***REGULAMIN KONKURSU „WALENTYNKOWY CZAR”***

**1.Informacje ogólne**

* Organizatorem konkursu jest ZSGH w Iwoniczu-Zdroju
* Zmagania konkursowe skierowane są do wszystkich uczniów ZSGH, SOSW w Iwoniczu-Zdroju
* Konkurs odbędzie się w formie on-line

**2.Cel konkursu**

* Celem konkursu jest promowanie utalentowanych uczniów
* Podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego
* Zachęcenie młodzieży do dalszego doskonalenia umiejętności zawodowych
* Rozbudzanie pasji
* Wymiana doświadczeń, oraz dokonanie oceny własnej wiedzy i umiejętności
* Lansowanie nowych trendów w cukiernictwie i żywieniu
* Kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy
* Rozwijanie współzawodnictwa między uczniami.

**3.Zakres konkursu**

* Umiejętności praktyczne zdobyte podczas nauki zawodu zgodnie z programem nauczania
* Umiejętności wykraczające poza program nauczania zdobyte przez uczniów biorących udział w: warsztatach, szkoleniach, wystawach, kursach, bankietach itp.

**4.Zasady uczestnictwa**

* Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie ZSGH i SOSW w Iwoniczu-Zdroju
* Uczniowie przygotowują wyroby słodkie (ciasta, ciasteczka, torty, desery itp.,) zgodnie z tematyką konkursu „ WALENTYNKOWY CZAR”
* Warunkiem zakwalifikowania uczestników do konkursu jest przygotowanie i przesłanie w formie elektronicznej następujących dokumentów:
	1. receptury konkursowej (opisanej imieniem i nazwiskiem uczestnika oraz podanie klasy i nazwy wyrobu) przygotowanej w dokumencie WORD
	2. zdjęcie mise en place
	3. zdjęcia obrazujące etapy przygotowania zadania konkursowego przez uczestnika (maks. cztery szt. - na dwóch zdjęciach widoczny też uczestnik)
	4. zdjęcia wykonanego zadania konkursowego (max. cztery szt. – na jednym widoczny uczestnik konkursu)

**5.Zasady organizacyjne**

* Uczestnicy konkursu mają na zadanie wykonać pracę samodzielnie
* Uczestnicy będą musieli przygotować według własnego pomysłu, aranżacji  i receptury wyrób słodki zgodny z tematem konkursu z zakupionych przez siebie surowców
* Wszystkie wyroby konkursowe muszą składać się z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
* Zdjęcia konkursowe i recepturę należy wysłać na adres zabkiewicz.i@zsgh.pl do 12.02.2021 r. do godz.15.00
* Przesłana dokumentacja zadania konkursowego będzie oceniana przez profesjonalne jury składające się z nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych pod kierunkiem przedstawiciela dyrekcji szkoły a także zostanie poddana głosowaniu przez internautów na szkolnym facebooku.
* Zadania konkursowe zostaną opublikowane 14.02.2021 r. na szkolnym fanpage’u i głosowanie potrwa 3 dni.
* Zwycięzcą konkursu zostanie osoba, która otrzyma największą ilość punktów przyznaną przez jury podczas oceny i głosowania na portalu społecznościowym

**6.Punktacja i kryteria oceny zadań konkursowych:**

* receptura (0-5)
* organizacja na stanowisku pracy (0-5)
* poprawność operacji technologicznych i technik cukierniczych (0-5)
* odpowiedni dobór składników (0-5)
* kreatywność, aranżacja i estetyka podania (0-15)
* zgodność zadania z tematyką konkursu (0-10)
* pracochłonność zadania (0-5)
* ocena głosujących na facebooku: 50 głosów = 1 pkt, 100 głosów = 2 pkt, 150 głosów = 3 pkt itd.

**Uwaga: W przypadku uzyskania przez uczniów takiej samej ilości punktów o miejscu ucznia będzie decydować punktacja za prezentację podania wyrobu konkursowego.**

**7.Postanowienia końcowe**

* Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna
* Komisja konkursowa przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów, za które zostaną przyznane nagrody**.**

**8.Nagrody:**

Komisja konkursowa przyzna następujące nagrody i wyróżnienia:

–  I miejsce – dyplom pamiątkowy, upominek

– II miejsce – dyplom pamiątkowy, upominek

–  III miejsce – dyplom pamiątkowy, upominek

– pozostali uczestnicy – dyplom za udział

* Ponadto wszyscy uczestnicy uzyskają prawo otrzymania dodatkowej oceny celującej z wiodącego przedmiotu zawodowego (jednostki modułowej)
* Wyróżnienie dla uczestnika, który otrzymał największą ilość punktów podczas głosowania na portalu społecznościowym
* Wyniki konkursu zostaną podane do wiadomości poprzez opublikowanie ich na stronie internetowej naszej szkoły