1                  |
| 4.  | Margaryna op. jedn. min. 250g   | op.             | 2                  |
| 5.  | Miód wielokwiatowy op. jedn. min. 370g                                  | op.             | 1                  |
| 6.  | Granat min. 150 g   | szt             | 1                  |
| 7.  | Owoce leśne mrożone op. jedn. min. 450g                                 | op.             | 1                  |
| 8.  | Czarna porzeczka mrożona op. jedn. min. 450g                            | op.             | 1                  |
| 9.  | Cynamon w proszku   | op              | 1                  |
| 10. | Kardamon  | op.             | 1                  |
| 11. | Kurkuma w proszku   | op.             | 1                  |
| 12. | Konfitura z czarnego bzu op. jedn. min. 250g                            | op.             | 1                  |
| 13. | Konfitura z wiśni op. jedn. min. 250g                                   | słoiczek        | 1                  |
| 14. | Śliwki  | kg              | 1                  |
| 15. | Masa marcepanowa op. jedn. min. 200g                                    | op.             | 1                  |
| 16. | Masło orzechowe solone op. jedn. min. 450g                              | op.             | 1                  |
| 17. | Olej roślinny op. jedn. min. 2l   | op.             | 1                  |
| 18. | Barwniki spożywcze w proszku min. 10 różnych kolorów (min. 4g każdy)    | op              | 1                  |
| 19. | Chałwa waniliowa op. jedn. min. 100g                                    | op.             | 2                  |
| 20. | Przyprawa do piernika   | op.             | 1                  |
| 21. | Folia aluminiowa 12m długości, 29cm szerokości                          | rolka           | 1                  |
| 22. | Papier do pieczenia 12m długości, 29cm szerokości                       | rolka           | 1                  |
| 23. | Folia do żywności 12m długości, 29cm szerokości                         | rolka           | 1                  |
| 24. | Herbata ekspresowa czarna op. zawierające nie mniej niż 20szt. saszetek | op.             | 1                  |
| 25. | Rękawiczki lateksowe rozm. M op. zawierające min. 100szt.               | op.             | 1                  |

**Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II**

|     |   |     |   |
|-----|---|-----|---|
| 26. | Rękawiczki lateksowe rozm. L op. zawierające min. 100szt.                     | op. | 1 |
| 27. | Wykałaczkę małe op. jedn. zawierające min. 100szt.                            | op. | 1 |
| 28. | Wykałaczkę długie - patyczki do szaszłyków op. jedn. zawierające min. 100szt. | op. | 1 |
| 29. | Syrop glukozowy 300g  | op. | 1 |
| 30. | Aromat waniliowy spożywczy bez cukru i bez tłuszczu, opakowanie min. 50g      | op. | 1 |
| 31. | Aromat pomarańczowy spożywczy bez cukru i bez tłuszczu, opakowanie min. 50g   | op. | 1 |
| 32. | Aromat rumowy spożywczy bez cukru i bez tłuszczu, opakowanie min. 50g         | op. | 1 |

**Kryteria oceny:**

| I.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 metody wykonania   | 0-10           |
| 4.  | Staranność wykonywanych czynności  | 0-15           |
| 5.  | Ocena estetyki wyrobu, sposobu dekoracji                                   | 0-15           |
| 7.  | Ocena organoleptyczna wyrobu   | 0-20           |
| 8.  | Stopień wykorzystania pobranego surowca/produktu (minimalizowanie odpadów) | 0-15           |

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

**V „Mistrzostwa rolnictwa precyzyjnego” – branża rolno-hodowlana (ROL), branża mechaniczna (MEC)\***

**Miejsce: Zespół Szkół im. Emila Godlewskiego w Piotrkowicach Małych 87d, 32 – 104 Koniusza**

**Data: 11 października 2019 r., godzina: 8.30**

**Liczba etapów: 2**

**Czas trwania konkurencji: 4h 30 min (część teoretyczna: 30 min; część praktyczna: 4h (każda grupa po 1h, 2 stanowiska)**

**Liczba osób w drużynie: 2**

**Liczba drużyn: 8**

**Harmonogram:**

8.30 – 9.00 – rejestracja uczestników, catering

9.00 – 9.05 – powitanie uczestników

9.10 – 9.40 – rozpoczęcie części teoretycznej: test dla wszystkich drużyn (I etap)

9.40 – 9.50 – losowanie stanowisk oraz kolejności rozpoczęcia konkurencji

9.55 – 10.10 – instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP

10.15 – 14.15 – przeprowadzanie części praktycznej (II etapu konkursu)

(I grupa 10.15 – 11.15, II grupa 11.15 – 12.15, III grupa 12.15 – 13.15, IV grupa 13.15 – 14.15)

12.15 – 13.45 – obiad

14.15 – zakończenie konkurencji

**Warunki uczestnictwa w konkurencji:**

Posiadanie prawa jazdy kat. B lub B+E lub T, ubrania roboczego (dowolne np. koszula i ogrodniczki) oraz obuwia roboczego.

**Opis zadania konkursowego**

Dokonanie przeglądu codziennego w ciągniku oraz przeprowadzenie przeglądu technicznego oraz ustawień siewnika rzędowego zgodnie z tabelą wysiewu, przejazdu zestawem składającym się z ciągnika rolniczego i siewnika. Konkurencja rozgrywana jest na dwóch niezależnych stanowiskach przez dwie drużyny jednocześnie i składa się z dwóch etapów: praktycznego i teoretycznego. Czas na przeprowadzenie części teoretycznej wynosi maksymalnie 30 min, części praktycznej wynosi maksymalnie 60 minut na drużynę. 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 ze szkoły, w której organizowany jest konkurs. Przykładowy wygląd ciągnika rolniczego i siewnika zostanie przedstawiony w załącznikach.

**Zadanie, które uczestnicy mają do wykonania składa się z 2 etapów:**

1. W pierwszym etapie uczestnicy drużynowo rozwiązują test jednokrotnego wyboru składającego się z 20 pytań z zakresu rolnictwa precyzyjnego i systemów nawigacji rolniczych.
2. W drugim etapie uczestnicy w drużynach dwuosobowych przygotowują do pracy ciągnik, regulują siewnik, dokonują ustawień długości znacznika siewnika. Startujący mają za zadanie przeprowadzić przegląd maszyny i ciągnika rolniczego przed planowaną pracą. Uczestnicy wspólnie agregują zestaw, dokonują niezbędnych regulacji siewnika (poziomowanie wzdłużne poprzeczne, ustawienie dźwigni denek, zastawek na odpowiednie wgłębienie, ustawienie skrzyni przekładniowej (zgodnie z instrukcją obsługi) na zadane parametry. Wyjeżdżają na wyznaczone poletko. Wykonują przejazd roboczy z nawrotem, przy czym po pierwszym przejeździe następuje wymiana kierowcy.

**Wykaz szczegółowych zadań w konkursie:**

**I etap – test wiadomości o rolnictwie precyzyjnym i systemach nawigacji rolniczej**

(wykonuje cała drużyna):

- a) Rozwiązać test składający się z 20 pytań jednokrotnego wyboru
- b) Zgłosić zakończenie zadania

**II etap**

**1. Przegląd maszyny (wykonuje cała drużyna):**

- a) Sprawdzić stan techniczny siewnika, sprawdzić kompletność maszyny, sprawność do pracy
- b) Wypełnić kartę kontrolną stanu technicznego maszyny
- c) Ustawić długość znacznika na podaną długość
- d) Wyregulować siewnik dla podanej dawki nasion pszenicy na hektar

**2. Przegląd ciągnika rolniczego (wykonuje cała drużyna):**

- a) Wykonać obsługę codzienną ciągnika zgodnie z wytycznymi
- b) Wypełnić kartę kontrolną stanu technicznego ciągnika
- c) Uzupełnić brakujące płyny eksploatacyjne

- d) Zgłosić gotowość uruchomienia ciągnika
- e) Uruchomić próbnie ciągnik, sprawdzić działanie podnośnika i hamulców

### **3. Agregatowanie ciągnika z maszyną (wykonuje cała drużyna):**

- a) Wykonać agregatowanie z zachowaniem zasad BHP
- b) Wykonać agregatowanie siewnika z ciągnikiem z zachowaniem zasad agregatowania sprzętu
- c) Przeprowadzić standardowe regulacje maszyny, poziomowanie wzdłużne i poprzeczne
- d) Wyregulować siewnik na zadaną ilość nasion
- e) Wyregulować znaczniki na podane długości
- f) Zgłosić gotowość rozpoczęcia pracy

### **4. Przejazd roboczy (pierwszy zawodnik):**

- a) Przygotować znacznik do pracy
- b) Uruchomić ciągnik i rozpocząć siew
- c) Wykonać nawrót i przełączyć znacznik
- d) Wyłączyć silnik ciągnika

### **5. Przejazd roboczy (drugi zawodnik):**

- a) Uruchomić ciągnik i rozpocząć przejazd po polu
- b) Wykonać nawrót i przełączyć znacznik
- c) Wyłączyć silnik ciągnika
- d) Zjechać na plac

**Opis stanowiska konkursowego:** każde z dwóch stanowisk składa się ze stolika z podstawowymi narzędziami, materiałami i przyborami do pisania (kartka A4, długopis, ołówek), instrukcji obsługi ciągnika rolniczego, karty kontrolnej ciągnika rolniczego, instrukcji obsługi maszyny, karty kontrolnej siewnika, opisu zadanych parametrów pracy wraz z informacją o tym, który z parametrów podlega zmianie, zestawu kluczy, płynu eksploatacyjnego, wydzielonego pasa pola uprawnego, ciągnika rolniczego, maszyny typu siewnik rzędowy - Polonez. Przykładowy wygląd ciągnika rolniczego i siewnika został przedstawiony w załącznikach.

**Ogólne kryteria oceny:**

| Nr   | Nazwa zadania do wykonania   | Opis zadań do wykonania  | Opis stanowiska konkursowego  | Kryteria oceny   | Liczba pkt. |
|--|--|--|---|--|-------------|
| 1  | Test wiadomości o rolnictwie precyzyjnym   | Rozwiązać test 20 pytań  | stolik przy stanowisku polowym  | Zawodnicy wspólnie rozwiązali test   | 0-20        |
| 2  | Przegląd ciągnika i maszyny  | Sprawdzić stan techniczny siewnika, sprawdzić kompletność maszyny, sprawność do pracy                  | Wyznaczony plac przed warsztatami, 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 Maszyn   |   | Drużyna poprawnie wypełniła kartę weryfikacji stanu technicznego maszyny uwzględniając niezbędne czynności                           | 0-3         |
|  |  | Usunąć niesprawność przewodu nasiennego  |   | Zawodnicy usunęli niesprawność   | 0-2         |
|  |  | Wykonać obsługę codzienną ciągnika zgodnie z wytycznymi  |   | Zawodnicy wykonali przegląd ciągnika   | 0-2         |
|  |  | Uzupełnić brakujący płyn eksploatacyjny  |   | zawodnicy uzupełnili brakujący płyn eksploatacyjny   | 0-2         |
|  |  | Zgłosić gotowość uruchomienia ciągnika   |   | Zawodnicy zgłosili przez podniesienie ręki gotowość uruchomienia ciągnika  | 0-2         |
| Uruchomić próbnie ciągnik, sprawdzić działanie podnośnika i hamulców | Jeden z zawodników uruchomił ciągnik, sprawdził działanie podnośnika hydraulicznego i hamulców | 0-2  |   |  |             |
| 3  | Agregatowanie ciągnika z maszyną   | Wykonać agregatowanie z zachowaniem zasad BHP  | Siewnik i ciągnik rolniczy łącznik górny zestaw zabezpieczeń  | operator ciągnika podjechał w sposób umożliwiający połączenie z siewnikiem, wyłączył silnik, zabezpieczył pojazd przed przetoczeniem | 0-3         |
|  |  | Przeprowadzić standardowe regulacje, oraz wyregulować siewnik do siewu pszenicy ozimej w zadanej dawce | Siewnik i ciągnik rolniczy  | Zawodnicy wypoziomowali poprzecznie i wzdłużnie oraz ustawili maszynę na zadane wielkości  | 0-2         |
|  |  | Zgłosić gotowość rozpoczęcia pracy   |   | Zawodnicy zgłosili przez podniesienie ręki gotowość uruchomienia ciągnika  | 0-2         |

|   |                  |   |   |  |     |
|---|------------------|---|---|--|-----|
| 4 | Przejazd roboczy | Uruchomił ciągnik i rozpoczął przejazd po polu  | pas pola uprawnego z agregatem złożonym z ciągnika i siewnika | Pierwszy zawodnik uruchomił silnik, podjechał na wyznaczony pas pola, opuścił maszynę, załączył znacznik i rozpoczął przejazd  | 0-2 |
|   |                  | Wykonać nawrót i ustawić agregat do jazdy na wprost bezpośrednio przy zasianym pasie pola, wyłączyć silnik ciągnika |   | pierwszy zawodnik po wykonaniu przejazdu podniósł maszynę, wykonał nawrót, ustawił agregat do jazdy na wprost, wyłączył silnik | 0-3 |
|   |                  | Uruchomił ciągnik i rozpoczął przejazd po polu. wyłączyć silnik, zabezpieczyć znaczniki                             |   | drugi zawodnik wykonał prostoliniowy przejazd podniósł maszynę, złożył znaczniki i zjechał na wyznaczony plac                  | 0-3 |

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 52.

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 etap II w najkrótszym czasie otrzyma dodatkowo 2 punkty. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów, kryterium rozstrzygającym o ostatecznie zajęтым miejscu, będzie sumaryczny czas wykonania II etapu.

**UWAGA: Organizator zastrzega sobie prawo zmiany terminu konkurencji ze względu na niesprzyjające warunki pogodowe oraz zmiany treści zadań.**



**VI Konkurencja: „Ścianka telewizyjna – systemy suchej zabudowy wewnątrz” - branża budowlana (BUD), branża ceramiczno-szklarska (CES)\***

**Miejsce:** Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Bohaterów Westerplatte w Brzesku, ul. Piastowska 2, 32-800 Brzesko – warsztaty szkolne: sala W5 i W1

**Data:** 15 października 2019 r., godzina: 8<sup>30</sup>

**Liczba etapów:** 1

**Czas trwania konkurencji:** 4 h

**Liczba osób w drużynie:** 2

**Liczba drużyn:** 12

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

**Przedmiot konkursu:** wykonanie ścianki telewizyjnej, jej fragmentu lub detalu według własnego pomysłu. Konstrukcja ścianki wykonana będzie z profili UW 50 i CW 50 oraz płyty gipsowo-kartonowej. Konkurencja odbywa się na 12 niezależnych stanowiskach. Czas na wykonanie zadania wynosi 4 godziny.

**Harmonogram konkursu:**

8<sup>30</sup> – 9<sup>00</sup> – rejestracja uczestników, catering

9<sup>00</sup> – 9<sup>15</sup> – powitanie uczestników

9<sup>15</sup> – 9<sup>30</sup> – losowanie stanowisk

9<sup>30</sup> – 9<sup>45</sup> – instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP

9<sup>45</sup> – 13<sup>45</sup> – przeprowadzanie konkurencji

13<sup>45</sup> – 14<sup>30</sup> – zakończenie konkurencji, obiad

**Opis zadania konkursowego:**

Uczestnicy konkursu tworzą własny i niepowtarzalny kształt ścianki telewizyjnej i nanoszą jej kontury za pomocą ołówka na przygotowaną na stanowisku płytę OSB. Profile CW i UW oraz płytę gipsowo-kartonową należy zamontować do wybranych powierzchni za pomocą odpowiednio dobranych wkrętów. Krawędź płyty gipsowo-kartonowej wykończyć należy odpowiednim narożnikiem oraz masą szpachlową. Przed przystąpieniem do konkurencji, każda z drużyn będzie losować numer stanowiska (startowy), na którym będzie wykonywała zadanie konkursowe. Każda drużyna wykonywać będzie zadanie indywidualnie, na osobnym stanowisku pracy.

W dalszej kolejności zostanie przeprowadzone szkolenie stanowiskowe i szkolenie BHP przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu ze szkoły, w której organizowany jest konkurs.

**M o d e r n i z a c j a   k s z t a ł c e n i a   z a w o d o w e g o   w   M a ł o p o l s k e   I I**

**Opis stanowiska konkursowego:**

Każda z drużyn będzie pracować na oddzielnym stanowisku o wymiarach: 200 cm x 300 cm, uprzednio przygotowanym przez Organizatora konkursu. Do jednej ze ścian stanowiska przykręcona będzie płyta OSB o wymiarach: 125 cm x 250 cm x 1,8 cm, a do podłogi płyta OSB o wymiarach: 125 cm x 250 cm x 1,8 cm. Płyta OSB pomalowana będzie gruntem lateksowym w kolorze białym.

Ponadto na każdym stanowisku będą się znajdować narzędzia i materiały niezbędne do wykonania zadania, a w pobliżu stanowiska - punkty czerpalne z wodą.

**Produkty oraz materiały które znajdują się na każdym stanowisku:**

1. profile CW 50 – 3 metry – 6 szt.
2. profile UW 50 – 3 metry – 4 szt.
3. płyty gipsowo-kartonowe (120 cm x 200 cm x 1,25 cm) – 2 szt.
4. półnarożnik aluminiowy – 3 metry – 3 szt.
5. narożnik aluminiowy – 3 metry – 3 szt.
6. narożnik PCV typu „J” – 3 metry – 3 szt.
7. masa szpachlowa 5 kg – 2 opakowania
8. wkręt TD 25 – 1 opakowanie (200 szt.)
9. wkręt TN 25 – 2 opakowania (łącznie 400 szt.)
10. wkręt TN 35 – 1 opakowanie (200 szt.)
11. wkręt samowierzący „pchełka” – 1 opakowanie (200 szt.)
12. taśma do spoin ślizgowych o szerokości 50 mm i długości 66 m – 1 szt.
13. taśma zbrojąca typu flizelina 50 mm x 25 m – 1 szt.
14. taśma akustyczna 50 mm x 30 m – 1 szt.
15. taśma malarska maskująca 30 mm x 50 m – 1 szt.
16. rękawice ochronne – 1 komplet dla każdego uczestnika

**Narzędzia oraz wyposażenie znajdujące się na każdym stanowisku:**

1. sprzęt do utrzymania porządku (zmiotka, łopatką)
2. pojemnik miarowy na wodę
3. pędzel do odpylania powierzchni
4. pojemnik na masę szpachlową
5. pojemnik na odpady stalowe
6. pojemnik na odpady g-k

**Uczestnicy (drużyny) we własnym zakresie będą zaopatrzeni w:**

1. ołówek
2. poziomice o długości 80 – 100 cm
3. nożyce do profili stalowych
4. tarkę do płyt gipsowo – kartonowych
5. nożyk typu „tapeciak” z ostrzem wysuwającym
6. piłkę do płyty gipsowo-kartonowej typu „rekinek”
7. wkrętarkę bateryjną z odpowiednimi bitami
8. kątownik stolarski 40 cm x 60 cm
9. szpachelkę małą
10. szpachelkę dużą
11. kielnię
12. miarę zwijaną – min. 3-metrową
13. nakolanniki

**Kryteria oceny:**

| L.p. | Czynność   | Liczba punktów |
|------|--|----------------|
| 1.   | <b>Pomysłowość i estetyka wykonanej ścianki telewizyjnej</b>   | 0-10 pkt.      |
| 2.   | <b>Zakres i zaawansowanie wykonanych prac w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wykonanie rysunku</li> <li>– montaż profili</li> <li>– montaż płyty gipsowo-kartonowej</li> <li>– montaż narożników</li> <li>– szpachlowanie wykonanego elementu</li> </ul>  | 0-5 pkt.       |
| 3.   | <b>Organizacja pracy, przestrzeganie przepisów BHP, czystość na stanowisku pracy w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– materiały i narzędzia złożone w jednym miejscu</li> <li>– resztki materiałów złożone w odpowiednim pojemniku</li> <li>– założenie rękawic podczas docinania profili</li> <li>– narzędzia umyte po zakończeniu prac</li> <li>– stanowisko wysprzątane po zakończeniu prac</li> </ul> | 0-5 pkt.       |
| 4.   | <b>Docięcie i zamontowanie profili CW lub UW zgodnie z naniesionym na płytę OSB rysunkiem w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– docięte profile odbiegają od wymiaru rysunku +/- 1 cm</li> <li>– stosowanie odpowiednich wkrętów wg technologii</li> <li>– krawędzie uciętych profili montażowych równe, nieposzarpane</li> <li>– profil zamontowany stabilnie do podłoża</li> </ul>                       | 0-5 pkt.       |
| 5.   | <b>Właściwe, zgodne z technologią docięcie i zamontowanie płyty g-k do konstrukcji w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– płyta g-k zamontowana właściwą stroną do elementu przy użyciu odpowiednich wkrętów</li> <li>– rozstaw wkrętów max. co 25 cm w ostatniej warstwie płytowania</li> </ul>  | 0-5 pkt.       |

|    |   |          |
|----|---|----------|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– wkręty nie wystają, są zagłębione na około 0,5 - 1 mm, nie przecinają papieru</li> <li>– płyta g-k nie posiada śladów pęknięć, złamań, krawędzie płyt wygładzone za pomocą tarki do płyt g-k</li> </ul>  |          |
| 6. | <p><b>Odpowiedni dobór i montaż wybranych narożników (narożnik aluminiowy, półnarożnik, narożnik typu „J”) w tym:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wykonanie połączenia ślizgowego (połączenie płyty g-k z płytą OSB)</li> <li>– naroża zewnętrzne wykończone narożnikiem aluminiowym</li> <li>– zakończenia zewnętrzne płyt g-k nie tworzące naroży zewnętrznych wykończone półnarożnikiem lub narożnikiem typu „J”</li> </ul> | 0-5 pkt. |
| 7. | <p><b>Odpowiednie wykończenie połączeń i naroży masą szpachlową w tym:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dobór odpowiednich narzędzi</li> <li>– przygotowanie masy zgodnie z instrukcją na opakowaniu</li> <li>– nałożenie masy szpachlowej zgodnie z technologią</li> </ul>   | 0-5 pkt. |

Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać drużyna wynosi 40.

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

W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów o ostatecznie zajętym miejscu decydować będzie czas wykonany zadania.

**VII Konkurencja: „Frutti di mare z małopolskim akcentem” – branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT), branża spożywcza (SPC)\***

**Miejsce:** Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida w Krakowie  
ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków

**Data:** 17.10.2019 r., godzina 9<sup>00</sup>

**Liczba konkurencji:** 1

**Liczba osób w drużynie:** 1

**Liczba drużyn:** 16

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

**Harmonogram konkursu:**

9<sup>00</sup> – 9<sup>30</sup> – rejestracja uczestników, catering

9<sup>30</sup> – 9<sup>40</sup> – powitanie uczestników

9<sup>40</sup> – 9<sup>45</sup> – losowanie stanowisk, rozpoczęcie konkurencji

9<sup>45</sup> – 13<sup>45</sup> – przeprowadzenie konkurencji (w tym 180 minut na przygotowanie dań)

13<sup>45</sup> – 15<sup>15</sup> – zakończenie konkurencji, obiad

**Opis zadania konkursowego:**

Przedmiotem zadania konkursowego jest przygotowanie ciepłej oraz zimnej zakąski bankietowej, na podstawie opracowanej przez siebie receptury (sporządzonej przed konkursem). Uczestnicy obowiązkowo dobierają dwa różne owoce morza (mule, homar, krewetki królewskie, przegrzebki, paluszki z kraba) do sporządzenia zakąski ciepłej i zimnej. Dodatkowo muszą wykorzystać do zakąski zimnej i gorącej co najmniej po 1 surowcu tradycyjnym (bundz, bryndza podhalańska, ser gazdowski podhalański, śliwka suska sechłońska, jabłko łąckie, obwarzanek krakowski, fasola „piękny Jaś”, kielbasa lisiecka) dostępnym w kosztach produktów. Maksymalna waga każdej potrawy musi mieścić się w przedziale 75 - 100 g.

Każdy uczestnik wykonuje po 3 porcje ciepłej oraz 3 zimnej zakąski – 2 (podane jednoporcjowo) do degustacji dla jury oraz 1 (podana jednoporcjowo) 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 czterech pracowniach.

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: **180 minut**.

### **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.

W każdej pracowni dostępne będą:

- blender
- piec konwekcyjno-parowy
- kuchenka mikrofalowa
- wielkoczynnościowe urządzenie do rozdrabniania
- lodówko-zamrażarka
- mikser
- miesiarka
- maszynka do mielenia mięsa
- naświetlacz do jaj

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

W ramach konkurencji organizator zapewni następujące produkty:

**Tabela nr 1 - Kosz produktów podstawowych – dla każdego uczestnika**

| L. p. | Nazwa produktu                              | Jednostka miary | Ilość na jednego uczestnika |
|-------|---|-----------------|-----------------------------|
| 1.    | mule świeże                                 | kg              | 0,30                        |
| 2.    | homar średni waga nie mniej niż 0,60 kg     | szt.            | 2                           |
| 3.    | krewetki królewskie świeże                  | kg              | 0,30                        |
| 4.    | przegrzebki świeże                          | kg              | 0,30                        |
| 5.    | paluszki z kraba mrożone                    | kg              | 0,30                        |
| 6.    | bundz                                       | kg              | 0,20                        |
| 7.    | czosnek                                     | główka          | 1                           |
| 8.    | oliwa extra vergin op. jedn. 0,25 l         | butelka         | 1                           |
| 9.    | masło wiejskie zawartość tłuszczu min. 80 % | kg              | 0,30                        |
| 10.   | śmietanka UHT 30 % op. jedn. 0,20 l         | op.             | 1                           |
| 11.   | borówki świeże                              | kg              | 0,15                        |
| 12.   | maliny świeże                               | kg              | 0,20                        |
| 13.   | jeżyny świeże                               | kg              | 0,20                        |
| 14.   | cytryny                                     | szt.            | 2                           |
| 15.   | limonki                                     | szt.            | 2                           |
| 16.   | ryż arborio                                 | kg              | 0,20                        |
| 17.   | ryż czarny                                  | kg              | 0,20                        |
| 18.   | makaron tagliatelle                         | kg              | 0,20                        |
| 19.   | skorzonera całe sztuki                      | kg              | 0,20                        |
| 20.   | topinambur całe sztuki                      | kg              | 0,20                        |
| 21.   | pasternak całe sztuki                       | kg              | 0,20                        |
| 22.   | orzech laskowy                              | kg              | 0,10                        |
| 23.   | pomidorki koktajlowe                        | kg              | 0,25                        |
| 24.   | pomidory malinowe                           | kg              | 0,30                        |
| 25.   | miód naturalny lipowy op. jedn. 200 g       | op.             | 1                           |
| 26.   | olej roślinny rzepakowy op. jed.0,25 l      | op.             | 1                           |
| 27.   | bryndza podhalańska                         | kg              | 0,20                        |
| 28.   | kasztany jadalne                            | kg              | 0,20                        |
| 29.   | marchew całe sztuki                         | kg              | 0,20                        |
| 30.   | pietruska korzeń całe sztuki                | kg              | 0,20                        |

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

| L. p. | Nazwa produktu  | Jednostka miary | Ilość na 1 kosz |
|-------|---|-----------------|-----------------|
| 1.    | wino białe<br>pół-wytrwane lub wytrawne<br>op. jedn. min. 1 l | szt.            | 1               |
| 2.    | ser gazdowski podhalański w kawałku                           | kg              | 0,20            |
| 3.    | ser parmezan lub bursztyn w kawałku                           | kg              | 0,20            |
| 4.    | śliwki susza sechlońska                                       | kg              | 0,50            |
| 5.    | jabłka łąckie   | kg              | 1               |
| 6.    | gruszki konferencja   | kg              | 1               |
| 7.    | obwarzanek krakowski  | szt.            | 8               |
| 8.    | fasola piękny „Jaś” ugotowana                                 | kg              | 1               |
| 9.    | kielbasa liseicka   | kg              | 0,80            |
| 10.   | cebula  | kg              | 1               |
| 11.   | papryka kolorowa (3 kolory – 3 szt.)                          | zestaw          | 2               |
| 12.   | papryka chilli świeża   | szt.            | 2               |
| 13.   | por   | szt.            | 2               |
| 14.   | czekolada biała zaw. kakao min. 60%                           | kg              | 0,20            |



|     |   |              |          |
|-----|---|--------------|----------|
| 15. | jaja przepiórcze  | szt.         | 8        |
| 16. | kwaśna śmietana op. jedn. 0,25 l  | op.          | 1        |
| 17. | mleko kokosowe 400 ml   | puszka       | 2        |
| 18. | imbir świeży waga nie mniej niż 0,10 kg   | szt.         | 1        |
| 19. | migdały w płatkach  | kg           | 0,10     |
| 20. | zestaw: mikro zioła op. jedn. min. 40 g (groszek, burak, słonecznik, rzodkiewka czerwona, kolendra) każdego po 1 opakowaniu | zestaw       | 1        |
| 21. | mieszanka świeżych kwiatów jadalnych (np. bratki, bergamotka, fiołek, storczyk, fuksja, nasturcja) op. jedn. min 40 g       | op.          | 1        |
| 22. | cukier biały op. jedn. min 1 kg   | op.          | 1        |
| 23. | cukier brązowy op. jedn. min 0,50 kg  | op.          | 1        |
| 24. | boczek wędzony w plastrach  | kg           | 0,40     |
| 25. | melon miódowy   | szt.         | 1        |
| 26. | mango   | szt.         | 2        |
| 27. | malto dekstryna   | kg           | 0,10     |
| 28. | agar  | kg           | 0,10     |
| 29. | lecytyna  | kg           | 0,10     |
| 30. | trawa cytrynowa świeża  | kg           | 0,10     |
| 31. | mąka ziemniaczana op. jedn. min 0,5 kg  | op.          | 1        |
| 32. | mąka pszenna op. jedn. min 1 kg   | op.          | 1        |
| 33. | czekolada gorzka zaw. kakao min. 60 %   | kg           | 0,20     |
| 34. | zestaw: świeże zioła (zielona pietruszka, koperek, szałwia, lubczyk, szczypiorek, kolendra) każde po 1 doniczce             | zestaw       | 1        |
| 35. | zestaw sałat: sałata lodowa 1 szt., radicchio 1 szt., roszponka 1 szt.  | zestaw       | 1        |
| 36. | papryka wędzona op. jedn. 20 g  | op.          | 1        |
| 37. | sól morską op. jedn. 0,50 kg  | op.          | 1        |
| 38. | pieprz w ziarnach kolorowy op. jedn. 0,10 kg  | op.          | 1        |
| 39. | ocet jabłkowy op. jedn. 0,50 l  | op.          | 1        |
| 40. | ocet balsamiczny op. jedn. 0,50 l   | op.          | 1        |
| 41. | papryka słodka op. jedn. 20 g   | op.          | 1        |
| 42. | folia aluminiowa, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m   | rolka        | 1        |
| 43. | rękaw do pieczenia, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 4 m  | rolka        | 1        |
| 44. | rękawiczki jednorazowe nitrylowe lub winylowe:<br>rozm. L<br>rozm. M  | szt.<br>szt. | 33<br>33 |
| 45. | drewniane wykałaczki długie 20 cm do szaszłyków op. jedn. zawierające min. 50 szt.  | op.          | 1        |
| 46. | woreczki do pakowania próżniowego vacuum 15x25 cm   | szt.         | 12       |

**Kryteria oceny:**

| I. p | Kryterium  | Liczba punktów |
|------|--|----------------|
| 1    | Strój kucharski, organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, czystość  | 0 - 10         |
| 2    | Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem produktów tradycyjnych małopolskich i owoców morza, dobór składników | 0 - 10         |

**Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II**

|   |   |            |
|---|---|------------|
| 3 | Dobór technik i narzędzi, metody wykonania, umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualna   | 0 - 15     |
| 4 | Dobre gospodarowanie surowcem (zabezpieczenie nie wykorzystanych 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 produktu wskazanego w temacie konkursu i realizacja tematu – wykorzystanie produktów tradycyjnych małopolskich i owoców morza   | 0 - 15     |
|   | <b>Maksymalna liczba punktów</b>  | <b>100</b> |

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

**VIII Konkurencja: „Połączenie systemu alarmowego na bazie centrali alarmowej Versa 10” – branża elektroniczno-mechatroniczna (ELM), branża teleinformatyczna (INF)\***

**Miejsce:** Zespół Szkół Elektrycznych nr 1 im. Powstańców Śląskich w Krakowie, ul. Kamieńskiego 49, 30-644 Kraków

**Data:** 22 października 2019 r., godzina: 8<sup>30</sup>

**Liczba etapów:** 2

**Czas trwania konkurencji:** 4 h

**Liczba osób w drużynie:** 2

**Liczba drużyn:** 8

**Przedmiot konkursu:** narysowanie schematu połączeń systemu alarmowego oraz połączenie modułów według przygotowanego wcześniej schematu. Konkurencja składa się z 3 etapów: 2 teoretycznych oraz 1 praktycznego. Łączny czas na wykonanie wszystkich etapów wynosi 4 godziny.

**Harmonogram konkursu:**

8<sup>30</sup> – 9<sup>00</sup> – rejestracja uczestników, catering

9<sup>00</sup> – 9<sup>15</sup> – powitanie uczestników

9<sup>15</sup> – 9<sup>30</sup> – losowanie stanowisk

9<sup>30</sup> – 9<sup>45</sup> – instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP

9<sup>45</sup> – 13<sup>45</sup> – przeprowadzanie konkurencji (wszystkich trzech etapów)

13<sup>45</sup> – 14<sup>30</sup> – zakończenie konkurencji, obiad

**Opis zadania konkursowego:**

Konkurencja składa się z 3 niezależnych etapów: 2 teoretycznych oraz 1 praktycznego i rozgrywana jest na 8 niezależnych od siebie stanowiskach przez 8 drużyn jednocześnie. Kolejność wykonywania zadań oraz treść zadań jest dla każdej z drużyn taka sama tj. rozwiązywanie testu, narysowanie schematu elektrycznego połączeń wraz z oszacowaniem kosztorysu systemu, połączenie systemu alarmowego według wcześniej przygotowanego schematu. W czasie trwania konkurencji dozwolone jest korzystanie tylko z wyposażenia znajdującego się na stoisku. Przed przystąpieniem do konkurencji przedstawiciel każdej z drużyn losuje stanowisko, na którym będą wykonywane zadania. W dalszej kolejności zostanie przeprowadzone szkolenie stanowiskowe i szkolenie BHP przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu ze szkoły, w której organizowany jest konkurs.

Każda z drużyn wykonuje takie same zadania przy użyciu takich samych elementów, wyposażenia i narzędzi.

### **Szczegółowy opis poszczególnych etapów:**

1. Każda z drużyn na stanowiskach komputerowych w trybie on-line rozwiązuje test jednokrotnego wyboru składający się z 10 pytań. Zakres pytań związany jest z elektronicznymi systemami zabezpieczeń. Maksymalny czas trwania etapu wynosi 30 minut. Maksymalna liczba punktów do zdobycia w etapie wynosi 10 pkt. Podczas rozwiązywania testu zabronione jest korzystanie z jakichkolwiek dodatkowych źródeł informacji (np. Internetu, telefonu, notatek itp.) pod rygorem dyskwalifikacji drużyny.
2. Każda z drużyn rysuje schemat połączeń elementów takich jak: źródła zasilania, manipulator, centrala alarmowa, czujnik AQUA LUNA, sygnalizator zewnętrzny optyczno-akustyczny SPW-220 i sterownik radiowy RX. Następnie sprawdza bilans prądowy i dokonuje oszacowania kosztorysu całego systemu alarmowego według najnowszego cennika (bez uwzględnienia cen kabli).  
Drużyna ma do dyspozycji stół oraz kartki papieru w formacie A4, materiały piśmiennicze, komputer z dostępem do Internetu i elektroniczny cennik. Maksymalny czas trwania etapu wynosi 45 minut. Maksymalna liczba punktów do zdobycia w etapie wynosi 6 pkt.
3. Każda z drużyn łączy moduły według wcześniej narysowanego schematu, korzystając z narzędzi i wyposażenia znajdującego się na stanowisku. Zadanie dotyczy poprawnego uruchomienia systemu alarmowego VERSA 10, podłączenia sygnalizatora zewnętrznego optyczno-akustycznego SPW-220, sterownika radiowego RX i czujki AQUA LUNA z możliwością późniejszego wykorzystania podświetlenia LED. Sterownik radiowy RX należy tak zaprogramować i podłączyć, aby można było przy pomocy pilota uzbroić i rozbroić system. Po tych czynnościach należy wstępnie skonfigurować system alarmowy oraz ustawić datę i godzinę. W dalszej części należy tak skonfigurować elementy systemu, aby ruch wykryty w czujce AQUA LUNA powodował włączenie oświetlenia awaryjnego diody LED w czujce AQUA LUNA na czas 5 sekund. Uruchomienie alarmu powoduje włączenie sygnalizatora zewnętrznego optyczno-akustycznego SPW-220 na 10 sekund. W przypadku pojawienia się awarii systemu należy ją skasować. Maksymalny czas trwania etapu wynosi 165 minut. Maksymalna liczba punktów do zdobycia w etapie wynosi 17 pkt.

Do programowania całego systemu można wykorzystać program DLOADX.

Wszystkie drużyny o tej samej godzinie rozpoczynają realizowanie 1, 2 oraz 3 etapu.

**Kryteria oceny poszczególnych części (etapów):**

Etap I:

| L.p. | Zadanie do wykonania  | Liczba punktów |
|------|---|----------------|
| 1.   | Rozwiązanie testu on-line na stanowisku komputerowym (za udzielenie poprawnej odpowiedzi przyznawany jest 1 pkt., za błędną odpowiedź lub brak odpowiedzi – 0 pkt.) | 0-10           |

Etap II:

| L.p. | Zadanie do wykonania  | Liczba punktów |
|------|---|----------------|
| 1.   | Narysowanie schematu połączeń prądowych systemu alarmowego  | 0-2            |
| 2.   | Sprawdzenie czy system alarmowy spełnia warunek pod kątem wydajności prądowych                      | 0-2            |
| 3.   | Sporządzenie kosztorysu systemu alarmowego według najnowszego cennika (bez uwzględniania cen kabli) | 0-2            |

Etap III:

| L.p. | Zadanie do wykonania  | Liczba punktów |
|------|---|----------------|
| 1.   | Poprawnie podłączono manipulator  | 1              |
| 2.   | Poprawnie podłączono czujkę AQUA LUNA   | 1              |
| 3.   | Poprawnie ustawiono datę i godzinę  | 1              |
| 4.   | Centrala została prawidłowo uruchomiona   | 2              |
| 5.   | Czujka AQUA LUNA powoduje włączenie diody LED   | 1              |
| 6.   | Uzbrojenie systemu przy pomocy pilota   | 2              |
| 7.   | Rozbrojenie systemu przy pomocy pilota  | 2              |
| 8.   | Czujka AQUA LUNA powoduje włączenie diody LED na 5 sekund                                       | 1              |
| 9.   | Uruchomienie alarmu powoduje włączenie sygnalizatora optyczno-akustycznego SPW-220              | 1              |
| 10.  | Uruchomienie alarmu powoduje włączenie sygnalizatora optyczno-akustycznego SPW-220 na 10 sekund | 1              |
| 11.  | Brak awarii   | 1              |
| 12.  | Drużyna jako pierwsza skończyła wykonywać zadanie   | 3              |
| 11.  | Drużyna jako druga skończyła wykonywać zadanie  | 2              |
| 12.  | Drużyna jako trzecia skończyła wykonywać zadanie  | 1              |

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna we wszystkich etapach łącznie wynosi 33.

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

W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów o ostatecznie zajętych miejscach będzie decydowała liczba punktów zdobyta w III etapie.

Z przyczyn losowych dopuszcza się udział w konkursie drużyny składającej się z jednego zawodnika.

\*zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz kwalifikacji zawodów szkolnictwa branżowego