



# Międzyszkolny Konkurs Cukierniczo Piekarski o Puchar Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego

## Regulamin i informacje organizacyjne

### ■ Regulamin Konkursu

#### 1. Postanowienia ogólne

1.1. Organizatorem Konkursu jest Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego.

1.2. Współorganizatorami konkursu jest Izba Rzemieślnicza w Rybniku oraz Zasadnicza Szkoła Zawodowa Izby Rzemieślniczej w Rybniku, będąca gospodarzem części teoretycznej konkursu.

1.3. W pracach nad organizacją i przebiegiem Konkursu biorą udział szkoły zawodowe kształcące w profilach cukiernik i piekarz.

#### 2. Cel konkursu

2.1. Celem Konkursu jest:

- promocja zawodu cukiernik i piekarz wśród młodzieży,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
- pobudzanie i rozwijanie zainteresowań uczniów zawodem ciastkarz- piekarz,
- upowszechnianie wzorców etyki i kultury zawodowej,
- rozwijanie umiejętności zawodowych,
- wzbogacenie procesu dydaktycznego o innowacyjne formy,

- poszerzanie wiedzy uczniów zakresu teorii zawodu,
- współzawodnictwo uczniów z różnych szkół,
- nawiązywanie współpracy między szkołami i placówkami kształcenia rzemieślniczego

### **3. Warunki uczestnictwa w Konkursie**

3.1. Uczestnikiem Konkursu może być każdy uczeń, kształcący się w zawodach ciastkarz i piekarz.

3.2. Problematyka Konkursu obejmuje materiał nauczania z zakresu przedmiotów zawodowych programu nauczania szkoły zawodowej, obowiązującego dla zawodów cukiernik i piekarz.

3.2. Konkurs ma charakter integracyjny i uwzględnia uczestnictwo uczniów niepełnosprawnych, których stopień niepełnosprawności nie wyklucza udziału w tego typu konkursach i olimpiadach przedmiotowych.

3.3. Konkurs jest jednostopniowy: założeniem Konkursu jest umożliwienie uczestnictwa wszystkim uczniom deklarującym wolę uczestniczenia w Konkursie, jako formie rozwijania aktywności zawodowej. Przyjmuje się jednocześnie przeprowadzenie przez szkoły uczestniczące w Konkursie wewnętrznych eliminacji - w tym przypadku eliminacje te szkoły przeprowadzają we własnym zakresie.

### **4. Organizacja Konkursu**

4.1. Za poziom merytoryczny i organizację olimpiady odpowiadają Organizatorzy Konkursu.

4.2. Organizatorzy Konkursu powołują zespół koordynatorów, którego zadaniem jest przygotowanie zadań konkursowych, oraz kryteriów oceny teoretycznej i praktycznej części Konkursu, organizację bazy koniecznej do przeprowadzenia części praktycznej Konkursu, sprawdzanie prac uczestników Konkursu oraz kierowanie pracą Komisji Oceniającej Konkursu.

4.3. W skład Komisji Oceniającej powołuje się mistrzów w zawodzie cukiernik i piekarz.

4.4. Przy ustalaniu zakresu merytorycznego poszczególnych części Konkursu, przedstawiciele rzemiosła współpracują z przedstawicielami szkół w celu ustalenia jednolitych wymagań konkursowych, obejmujących różnice w realizowanych treściach programowych.

### **5. Organizatorzy Konkursu zapewniają:**

- przygotowanie pomieszczeń do przeprowadzenia teoretycznej i praktycznej części konkursu,
- przygotowanie dla każdego uczestnika interaktywnych programów komputerowych do testów teoretycznych lub ich wersji drukowanej,

- zapewnienie dla każdego uczestnika indywidualnego stanowiska pracy,
- udostępnienie uczestnikom wybranych półproduktów w postaci: ciast surowych pszennych-drożdżowych i mieszanych chlebowych, ciast martwych, kruszonki, kremów typu russel, wybranych mas ciastkarskich, syropów do nasączenia,
- udostępnienie uczestnikom wyposażenia zakładu piekarskiego i ciastkarskiego w postaci maszyn i urządzeń produkcyjnych, oraz w ograniczonym zakresie drobnego podręcznego sprzętu produkcyjnego

## 6. Uczestnicy Konkursu zobowiązani są:

- zabezpieczyć we własnym zakresie wypieczone biszkopty tortowe w dowolnej ilości i o dowolnym kształcie, oraz półproduktów dodatkowych koniecznych do wykonania i wykończenia tortu zgodnie z indywidualną koncepcją (dotyczy ciastkarzy),
- posiadać własny drobny sprzęt produkcyjny (woreczki cukiernicze, zdobniki, noże, szpachelki itp.), wykorzystywane podczas części praktycznej,
- posiadać kompletny ubiór roboczy,

## 7. Zadania konkursowe

7.1. W części teoretycznej uczniowie obu zawodów udzielają odpowiedzi na pytania testowe obejmujące zakres wiadomości przedmiotów zawodowych właściwych dla swego kierunku kształcenia zawodowego. Zadania testowe rozwiązywane są z wykorzystaniem technik informacyjno – komunikacyjnych z zastosowaniem technologii Moodle. Przykładowe testy sprawdzające i materiały pomocnicze dostępne są na platformie e-learningowej AlmanachMoodleExperyment [www.technolog.moodlehub.com](http://www.technolog.moodlehub.com) (udostępnione konto użytkownika: login: konkurs, hasło: konkurs). W przypadku wystąpienia utrudnień technicznych lub organizacyjnych zastrzega się możliwość zastąpienia testów interaktywnych ich drukowanym odpowiednikiem przy czym zakres pytań konkursowych pozostaje bez zmian.

7.2. Część praktyczna Konkursu dla zawodu cukiernik obejmuje:

- samodzielne wykonanie tortu okolicznościowego o świątecznej tematyce w dowolnym stylu i dowolnej formie z gotowych półproduktów,
- wykończenie i dekoracja tortu; według własnego projektu,
- prezentacja dzieła w samodzielnej wykonanej wystawce.

7.3. Część praktyczna Konkursu dla zawodu piekarz obejmuje:

- wykonanie chleba okolicznościowego o dowolnej tematyce z dekoracją z ciasta martwego,
- wykonanie 3 sztuk chał zdobnych,
- wykonanie dowolnego- koncepcyjnego wyrobu piekarskiego,

## 8. Zasady oceny zadań konkursowych

8.1. W części teoretycznej uczestnik uzyskać może maksymalnie 50 punktów; jeden punkt za każdą poprawnie udzieloną odpowiedź testu,

8.2. W części praktycznej Konkursu dla zawodu cukiernik ocenie podlega:

- organizacja stanowiska pracy: 5 punktów,
- techniki wykonania wyrobów: 15 punktów,
- wykonanie elementów zdobniczych: 15 punktów,
- atrakcyjność i kreatywność tematu i formy wyrobu: 5 punktów,
- omówienie procesu wykonania i prezentacja (wystawka) prac: 10 punktów

8.3. W części praktycznej Konkursu dla zawodu piekarz ocenie podlega:

- organizacja stanowiska pracy: 5 punktów,
- techniki wykonania wyrobów: 15 punktów,
- atrakcyjność i forma chleba zdobnego i wyrobów dowolnych: 15 punktów,
- parametry i prezencja wykonania wyrobów gotowych: 5 punktów,
- omówienie procesu wykonania i prezentacja (wystawka) prac: 10 punktów

8.4. Wyniki konkursu ustalane są w oparciu o łączną sumę punktów uzyskanych w obu częściach Konkursu

### ■ Informacje organizacyjne

1. Termin konkursu: część praktyczna konkursu odbędzie się 12.12.2010, część teoretyczna odbędzie się 13.12.2010. organizatorzy zastrzegają możliwość zmiany terminów części konkursu po wcześniejszym powiadomieniu uczestników.

2. Miejsce konkursu: o miejscu przeprowadzenia kolejnych części konkursu, uczestnicy zostaną powiadomieni w terminie późniejszym, nie później niż 7 dni przed planowanym terminem konkursu.

3. Czas Przewidywany na realizację kolejnych części konkursu:

3.1. dla zawodu piekarz- część praktyczna: dnia 12.12.2010, godzina 8.00 do 14.00,  
część teoretyczna: dnia 13.12.2010, godzina 10.00 do 12.00

3.2. dla zawodu cukiernik- część praktyczna: dnia 12.12.2010, godzina 8.00 do 14.00  
część teoretyczna: dnia 13.12.2010, godzina 10.00 do 12.00

3.3. ocena prac- niezwłocznie po zakończeniu każdej części konkursu

3.4. ogłoszenie wyników i wręczenie nagród- dnia 13.12.2010, godzina 14.00

3.5. zakończenie konkursu- dnia 13.12.2010, godzina 15.00

#### **4. Nagrody dla uczestników:**

- dla zwycięzców konkursu w kategorii cukiernik oraz w kategorii piekarz przewidziano nagrody rzeczowe oraz puchary, nagrodą główną dla wyróżniającego się jednego uczestnika konkursu jest Puchar Małej Akademii Mistrzostwa zawodowego, który ma charakter przechodni. Zdobywca Pucharu Małej Akademii Mistrzostwa przekazuje go zwycięzcy w kolejnych edycjach konkursu lub może podejmować się jego obrony w kolejnych edycjach konkursu.

#### **5. Zgłoszenia do konkursu**

Uczestników konkursu zgłasza szkoła lub zakład praktyk. Zgłoszenia należy dokonać bezpośrednio u koordynatora konkursu osobiście, pocztą elektroniczną lub faksem na załączonym formularzu zgłoszeniowym. Zgłoszenia można przysyłać na adres poczty mail: **mamz.za@gmail.com** lub numer faksu: **32 43 45 366**

Koordynator konkursu: Szymon Konkol

Kontakt:  
Mail: [szymon.konkol@interia.pl](mailto:szymon.konkol@interia.pl)  
Tel. 607934216