



REGULAMIN IX MIĘDZYSZKOLNEGO KONKURSU „DZIEŃ ZAWODOWCA”

20.03.2025 r.

1.

Organizatorem Konkursu jest Zespół Szkół, ul. St. Staszica 6, Połczyn-Zdrój zwany dalej **Organizatorem**.

2.

Celem Konkursu jest:

- poszerzenie przez uczniów wiedzy i umiejętności z zakresu przedmiotów zawodowych gastronomicznych, hotelarskich i informatycznych,
- rozwijanie zainteresowań zawodowych wśród uczniów, zachęcanie do samokształcenia i doskonalenia zawodowego,
- wymiana doświadczeń pomiędzy uczniami biorącymi udział w konkursie,
- wytypowanie najlepszych uczniów w ramach zdrowej rywalizacji,
- rozwijanie poczucia estetyki,
- rozwijanie kreatywności i inicjatywy,
- kreowanie osobowości zawodowej,
- dokonywanie samooceny własnych umiejętności zawodowych.

3.

Uczestnikiem Konkursu może być szkoła podstawowa, która zgłosi swój udział i prześle wymagane dokumenty w wyznaczonym przez **Organizatora** terminie.

4.

Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie Komisja Konkursowa, składająca się z przedstawicieli uczniów i nauczycieli naszej szkoły.

Skład komisji:

- przewodniczący,
- członkowie jury.

5.

W Konkursie może wziąć udział **15** zespołów. O przystąpieniu do Konkursu decyduje data otrzymania przez **Organizatora** wypełnionego Formularza Zgłoszeniowego, który załączony został do Regulaminu. Każdy z zespołów zobowiązany jest do przygotowania Drużyny Konkursowej **liczącej 3 osoby**.

6.

Zgłoszenia należy przysyłać w terminie do dnia **14.03.2025 r.** pocztą lub na adres e-mail podany na karcie zgłoszeniowej.

7.

Konkurs składa się z II części:

- **I- część pisemna** - test wiadomości obejmujący zagadnienia związane z podstawową wiedzą z zakresu gastronomii, hotelarstwa, informatyki i reklamy.
- **II- część praktyczna** – konkurencje wymagające wykorzystania umiejętności z zakresu gastronomii, hotelarstwa, informatyki i reklamy.

8.

Część praktyczna obejmuje następujące konkurencje:

1) GASTRONOMIA

I. Ale jaja... podwójna dawka radości - konkurencja plastyczno – gastronomiczna.

Przygotowanie półmiska udekorowanych jaj podanych w fantazyjnej formie. Surowce do przygotowanie zadania zapewnia Organizator konkursu. Surowce zapewnione przez Organizatora: ugotowane jaja i surowe warzywa, majonez, przyprawy.

Kryteria oceny zadania:

Pomysłowość	0-3 pkt
Estetyka	0-3 pkt
Sposób podania	0-3 pkt

II. Okiem eksperta - Kahoot

Zadaniem uczestników jest rozpoznanie surowców i produktów spożywczych ze zdjęć i/lub opisów.

Kryteria oceny zadania:

25-20	- 3 pkt
19-14	- 2 pkt
13- 9	- 1 pkt

2) HOTELARSTWO

I. Zakochane łabędzie.

Zadanie będzie polegało na złożeniu ręczników metodą wskazaną w filmiku instruktażowym, który został nagrany w pracowni hotelarskiej przez uczennice naszej szkoły.

Każda drużyna do wykonania zadania otrzyma od Organizatora dwa ręczniki kąpielowe o wymiarach 70x130 cm. Dodatkowo do dyspozycji uczestników będą elementy dekoracyjne (np. kwiaty, kamyczki, światełka).

Kryteria oceny zadania:

Technika wykonania	0-3 pkt
Estetyka	0-3 pkt
Pomysłowość	0-3 pkt

II. Ścielenie łóżek „na czas”.

Zadanie polega na zmianie bielizny pościelowej i posłaniu łóżek w pokoju hotelowym w pracowni hotelarstwa.

Kryteria oceny zadania:

Efekt końcowy (estetyka)	0-3 pkt
Czas wykonania zadania	0-3 pkt
Kreatywność	0-3 pkt

3) INFORMATYKA

I. Potrzebny SERWISANT !

Rozpoznawanie narzędzi, podzespołów komputerowych oraz urządzeń sieciowych. Konkurencja na czas, polegająca na rozpoznawaniu urządzeń techniki komputerowej i dopasowaniu nazwy do prezentowanych części komputerowych, narzędzi do diagnostyki i naprawy sprzętu komputerowego.

Kryteria oceny zadania:

Trafność prawidłowych odpowiedzi na poziomie:

80% - 100%	- 3 pkt
50% - 79%	- 2 pkt
20% - 49%	- 1 pkt

II. KÓŁKO I KRZYŻYK - zespoły 3-osobowe kontra 3 komputery

Czas gry - 3 minuty

Kryteria oceny zadania:

zespół osiąga 3 remisy	- 3 pkt
zespół uzyskuje 2 remisy	- 2 pkt
zespół osiąga 1 remis	- 1 pkt
zespół przegrywa wszystkie gry	- 0 pkt

4) REKLAMA

I. Ogłoszenie

Zadanie polega na ułożeniu treści ogłoszenia z przygotowanych materiałów. Każda drużyna otrzyma od Organizatora zestaw haseł reklamowych, grafik, z których musi stworzyć ogłoszenie dowolnego produktu lub usługi. Każde ogłoszenie musi mieć nagłówek, treść ogłoszenia i grafikę.

Kryteria oceny zadania:

Zgodność z tematem	0-3 pkt
Pomysłowość	0-3 pkt
Estetyka	0-3 pkt

II. Znane i lubiane reklamy

Zadaniem uczestników jest rozpoznanie 10 reklam do pasujących opisów.

Kryteria oceny zadania:

10-9 - 3 pkt
8-7 - 2 pkt
6-5 - 1 pkt

9.

Dzień Zawodowca rozpocznie się 20.03.2025 r. o godzinie 9.00. Wyniki zostaną ogłoszone po zakończeniu konkurencji w dniu Konkursu oraz na stronie www.zspolczyn.edu.pl <https://www.facebook.com/zspolczynzawodowcy/>

10.

Przy ocenie zadań Komisja Konkursowa kierować się będzie kryteriami zamieszczonymi w Regulaminie.

11.

Ocena poszczególnych konkurencji dokonywana jest metodą punktową. Przydzielone punkty są sumowane. Drużyna Konkursowa, która otrzyma największą liczbę punktów zostaje zwycięzcą. O pozostałych miejscach decydują sumy punktów w kolejności malejącej.

12.

Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

13.

Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół.

14.

Zdobywcy miejsca pierwszego, drugiego i trzeciego otrzymają nagrody rzeczowe.

15.

Materiały niezbędne do wykonania poszczególnych zadań konkursowych przygotowuje **Organizator** Konkursu.

16.

Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć fotograficznych oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach Konkursu.

17.

Przystępując do Konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w niniejszym

regulaminie.

18.

Regulamin Konkursu jest udostępniony do wglądu pod adresem Zespół Szkół, ul. St. Staszica 6, 78-320 Połczyn-Zdrój, a także na stronie internetowej www.zspolczyn.edu.pl

19.

Organizator pozostawia sobie prawo dokonywania indywidualnych ustaleń w sprawach związanych z Konkursem, a nieobjętych niniejszym regulaminem.

20.

Wszelkich dodatkowych informacji udziela przedstawiciel **Organizatora** za pomocą poczty elektronicznej: i.danilowicz@zspolczyn.edu.pl