

REGULAMIN KONKURSU W ZSP NR 2
W RAMACH OGÓLNOPOLSKIEGO TYGODNIA KARIERY
16 – 22 Październik 2023

I Ty możesz zostać Masterchefem !

1. Organizatorzy Konkursu

1.1. Organizatorem Konkursu jest:

1.1.1. Łódzka Wojewódzka Komenda OHP wraz z MCK OHP w Bełchatowie

1.2. Partnerzy i współorganizatorzy przedsięwzięcia:

1.2.1. Zespół Szkół Ponadpodstawowych NR 2 w Bełchatowie

1.2.2. Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Bełchatowie

2. Cel Konkursu

2.1. Celem głównym Konkursu jest stworzenie uczestnikom możliwości sprawdzenia poziomu ich przygotowania do zewnętrznych egzaminów kwalifikacyjnych,

2.2. Celami szczegółowymi Konkursu są:

2.2.1. podnoszenie jakości i efektywności procesu przygotowania zawodowego uczestników;

2.2.2. monitorowanie poziomu przygotowania młodzieży do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe;

2.2.3. zaznajamianie przyszłych absolwentów z procedurami i przebiegiem zewnętrznych egzaminów kwalifikacyjnych;

2.2.4. skuteczne motywowanie uczestników do podjęcia wyzwania – przystąpienia do ww. egzaminów;

2.2.5. propagowanie idei zmagania konkursowych jako działania dodającego młodzieży pewności i sprawności konkurencyjnej;

2.2.6. kształtowanie postaw moralnych zgodnych z ideą *fair play* – zachowania równych szans w zdrowej rywalizacji - umiejętności poczucia dumy i radości z odniesionego zwycięstwa, ale i godnego przyjmowania poniesionej porażki;

2.2.7. zwiększanie świadomości uczestników dotyczącej potrzeby zdobywania potwierdzonych kwalifikacji zawodowych i udziału młodych ludzi w egzaminach dających takie uprawnienia;

2.2.8. systematyzowanie wiedzy teoretycznej i ogólnozawodowej w kontekście określonego zawodu;

2.2.9. doskonalenie organizacji stanowiska pracy i prezentowania efektów podjętych zadań praktycznych;

2.2.10. motywowanie do dalszej nauki i rozwoju zawodowego;

2.2.11. wyrabianie w uczestnikach pożądanых cech takich jak: współpraca, kreatywność, konkurencyjność, wytrwałość, pracowitość, rzetelność;

2.2.12. podnoszenie poziomu wiedzy dotyczącej bezpiecznego wykonywania obowiązków pracowniczych;

3. Uczestnicy Konkursu.

3.1. Konkurs zawodowy jest przeznaczony dla młodzieży ZSP nr 2 w Bełchatowie:

3.1.1. uczniów klas Szkoły Branżowej I Stopnia (zawód Kucharz – uczestnicy HP 5-11);

3.1.2. uczniów klas Technikum żywienia i usług gastronomicznych

3.2. W Konkursie udział biorą osoby reprezentujące klasy gastronomiczne w ZSP nr 2 (max. 7 drużyn - 2 osobowych, czyli 14 uczestników).

4. Warunki udziału w Konkursie.

4.1. Udział w Konkursie jest dobrowolny.

4.2. Konkurs przebiega 1-etapowo:

4.3. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie zgłoszenia udziału zawierającego imiona i nazwiska 2-osobowych drużyn do **dnia 12 października 2023r.** na adres mailowy: w.konieczna@zsp2bel.pl

5. Organizacja Konkursu i kryteria oceny konkursowej

5.1 Konkurs obejmuje wykonanie tarty jesiennej oraz sprawdzenie umiejętności zorganizowania i przygotowania stanowiska roboczego, jakości wykonanej pracy, ilości wykonanej pracy, poprawności przygotowania materiałów pomocniczych do wykonania zadania, ocenę estetyki i porządku na stanowisku pracy, znajomości i stosowania przepisów BHP, zgodności wykonywanej pracy z zadaniem, umiejętności prezentowania wykonanej pracy, itp.;

5.2 Łódzka Wojewódzka Komenda OHP finansuje podstawowe produkty dla każdej grupy uczniów (tj. mąka, cukier, jaja, śmietana, proszek do pieczenia, masło/margaryna) w kwocie 150 zł. Uczestnicy konkursu zapewniają sobie we własnym zakresie pozostałe składniki potrzebne do wykonania potrawy zgodnie z wybranymi przepisami. ZSP nr 2 oddaje pracownię gastronomiczną wraz ze sprzętem kuchennym oraz naczynia i zastawę niezbędną do podania i serwowania dań konkursowych do dyspozycji uczestników konkursu na czas trwania konkursu kulinarnego.

5.3. Kryteria Oceniania przebiegu konkursu: max...20... pkt. w tym:

1) Organizacja stanowiska pracy – max5.....pkt.

2) Technika wykonania – max ...5..... pkt.

3) Oryginalność i pomysłowość – max ...5.... pkt.

4) Ocena organoleptyczna potrawy – max ...5..... pkt.

6. Komisja konkursowa.

6.1. Skład i prace komisji konkursowej przedstawiają się następująco:

6.1.1. Komisja Konkursu:

6.1.1.1. Przewodniczącym Komisji jest Wiesława Konieczna, która sprawuje nadzór nad organizacją i przebiegiem Konkursu;

6.1.1.2. Członkami Komisji są Beata Duralaska, Aneta Rawicka, Monika Cacek, Ilona Golik, Robert Wereszka

6.1.1.3. Sekretarzem Komisji jest Agnieszka Klepacka

6.1.1.4. Do obowiązków Komisji należy:

6.1.1.4.1. udzielanie wytycznych w sprawie organizacji Konkursu

6.1.1.4.2. czuwanie, aby zakres tematyczny obejmował stosowne wymogi praktyczne Konkursu;

6.1.1.4.3. dbanie o zachowanie tajemnicy;

6.1.1.4.5. monitorowanie przebiegu Konkursu;

6.1.1.4.6. dokonanie, na podstawie sprawozdań i obserwacji, oceny realizacji celów i efektów dydaktyczno-wychowawczych Konkursu;

Podmiot odpowiedzialny	Treść działania	Termin realizacji
Przewodniczący oraz członkowie komisji	Sporządzenie listy imiennej uczestników Przeprowadzenie konkursu Sporządzenie protokołu, podsumowanie konkursu oraz ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagród dla najlepszych zawodników	18 Październik 2023

**HARMONOGRAM KONKURSU W ZSP NR 2
W RAMACH OGÓLNOPOLSKIEGO TYGODNIA KARIERY
18 Październik 2023**

I Ty możesz zostać Masterchefem !

Organizatorzy Konkursu: ŁWK OHP i MCK OHP w Bełchatowie,

Partnerzy i współorganizatorzy przedsięwzięcia: ZSP nr 2 w Bełchatowie,
oraz Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Bełchatowie

08.30 – 08.45	Rozpoczęcie konkursu - przywitanie gości i uczestników konkursu
08.45 – 09.00	Przygotowanie się młodzieży do części praktycznej konkursu
09.00 – 10.30	Przygotowywanie konkursowych potraw
10.30 – 11.00	Prezentacja wykonanych potraw
11.00– 11.30	Ocena potraw przez komisję konkursową
11.30 – 12.00	Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagród dla najlepszych uczestników i wręczenie pozostałym uczestnikom dyplomów za udział w konkursie

Opracowała:

Agnieszka Klepacka MCK Bełchatów na podstawie Regulaminu „Sprawny w zawodzie”

Komendy Głównej OHP, Tel. 501-812-813