

REGULAMIN VII OGÓLNOPOLSKI KONKURSU KULINARNEGO „SMACZNIE, ZDROWO, KOLOROWO - 2022”

I. ORGANIZATOR KONKURSU

Organizatorem Konkursu „SMACZNIE, ZDROWO, KOLOROWO....” jest Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 6 - Szkoła Przystosowująca do Pracy w Katowicach, ul. Rolna 22, 40-555 Katowice. Tel. 32 254 24 19, e-mail: korczakzsz@wp.pl, <http://zszsp6.edupage.org/>
Koordynatorami Konkursu są: Jolanta Chlebisz, Joanna Warpas, Martyna Dudek.

II. CELE OGÓLNE KONKURSU

1. Promowanie działań szkół przysposabiających do pracy w zakresie przygotowania uczniów do prowadzenia gospodarstwa domowego
2. Rozwijanie wiedzy, umiejętności związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy
3. Kształtowanie właściwej postawy wobec pracy i cech dobrego pracownika: samodzielności, zaangażowania, przestrzegania BHP
4. Rozwijanie kompetencji społecznych, komunikacyjnych uczniów oraz zainteresowań kulinarnych uczniów
5. Rozwijanie sprawności manualnej uczniów, wyobraźni, estetyki wykonania i podania potraw
6. Wymiana doświadczeń w zakresie realizacji podstawy programowej w dziedzinie sporządzania i wydawania posiłków pomiędzy nauczycielami szkół przysposabiających do pracy

III. UCZESTNICY

Konkurs przeprowadzany w formie online, skierowany do uczniów szkół specjalnych przysposabiających do pracy i ma charakter międzyszkolnej rywalizacji zespołowej w zakresie przygotowania i wydawania posiłków. Uczestnikami są uczniowie szkoły bez względu na wiek, wyłonieni w ramach wewnętrznych eliminacji. Zespół może liczyć do 3 osób. Szkoła może do Konkursu zgłosić tylko jeden zespół.

TERMIN PRZEPROWADZENIA ZADAŃ KONKURSOWYCH – październik / listopad 2022r.

IV. FINAŁ KONKURSU: Każda reprezentacja przesyła do 25 listopada 2022r. :

- przepis potrawy w pliku Word (tekstowym z rozszerzeniem .doc .docx)
- relację filmową z realizacji zadania
- zgody uczestników na udział w konkursie

Relacja powinna mieć formę filmiku prezentującego przygotowanie potrawy (poszczególne etapy pracy), dekorację talerza, stołu. Prosimy o nadesłanie linku umożliwiającego nam pobranie filmu i odtworzenie go w szkolnym kanale Youtube, bądź samodzielne umieszczenie go w serwisie umożliwiającym streaming (podanie linku do filmu).

Przesłane relacje będą podstawą do oceny i wyłonienia najlepszych zespołów. **

Wszystkie reprezentacje uczestniczące w spotkaniu otrzymają dyplomy. Zespoły, które otrzymają największą ilość punktów oraz wyróżniający się uczestnicy, otrzymają nagrody rzeczowe.

V. ZADANIE KONKURSOWE

Tematem głównym jest SALATKA WARZYWNA. Każdy zespół wybiera dowolnie składniki sałatki. Obowiązkowo sałatka musi zawierać GOTOWANE warzywa, reszta składników wg uznania i swojego przepisu. Należy pokazać etapy samodzielnego przygotowania sałatki: gotowanie, odcedzanie, obieranie, krojenie, doprawianie itp.. Wykonanie zadania konkursowego relacjonujemy za pomocą filmiku przedstawiającego wszystkich uczestników przygotowujących z zespołem danie, według wyznaczonej przez opiekuna roli.. Oprócz przygotowania i podania potrawy, zadaniem konkursowym będzie także nakrycie stołu i podanie posiłku.

VI. OCENIANIE

Oceny pracy zespołów dokona jury, powołane przez organizatora Konkursu.

Ocenie będzie podlegało:

- przygotowanie stanowiska pracy, współpraca zespołu, samodzielność zespołu podczas wykonywania zadania, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
Pomoc nauczyciela w przypadku poszczególnych uczniów (całego zespołu), którzy tego wymagają jest dozwolona, ale obniżona zostanie punktacja za samodzielną pracę zespołu. Prosimy o pokazanie lub opisanie formy pomocy uczniom, którzy tego potrzebują.
- przygotowanie sałatki warzywnej (od początku do końca przygotowania), estetyczne podanie gotowej potrawy
- nakrycie stołu do posiłku, prezentacja talerza z potrawą na stole.

VII. ZGŁOSZENIA UDZIAŁU W KONKURSIE PRZEZ SZKOŁY

Szkoły mogą zgłaszać chęć uczestnictwa w konkursie w terminie **do 15 listopada 2022r.:**

- drogą elektroniczną – kartę zgłoszeniową (i ewentualne zapytania) należy przesłać na bezpośredni adres organizatora: jolachlebisz@interia.pl
- drogą pocztową wypełniając kartę zgłoszeniową i przesyłając ją na adres:

Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 6
40- 555 Katowice ul. Rolna 22
z dopiskiem Konkurs „SMACZNIE, ZDROWO, KOŁOROWO”

VIII. INNE POSTANOWIENIA

- Warunkiem udziału w konkursie jest ZGODA NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH I WYKORZYSTANIE WIZERUNKU. Proszę o wypełnienie załączonego druku i przesłanie drogą mailową jolachlebisz@interia.pl. Brak zgód spowoduje wyeliminowanie zespołu z konkursu.
- Wyniki konkursu będą zamieszczone na stronie internetowej szkoły (<http://zszsp6.edupage.org/>), a opiekunowie nagrodzonych zespołów zostaną powiadomieni telefonicznie (po podaniu tych danych w zgłoszeniu).
- Dyplomy i nagrody będą mogły być odebrane osobiście lub zostaną wysłane drogą pocztową.
- We wszystkich sprawach nieuregulowanych regulaminem decydują organizatorzy Konkursu
- W razie pytań lub jakichkolwiek niejasności prosimy o kontakt telefoniczny – chętnie udzielimy dodatkowych informacji: Jolanta Chlebisz tel.503168802, jolachlebisz@interia.pl, Joanna Warpas tel. 502207393.

**** Film zgłoszony do konkursu musi spełniać warunki techniczne:**

- linku umożliwiający pobranie filmu i odtworzenie go w szkolnym kanale Youtube, bądź samodzielne umieszczenie go w serwisie umożliwiającym streaming (podanie linku do filmu)format zapisu i przekazania: link umożliwiający pobranie filmu;
- format dźwięku: preferowane są kodeki MP3 lub AAC;
- film może być nakręcony: kamerką cyfrową, telefonem komórkowym lub aparatem fotograficznym;
- czas trwania filmu: do 8 minut;
- film powinien zawierać tytuł, napisy początkowe i końcowe oraz prezentować cały zespół uczniowski.
- filmiki mogą być ucinane i łączone z różnych ujęć, wykonywanych czynności. Ważne, aby końcowy filmik przedstawiał wszystkie umiejętności i prace uczestników, zespołu, które podlegają ocenie. W przypadku kiedy nie będzie widoczna dana umiejętność podlegająca ocenie, zespół za tą czynność otrzyma 0 pkt.
- Zgłaszający film ponosi pełną odpowiedzialność za naruszenie praw osób trzecich w związku z wykorzystaniem filmu. W żadnym wypadku zgłoszony film nie może mieć wad prawnych, a w szczególności nie może naruszać praw osób trzecich.
- Organizator ma prawo do odrzucenia filmu, jeśli nie spełniają one wymaganych regulaminem warunków.
- Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystania nadesłanych filmów lub ich fragmentów w celach promujących działania ZSZSp Nr 6 w Katowicach.

(Punktowane będą tak jak co roku: 1. organizacja stanowiska pracy: higiena pracy, bezpieczeństwo pracy, przygotowanie stanowiska pracy, 2. współpraca w zespole 3.samodzielną pracę zespołu 4. przygotowanie stołu do posiłku 5. estetyka i kreatywność przygotowania i podania potrawy- inwencja zespołu w udekorowaniu potrawy. Karta oceny poniżej).

Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 6 - Szkoła Przysposabiająca do Pracy w Katowicach ul. Rolna 22, 40-555 Katowice, tel. 32 254 24 19, e-mail: korczakzsz@wp.pl , http://zszsp6.edupage.org/	
Karta zgłoszeniowa do VII Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „S M A C Z N I E , Z D R O W O , K O L O R O W O - 2 0 2 2 ”	
Nazwa szkoły:	
Adres Szkoły:.....	
Telefon do szkoły: Telefon: Faks (mail) szkoły:.....	
Imię i nazwisko nauczycieli – opiekunów przygotowujących zespoły 1..... tel. kontaktowy:..... e-mail: 2..... tel. kontaktowy:..... e-mail	
Uczniowie (imię, nazwisko) - wypełnić komputerowo lub DRUKOWANYM LITERAMI 1. 2. 3.	
Informacje dla organizatora (dotyczące np. niepełnosprawności ucznia mającej wpływ na wykonanie zadania)	

Prosimy o wydrukowanie, wypisanie, zeskanowanie lub wykonanie zdjęcia i przesłanie na podany wyżej e-mail.
 Prosimy również opiekunów o zachowanie oryginałów (bez wpisu na czerwono)

.....
 Miejscowość, data

.....
Miejscowość, data

Ja niżej podpisany/a wyrażam zgodę
na przetwarzanie danych osobowych i wizerunku – uczestnika
VII Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „ S m a c z n i e , z d r o w o , k o l o r o w o - 2 0 2 2 ”

.....
czytelny podpis rodzica / opiekuna prawnego

KLAUZULA INFORMACYJNA

1. Zgłoszenie do udziału w konkursie jest równoznaczne z akceptacją regulaminu, wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych do celów organizacyjnych Zespołu Szkół Zawodowych Specjalnych nr 6 w Katowicach, na publikację wizerunku (zdjęć i nagrań wykonanych podczas imprezy) w materiałach promocyjnych, prasie lokalnej, na stronie internetowej szkoły, na profilu społecznościowym Facebook, do celów edukacyjnych i popularyzatorskich.
2. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. informuję Panią/Pana, że: Administratorem danych osobowych uczestników konkursu jest Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych nr 6 w Katowicach, ul. Rolna 22. Z inspektorem ochrony danych można skontaktować się przez e- maila: iod@jednostki.cuw.katowice.pl lub tel. 32 606 13 23.
3. Dane osobowe podane w karcie zgłoszenia, będą przetwarzane w celach określonych w regulaminie Konkursu, w tym: organizacji i realizacji Konkursu, oceny przygotowanych prac, sporządzenia protokołu, imiennych dyplomów oraz wydania nagród Laureatom, na podstawie wyrażonej zgody (art. 6 ust. 1 lit. a RODO),
4. Dane Uczestników Konkursu będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji wyżej określonych celów, nie dłużej jednak niż przez 1 miesiąc.
5. Dokumentacja fotograficzna i dane umieszczane na stronie internetowej i portalu społecznościowym Facebook będą przechowywane przez okres prowadzenia strony internetowej, profilu społecznościowym Facebook administratora danych.
6. Dane nie będą udostępniane podmiotom innym niż uprawnione na mocy przepisów prawa.
7. Uczestnikom konkursu przysługuje prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie, jednak bez uszczerbku dla przetwarzania, którego dokonano przed cofnięciem zgody.
8. Uczestnikom konkursu przysługuje prawo do żądania dostępu do danych oraz do ich sprostowania.
9. Uczestnicy konkursu mogą wnieść skargę do organu nadzorczego, jeśli uważają, że przetwarzanie podanych danych narusza ich prawa lub RODO.
10. Podanie danych jest dobrowolne, jednak konsekwencją niepodania danych jest brak możliwości udziału w konkursie

KRYTERIUM OCENY			
Przygotowanie SALATKI JARZYNOWEJ	1. ORGANIZACJA STANOWISKA PRACY	– Higiena pracy: (przed podjęciem pracy, w trakcie wykonywania oraz po jej zakończeniu):	0-10
		– Bezpieczeństwo pracy: (przed podjęciem pracy, w trakcie wykonywania oraz po jej zakończeniu):	0-10
		- Przygotowanie stanowiska pracy	0-10
	2. WSPÓŁPRACA W ZESPOLE	Kultura pracy, aktywność członków zespołu, współpraca podczas pracy, podział pracy, komunikacja między członkami zespołu	0-10
	3.SAMODZIELNA PRACA ZESPOŁU	Samodzielność zespołu na wszystkich etapach wykonywania zadań	0-20
Nakrycie stołu do posiłku, podanie do stołu	4. PRZYGOTOWANIE STOŁU DO POSIŁKU	Elementy zastawy stołowej - poprawność ułożenia sztućców, talerzy itp., zastosowanie serwetek, przenoszenie naczyń, potraw do stołu (kelnerowanie)	0-10
Podanie sałatki - inwencja i kreatywność zespołu	5. ESTETYKA PRZYGOTOWANIA POTRAWY	Dekoracja potrawy - dobór składników, poprawność, staranność, pomysłowość, estetyka wykonania i podania, inicjatywa zespołu, prezentacja	0-10
Podsumowanie:			Σ 80 pkt