

Regulamin XVIII Konkursu o żywności i żywieniu

Rok szkolny 2018/2019

Cele konkursu:

- rozwijanie zainteresowań młodzieży tematyką żywieniową,
- nawiązanie współpracy między szkołami,
- integracja młodzieży uczącej się w szkołach o tym samym profilu,
- rozwijanie współpracy z pracodawcami i uczelniami wyższymi.

Organizator konkursu

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 2 w Gdańsku
ul. Smoleńska 5/7, 80-058 Gdańsk (budynek nr 2 – ul. Smoleńska 6/8)

Terminarz konkursu na rok szkolny 2018/2019

Konkurs odbędzie się **19 marca 2019 roku** w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 2 w Gdańsku, ul. Smoleńska 5/7 – **w budynku nr 2 przy ulicy Smoleńskiej 6/8.**

W konkursie może wziąć udział maksymalnie trzech uczniów z danej szkoły, wyłonionych w wyniku eliminacji wewnętrznych (**I etap**).

Termin zgłoszenia szkoły do udziału w konkursie upływa **21 grudnia 2018 roku.**

Termin imiennego zgłoszenia trzech uczestników oraz ich opiekuna upływa **25 stycznia 2019 roku.**

Każda ze szkół biorących udział w konkursie może do **21 grudnia 2018 roku** przesłać propozycje zadań testowych. Zgłoszone propozycje mogą być wykorzystane przy opracowaniu testu konkursowego.

Koszty organizacyjne wynoszą 15 zł od ucznia, kwotę należy wpłacić w terminie do **31 stycznia 2019 roku**, na konto nr 80 1240 1268 1111 0010 5292 3413 z dopiskiem „konkurs 19.03.2019”.

Przebieg konkursu:

Konkurs składa się z trzech etapów:

1. Etap I szkolny:

1.1 Etap I szkolny odbywa się w macierzystej szkole ucznia.

1.2 W etapie I – szkolnym, może brać udział każdy uczeń, który zgłosi nauczycielowi chęć przystąpienia do konkursu.

1.3 Zadania etapu szkolnego przygotowywane są przez komisję szkolną.

1.4 Komisja szkolna w wyniku eliminacji wyłania maksymalnie trzech uczniów, którzy przechodzą do dalszego etapu.

1.5 Przewodniczący komisji szkolnej przesyła listę uczniów zakwalifikowanych do II etapu drogą elektroniczną na adres organizatora zgodnie z terminarzem konkursu.

2. Etap II – finałowy:

2.1 Etap II odbywa się w siedzibie organizatora konkursu - **Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 2 w Gdańsku, ul. Smoleńska 6/8,**

2.2 Etap II składa się z trzech części :

2.3 Część pierwsza

- uczestnicy odpowiadają na 30 pytań testowych (test wyboru),

- po teście wyłonionych jest dziesięciu uczestników z największą liczbą punktów, którzy przechodzą do części drugiej.

2.4. Część druga

– 10 uczestników odpowiada na pytania wg zasad teleturnieju „Jeden z dziesięciu”. Brak poprawnej odpowiedzi na 3 pytania skutkuje zakończeniem zmagania konkursowych i zajęciem miejsca od 10 do 4.

- trzech najlepszych uczestników przechodzi do części trzeciej ścisłego finału, zachowując punkty wg zasady : dwie błędne odpowiedzi- 1 punkt, 1 błędna odpowiedź- 2 punkty, wszystkie odpowiedzi prawidłowe – 3 punkty.

2.5 Część trzecia, w której uczestnicy ścisłego finału (laureaci) wykonują cztery zadania o charakterze teoretyczno- praktycznym . Za każde zadanie w zależności od charakteru i trudności zadania przyznawana jest określona liczba punktów.

2.6 Ostateczna liczba punktów zdobyta przez uczestników ścisłego finału powstaje po zsumowaniu punktów z części **drugiej i trzeciej**. W przypadku gdy laureaci otrzymają identyczną liczbę punktów, dolicza się punkty z części pierwszej (testu).

2.7 Laureaci w zależności od liczby zdobytych punktów zajmują miejsca I, II, III.

Skład komisji oceniającej:

Przewodniczący komisji - dyrektor lub przewodniczący Komisji Przedmiotów Spożywczych i Chemicznych w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 2 w Gdańsku

Zastępca przewodniczącego komisji - pracownik naukowo-dydaktyczny z Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni

Członkowie komisji:

- dwóch nauczycieli przedmiotów zawodowych z innej szkoły.

Pytania konkursowe

Pytania konkursowe przygotowują nauczyciele przedmiotów zawodowych z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 2 w Gdańsku we współpracy z pracownikami naukowo-dydaktycznymi Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni.

Pytania konkursowe obejmują podstawowe zagadnienia z technologii i składników żywności, aparatury przemysłu spożywczego oraz zasad żywienia.

Literatura:

- Bijok B, Bijok F. - „Surowce i technologia żywności” cz I i II
- Dłużewski M. (koordynator) - „Technologia żywności”. Podręcznik dla technikum: praca zbiorowa, Część 1
- Dłużewski M., Dłużewska A. - „Technologia żywności”. Podręcznik dla technikum. Część 2
- Jarczyk A. - „Technologia żywności”. Podręcznik dla technikum, Część 3
- Dłużewski M. (koordynator) – „Technologia żywności”. Podręcznik dla technikum: praca zbiorowa, Część 4
- Drewniak E., Drewniak T. – „Mikrobiologia żywności”
- Gawęcki J., Hrynowiecki L. (redakcja) – „Żywnienie człowieka”. Podstawy nauki o żywieniu: praca zbiorowa

Kontakt:

- zgłoszenia szkół oraz imienne zgłoszenia uczestników i opiekunów prosimy przesyłać faxem: (58) 301-07-42 lub mailem na adres: iwaluszynska.ckziu2@op.pl
- potwierdzenie wpłaty na koszty organizacyjne prosimy przesyłać faxem: (58) 301-07-42 lub mailem na adres: iwaluszynska.ckziu2@op.pl
- wszelkie zapytania prosimy kierować mailowo pod adresem: iwaluszynska.ckziu2@op.pl lub kontaktować się telefonicznie pod numerem (58)763 15 37

Osoba do kontaktu telefonicznego (58)763 15 37 - mgr inż. Halina Łankiewicz

Osoba do kontaktu mailowego - mgr inż. Iwona Waluszyńska iwaluszynska.ckziu2@op.pl

Dyrektor
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
Nr 2 w Gdańsku
mgr Barbara Mizerska