

Konkurencja I: "Mistrzowski agroservis"**Współorganizator:** Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Hańczowej

Konkurencja składa się z II etapów:

- I etap – część pisemna, test on-line
- II etap – część praktyczna, przeprowadzenie prac serwisowych nowoczesnego ciągnika rolniczego (realizacja uzależniona od pogody i stanu epidemiologicznego – aktualnych obostrzeń/wytycznych)

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia o profilu mechaniczno-rolniczym (zawód technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki lub mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych)**Etap I: test on-line****Termin:** zostanie ustalony po zakończeniu rekrutacji**Liczba osób w drużynie:** 2; liczba drużyn: 10**Czas trwania:** max. 20 min dla każdego zawodnika**Maksymalna liczba punktów:** 20**UWAGA:** Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu diagnostyki i naprawy sprzętu rolniczego.

Każdy zawodnik otrzyma inny zestaw pytań.

Kryteria oceny: Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.**UWAGA:** Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej

kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Firma WIALAN Odział Januszowice, Januszowice 82, gm. Słomniki

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 6

Czas trwania: 80 min

Maksymalna liczba punktów: 60

Planowany harmonogram konkursu:

8:30 – 9:00 – rejestracja uczestników, catering

9:00 – 9:10 – powitanie uczestników

9:10 – 9:25 – losowanie stanowisk i kolejności wykonywania zadania, instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP

9:30 – 10:50 – przebieg konkurencji drużyna 1 i 2

11:00 – 12:20 – przebieg konkurencji drużyna 3 i 4

12:30 – 13:50 – przebieg konkurencji drużyna 5 i 6

13:30 – 14:00 – zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Uczestnicy konkurencji w drużynach 2-osobowych przeprowadzają prace serwisowe nowoczesnego ciągnika rolniczego. Konkurs odbywa się równolegle na dwóch oddzielnych stanowiskach serwisowych. Przydział stanowisk dla drużyn jest losowany. Szkolenie BHP dla uczestników przeprowadza pracownik serwisu. Stanowisko konkursowe składa się z wydzielonego miejsca serwisowego wyposażonego w niezbędne narzędzia (wózek warsztatowy), stolika z przyborami do pisania, ciągnika rolniczego marki New Holland serii T4xx oraz mini magazynu części zamiennych. Startujący za zadanie mają przeprowadzić przegląd ciągnika, wypełnić „check listę” serwisową, znaleźć ewentualne niesprawności, dobrać części do wymiany lub uzupełnienia oraz zdiagnozować jedną prostą usterkę ciągnika. Następnie uczestnicy uruchamiają próbnie serwisowany ciągnik. Całkowity czas dla drużyn zostaje mierzony i w przypadku uzyskaniu takiej samej punktacji o ostatecznej klasyfikacji zdecyduje czas wykonania konkurencji.

Podczas wykonywania zadania dla drużyn oczekujących i opiekunów pracownik serwisu przeprowadzi prezentację diagnostyki komputerowej nowoczesnego ciągnika rolniczego w osobnym pomieszczeniu.

Wykaz zadań w konkursie:

- Przygotowanie ciągnika do pracy:
Korzystając z instrukcji obsługi ciągnika i procedur serwisowych wypełnij poniższą „check listę”.

Karta kontrolna czynności serwisowych

L.p.	Sprawdzany element	Stan elementu (wpisać P- prawidłowy lub N- nieprawidłowy)	Procedura serwisowa (opisać w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości)
1.	Poziom oleju silnikowego		
2.	Poziom płynu chłodzącego		
3.	Poziom płynu hamulcowego		
4.	Wstępny filtr paliwa		
5.	Filtr powietrza		
6.	Filtr kabinowy		
7.	Moment dokręcenia kół przednich		
8.	Moment dokręcenia kół tylnych		
9.	Ciśnienie robocze kół przednich (prace polowe)		
10.	Ciśnienie robocze kół tylnych (prace polowe)		

- Przegląd instalacji oświetleniowej ciągnika rolniczego:
Korzystając z instrukcji obsługi ciągnika i procedur serwisowych wypełnij poniższą „check listę”.

Karta przeglądu technicznego instalacji oświetleniowej

L.p.	Sprawdzany element	Stan elementu (wpisać P- prawidłowy lub N- nieprawidłowy)	Procedura serwisowa (opisać w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości)

1.	Światła drogowe		
2.	Światła mijania		
3.	Światła pozycyjne przód		
4.	Światła pozycyjne tył		
5.	Kierunkowskazy przód		
6.	Kierunkowskazy tył		
7.	Światła hamowania STOP		
8.	Oświetlenie tablicy rejestracyjnej		
9.	Światła robocze przednie		
10.	Światła robocze tylne		

3. Dobór materiałów eksploatacyjnych, części zamiennych i parametrów pracy :
Korzystając z instrukcji obsługi ciągnika i procedur serwisowych wypełnij poniższą tabelę.

Dobór materiałów eksploatacyjnych, części i parametrów pracy:

L.p.	Wyszczególnienie	Oznaczenie/Parametr
1.	Olej silnikowy	
2.	Płyn chłodzący	
3.	Płyn hamulcowy	
4.	Smar	
Dobór części i parametrów pracy niezbędnych do usunięcia niesprawności		
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

4. Naprawa i uruchomienie ciągnika:
*Usun zauważone niesprawności w serwisowanym ciągniku, wykorzystaj narzędzia, części i materiały znajdujące się na stanowisku. Uruchom próbnie ciągnik **wcześniej zgłaszając gotowość do uruchomienia** przez podniesienie ręki. Ewentualne uwagi po uruchomieniu wpisz poniżej, jeżeli zachodzi konieczność dalszych działań serwisowych wykonaj je i ponownie uruchom ciągnik. Pamiętaj o przestrzeganiu zasad bhp i zachowaniu porządku na stanowisku.*

UWAGI PO URUCHOMIENIU

Opis stanowiska konkursowego: Każda drużyna będzie mieć dyspozycji stanowisko serwisowe z ciągnikiem marki New Holland serii T4xx. Szczegółowe informacje o ciągniku zawiera broszura producenta (załącznik). Informacje wyświetlane na desce rozdzielczej (bez kodów błędów) ciągnika prezentuje załączone zdjęcie.



Kryteria oceny: punktowane będą prawidłowo wykonane czynności diagnostyczne w zakresie:

1. Przygotowania ciągnika do pracy – 14 pkt.
2. Przeglądu instalacji oświetleniowej ciągnika rolniczego – 11 pkt.
3. Doboru materiałów eksploatacyjnych, części zamiennych i parametrów pracy – 12 pkt.
4. Naprawy i uruchomienia ciągnika – 23 pkt.

Konkurencja II: „Wariacje z gęsiny zatorskiej w zimowej odsłonie”**Współorganizator:** Zespół Szkół Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego

Konkurencja składa się z II etapów:

- I etap – część pisemna, test on-line
- II etap – część praktyczna, przygotowaniu dania głównego oraz zimnej zakąski bankietowej z gęsiny zatorskiej, na podstawie opracowanej przez siebie receptury. (realizacja uzależniona od pogody i stanu epidemiologicznego – aktualnych obostrzeń/wytycznych)

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia o profilu gastronomicznym.**Etap I: test on-line****Termin:** zostanie ustalony po zakończeniu rekrutacji**Liczba osób w drużynie:** 2; liczba drużyn: 10**Czas trwania:** max. 12 min dla każdego zawodnika**Maksymalna liczba punktów:** 20**UWAGA:** Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu wiedzy o:

- małopolskiej kuchni regionalnej,
- małopolskich produktach regionalnych,
- małopolskich produktach tradycyjnych,

Wykaz literatury i materiałów źródłowych :

1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik. Część 2. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz, Małgorzata Konarzewska, wyd. WSIP/REA
2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2 ,Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda, Sebastian Krzywda, wyd. WSiP
3. <https://www.malopolska.pl/malopolskismak/produkty-regionalne>
4. <https://www.malopolska.pl/malopolskismak/produkty-tradycyjne>

Każdy zawodnik otrzyma inny zestaw pytań.

Kryteria oceny: Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce : Zespół Szkół Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego
ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 6

Liczba konkurencji: 2 (danie główne oraz zimna zakąska)

Warunki uczestnictwa w konkursie: posiadanie aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych, kompletne stroje ochronne oraz obuwie.

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:40 powitanie uczestników

9:40 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 13:00 przeprowadzenie konkurencji

13:00 – 13:30 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Zadanie konkursowe polega na przygotowaniu dania głównego oraz zimnej zakąski bankietowej z gęsiny zatorskiej, na podstawie opracowanej przez siebie receptury. Uczestnicy mają obowiązkowo wykorzystać do dania głównego i zakąski po dwa produkty tradycyjne lub regionalne (boczek z Czernichowa, jabłko łąckie, kapusta kwaszona charsznicka, konfitura z płatków róż, konfitura borówkowo- jabłkowa, śliwka suska sechlońska, jaja zielononózki, miód wielokwiatowy leśny z Podksięża, suski miód spadziowy), dowolnie wybrane, z podstawowego koszyka. Dodatkowo muszą wykorzystać do dania głównego i zakąski zimnej co najmniej po 1 surowcu tradycyjnym (jarzębiak izdebny, ser gazdowski, obwarzanek krakowski, fasola piękny „Jaś”, kiełbasa lisiecka) dostępnym w koszach produktów. Każdy uczestnik wykonuje po 3 porcje dania głównego oraz 3 porcje zakąski zimnej – 2 porcje, podane jednoporcjowo - do degustacji dla jury oraz 1 porcję (podaną jednoporcjowo) do prezentacji na wspólnym stole.

Uczestnicy przywożą ze sobą 2 niepodpisane egzemplarze własnej receptury, które zawierają wykaz potrzebnych surowców oraz sposób wykonania. Przed losowaniem stanowiska pracy uczestnicy przekazują jury, swoją recepturę, na której osoba odpowiedzialna za losowanie zapisuje numer wylosowanego stanowiska. Drugi egzemplarz receptury, jest do dyspozycji uczestników podczas realizacji zadania.

Produkty dostępne do przeprowadzenia zadania konkursowego zostały umieszczone w tabeli nr 1. Kosz produktów podstawowych, przeznaczone dla każdego zespołu oraz tabeli nr 2. Kosz produktów uzupełniających, 1 kosz dostępny na 3 zespoły.

Konkurs przeprowadzony jest z wykorzystaniem produktów, które zapewnia organizator. Zabrania się używania produktów spoza tych dostępnych w tabeli nr 1 i 2. Na przygotowanie dań konkursowych przewidziane jest: 150 minut.

Opis stanowiska konkursowego:

Organizator zapewnia standardowe stanowisko pracy przygotowane dla każdego zespołu: stół roboczy - 1 szt., zlew z ciepłą i zimną wodą – 1 szt., trzony gazowe - 4 palniki, drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potrawy tj. patelnie, garnki o różnej pojemności, miski, noże, deski.

Wszystkie zespoły pracują w jednej pracowni, w której dostępne będą:

- Blender – 3 szt.
- piec konwekcyjno-parowy – 3szt.
- kuchenka mikrofalowa – 2 szt.
- lodówka
- zamrażarka
- mikser ręczny -3 szt.
- maszynka do mielenia mięsa -3 szt.
- wagi – 3 szt

Uczestnicy zgłaszają się do wykonania zadania w stroju kucharskim zapewniającym bezpieczną i higieniczną pracę. Uczestnicy powinni przywieźć naczynia niezbędne do podania jednoporcjowo przygotowanych potraw. Regulamin dopuszcza również

wykorzystanie przez uczestników przywiezionych ze sobą drobnych sprzętów kuchennych.

W ramach konkurencji organizator zapewni następujące produkty:

Tabela nr 1 - Kosz produktów podstawowych – dla każdego zespołu

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość dla jednego zespołu	Ilość dla wszystkich zespołów
1.	Tuszka gęsi świeżej zatorskiej (waga jednej sztuki około 4 kg.)	szt	2	12
2.	Boczek z Czernichowa	kg	0,2	1,2
3.	Jabłka łąckie	kg	1	6
4.	Kapusta kiszona charsznicka opakowanie 0.5 kg	szt	1	6
5.	Konfitura z Płatków Róży 330g	szt	1	6
6.	Konfitura borówkowo – jabłkowa opakowanie 330g	szt.	1	6
7.	Pomarańcza	szt	3	18
8.	Kasza pęczak	kg	0,2	1,2
9.	Kasza jaglana	kg	0,2	1,2
10.	Kasza gryczana niepalona	kg	0,2	1,2
11.	Kapusta czerwona główka min 0.5 kg	szt	1	6
12.	Ziemniaki	kg	1	6
13.	Śliwki suska sechłońska	kg	0,5	3
14.	Jaja zielononóżki	szt	6	36
15.	Czosnek	główka	1	6
16.	Oliwa extra vergin op. jedn. 0,25 l	butelka	1	6
17.	Masło wiejskie zawartość tłuszczu min. 80 %	kg	0,3	1,8
18.	Śmietanka UHT 30 % op. jedn. 0,20 l	op.	1	6
19.	Śmietana 18% op.jedn. 0.2 l	op.	1	6

20.	Czerwone buraczki	kg	1	6
21.	Cebula czerwona	kg	0,5	3
22.	Borowik marynowany op. 330g	op.	1	6
23.	Cytryny	szt.	2	12
24.	Limonki	szt.	2	12
25.	Skorzonera całe sztuki	kg	0,2	1,2
26.	Topinambur całe sztuki	kg	0,2	1,2
27.	Pasternak całe sztuki	kg	0,2	1,2
28.	Orzech laskowy	kg	0,1	0,6
29.	Pomidorki koktajlowe	kg	0,25	1,5
30.	Pomidory malinowe	kg	0,3	1,8
31.	Miód wielokwiatowy leśny z Podksięża op. jedn. 200g	op.	1	6
32.	Suski miód spadziowy op. jedn. 200g	op.	1	6
33.	Olej roślinny rzepakowy op. jed.0,25 l	op.	1	6
34.	Seler korzeń min. 200g	szt	1	6
35.	Marchew całe sztuki	kg	0,2	1,2
36.	Pietruszka korzeń całe sztuki	kg	0,2	1,2

Tabela nr 2 - Kosz produktów uzupełniających – 1 kosz na 3 zespoły

L. p.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 kosz
1.	Wino białe pół-wytrwane, alzacki lub niemiecki Riesling op. jedn. min. 1 l	szt.	1
2.	Regent, czerwone wytrawne (Winnica Chodorowa Polska, Pogórze Rożnowskie) op. min. 1l	szt.	1
3.	Jarzębiak izdebny op 250 ml	szt	1
4.	Ser gazdowski podhalański w kawałku	kg	0,3

5.	Ser bursztyn w kawałku	kg	0,3
6.	Żurawina suszona 250g	szt	2
7.	Gruszka konferencja	kg	1
8.	Obwarzanek krakowski	szt.	8
9.	Fasola piękny „Jaś”	kg	1
10.	Kiełbasa Lisiecka	kg	0,9
11.	Cebula	kg	1
12.	Papryka kolorowa (3 kolory – 3 szt.)	zestaw	2
13.	Papryka chilli świeża	szt.	2
14.	Por	szt.	2
15.	Czekolada biała zaw. kakao min. 60%	kg	0,3
16.	Jaja przepiórcze	szt.	9
17.	Mleko kokosowe 400 ml	puszka	2
18.	Imbir świeży waga nie mniej niż 0,10 kg	szt.	1
19.	Migdały w płatkach	kg	0,2
20.	Zestaw: mikro zioła op. jedn. min. 40 g (groszek, burak, słonecznik, rzodkiewka czerwona, kolendra) każdego po 1 opakowaniu	zestaw	1
21.	Mieszanka świeżych kwiatów jadalnych (np. bratki, bergamotka, fiołek, storczyk, fuksja, nasturcja) op. jedn. min 40 g	op.	1
22.	Cukier biały op. jedn. min 1 kg	op.	1
23.	Cukier brązowy op. jedn. min 0,50 kg	op.	1
24.	Dynia piżmowa	szt	1
25.	Maltodekstryna	kg	0,1
26.	Agar	kg	0,1
27.	Lecytyna	kg	0,1
28.	Trawa cytrynowa świeża	kg	0,1
29.	Mąka ziemniaczana op. jedn. min 0,5 kg	op.	1

30.	Mąka pszenna op. jedn. min 1 kg	op.	1
31.	Czekolada gorzka zaw. kakao min. 60 %	kg	0,3
32.	Zestaw: świeże zioła (zielona pietruszka, koperek, szalwia, lubczyk, szczypiorek, kolendra, tymianek) każde po 1 doniczce	zestaw	1
33.	Zestaw sałat: sałata lodowa 1 szt., radicchio 1 szt., roszponka 1 szt.	zestaw	1
34.	Sól morska op. jedn. 0,50 kg	op.	1
35.	Pieprz w ziarnach kolorowy op. jedn. 0,10 kg	op.	1
36.	Ocet jabłkowy op. jedn. 0,50 l	op.	1
37.	Ocet balsamiczny op. jedn. 0,50 l	op.	1
38.	Papryka słodka op. jedn. 20 g	op.	1
39.	Folia aluminiowa, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m	rolka	1
40.	Rękaw do pieczenia, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 4 m	rolka	1
41.	Rękawiczki jednorazowe nitrylowe lub winylowe: rozm. L	szt.	50
42.	Rękawiczki jednorazowe nitrylowe lub winylowe: rozm. M	szt.	50
43.	Drewniane wykałaczki długie 20 cm do szaszłyków op. jedn. zawierające min. 50 szt.	op.	1
44.	Ręczniki papierowe duże rolki (czyściwo gastronomiczne)	szt	6
45.	Worki na śmieci 60 l	szt	
46.	Woda mineralna niegazowana 0,5l	szt	
47.	Talerzyki jednorazowe papierowe/tekturowe okrągłe małe	szt	
48.	Miseczki jednorazowe papierowe/tekturowe okrągłe małe	szt	
49.	Kubeczki jednorazowe papierowe/tekturowe	szt	

Kryteria oceny:

I. p	Kryterium	Liczba punktów
1	Strój kucharski, organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, higiena procesu produkcji	0 - 10
2	Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem produktów tradycyjnych, dobór składników	0 - 10
3	Dobór technik i narzędzi, metody wykonania, umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualna	0 - 15
4	Gospodarowanie surowcem (zabezpieczenie nie wykorzystanych surowców, nie wyrzucanie do kosza surowców, półproduktów, które nadają się do spożycia lub dalszej produkcji, poprawny przebieg obróbki wstępnej)	0 - 10
5	Wrażenie estetyczne wydanej potrawy (wygląd, zapach i estetyka kompozycji), dobór elementów dekoracyjnych	0 - 15
6	Ocena organoleptyczna potrawy	0 - 20
7	Atrakcyjność potrawy. Wykorzystanie produktu wskazanego w temacie konkursu i realizacja tematu – wykorzystanie tradycyjnych produktów małopolskich	0 - 15
	Maksymalna liczba punktów	100

Ostateczna liczba punktów przyznana uczestnikowi stanowi sumę średniej arytmetycznej ocen przyznawanej przez poszczególnych członków jury za każde kryterium oceny.

Konkurencja III: Projekt grafiki na koszulki – „Najlepszy specjalista (bo) z Małopolski”**Współorganizator:** Zespół Szkół Poligraficzno-Medialnych im. Zenona Klemensiewicza w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

- I etap – część pisemna, test on-line
- II etap – część praktyczna, wykonanie projektu grafiki na koszulkę (realizacja uzależniona od pogody i stanu epidemiologicznego – aktualnych obostrzeń/wytycznych)

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia.**Etap I: test on-line****Termin:** zostanie ustalony po zakończeniu rekrutacji**Liczba osób w drużynie:** 2; liczba drużyn: 10**Czas trwania:** max. 20 min dla każdego zawodnika**Maksymalna liczba punktów:** 20**UWAGA:** Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu wiedzy o:

- grafice komputerowej,
- cyfrowym projektowaniu graficznym,
- zasadach tworzenia znaków graficznych i materiałów reklamowych,
- przygotowaniu materiałów cyfrowych do procesów drukowania,
- systemu identyfikacji wizualnej Województwa Małopolskiego

<https://www.malopolska.pl/marka-malopolska/system-identyfikacji-wizualnej-województwa-malopolskiego> .

Każdy zawodnik otrzyma inny zestaw pytań.

Kryteria oceny: Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje

sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Poligraficzno-Medialnych im. Zenona Klemensiewicza
w Krakowie, os. Tysiąclecia 38, 31-610 Kraków

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 6

Czas trwania: 4h

Maksymalna liczba punktów: 16

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, catering

9:30 – 9:40 powitanie uczestników

9:40 – 9:50 losowanie stanowisk oraz kolejności wykonywania poszczególnych etapów

9:50 – 10:00 instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP

10:00 – 14:00 przeprowadzanie konkurencji

14:00 – 15:30 obiad, zakończenie konkurencji

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Przedmiot konkursu/opis tematu: Zaprojektowanie grafiki popularyzującej kształcenie zawodowe w Małopolsce – wiążące się z hasłem „Najlepszy specjalista (bo) z Małopolski” - wykonanie cyfrowego projektu graficznego do umieszczenia na koszulkach (niezależnie czy damska, czy męska). Jednocześnie uwzględniając możliwość życia grafiki/wzoru na innych materiałach promocyjnych. W projekcie

obligatoryjnie należy wykorzystać elementy graficzne: logotyp Małopolski wraz z zasadami stosowania oraz logotypy Unii Europejskiej, Funduszy Europejskich, RP.

Opis zadania konkursowego: Przed rozpoczęciem konkurencji przedstawiciel każdej z drużyn losuje stanowisko, przy którym jego drużyna będzie wykonywała zadanie. Następnie zostanie przeprowadzone szkolenie stanowiskowe i szkolenie BHP przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu szkoły, w której organizowany jest konkurs. Dla wszystkich drużyn udostępnione zostaną cyfrowe materiały ułatwiające przygotowanie pracy końcowej. Każda z drużyn będzie miała do dyspozycji stanowisko komputerowe wraz z dwoma krzesłami, arkusze oraz ołówki do szkicowania, markery o różnych grubościach. Komputery będą wyposażone w programy z pakietu Adobe oraz w tablety graficzne. Dla każdej z drużyn przewidziano także dostęp do stanowiska ze skanerem (jedno stanowisko na maksymalnie 3 drużyny).

Zarówno szkicować jak i projektować mogą oboje z członków drużyny, dopuszcza się także, aby jedna osoba była odpowiedzialna za wizję artystyczną i szkic, a druga za przeniesienie jej do postaci cyfrowej. Członkowie drużyny muszą również zdecydować który z nich będzie odpowiedzialny za proces skanowania (jeżeli będą korzystać z takiej możliwości).

Uczestnicy tworzą grafikę/grafiki, mając na uwadze, że przed końcem wyznaczonego czasu projekt powinien być zapisany w formacie EPS lub PDF z możliwością edycji. Uczestnicy muszą także przygotować wizualizację projektu korzystając z otrzymanych mockup'ów.

Wyposażenie stanowiska każdej drużyny:

- 1) Zestaw komputer wraz monitorem, klawiaturą, myszką oraz tabletem graficznym.
- 2) Oprogramowanie: system operacyjny Windows + Adobe Creative Cloud.
- 3) Kartki papieru / szkicownik
- 4) Ołówki
- 5) Markery
- 6) Mock'upy w wysokiej rozdzielczości zawierające koszulki damską i męską
- 7) Logotypy: Małopolski wraz z zasadami stosowania oraz logotypy Unii Europejskiej, Funduszy Europejskich, RP

Wyposażenie ogólne w sali:

- 1) Skaner do materiałów refleksyjnych – 1 szt. na 3 zespoły
- 2) Pendrive do przenoszenia plików – 2 szt. na 3 zespoły

Kryteria oceny: Ocenie podlegać będą: zgodność z tematyką, pomysłowość, jakość wykonania, poziom trudności stworzenia wzoru, możliwości odtworzenia (wydrukowania) wzoru oraz możliwość użycia wzoru na innym medium niż koszulki. Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna to 16 punktów.

Karta oceny:

L.p.	Nazwa kryterium	Liczba pkt.
1.	Zgodność z tematyką	Skala 0 - 1 0 – brak zgodności 1 – zgodność
2.	Pomysłowość	Skala 1 – 4 1 – mała 2 – słaba 3 – duża 4 – bardzo duża
3.	Jakość wykonania	Skala 1 – 5 1 – zła 2 – słaba 3 – dobra 4 – bardzo dobra 5 - wybitna
4.	Poziom trudności	Skala 1 – 3 1 – mały 2 – średni 3 – duży
5.	Możliwość odtworzenia wzoru	Skala 0 – 1 0 – technologicznie nie możliwy 1 – technologicznie możliwy
6.	Możliwość użycia na innych materiałach promocyjnych	Skala 1-2 1 – wymagający zmian/dostosowania 2 – niewymagający zmian/dostosowania
	SUMA Punktów	Minimalna 4pkt. / Maksymalna 16 pkt.

Konkurencja IV: „Środowisko wspólnym dobrem – poznajemy Ojcowski Park Narodowy”

Współorganizatorzy: Ojcowski Park Narodowy oraz Zespół Szkół Geodezyjno-Drogowych i Gospodarki Wodnej im. Gabriela Narutowicza w Krakowie.

Konkurencja składa się z II etapów:

- I etap – część pisemna, test on-line z zadaniem obliczeniowym
- II etap – część praktyczna – zadania terenowe - Badania i prace na terenie Ojcowskiego Parku Narodowego (realizacja uzależniona od pogody i stanu epidemiologicznego – aktualnych obostrzeń/wytycznych)

Etap I: test on-line

Termin: zostanie ustalony po zakończeniu rekrutacji

Liczba osób w drużynie: 2; liczba drużyn: 10

Czas trwania: max. 20 min. dla każdego zawodnika

Maksymalna liczba punktów: 30

UWAGA: Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu wiedzy: o środowisku obejmujący zagadnienia z zakresu: znajomości parków narodowych – w szczególności Ojcowskiego Parku Narodowego, ekologii, ochrony wód, ochrony powietrza, oczyszczania ścieków, gospodarki odpadami. Każdy zawodnik otrzyma inny zestaw pytań. W zestawie pytań (11 pytań) każdego zawodnika znajdzie się jedno zadanie obliczeniowe, które będzie dotyczyło jednego ze wskazanych poniżej obszarów:

- Obliczanie twardości wody wapniowej, magnezowej, ogólnej w mval/dm^3 oraz w stopniach twardości.
- Obliczanie substancji zmiękczających wodę.
- Obliczanie pH, pOH, określenie odczynu badanej wody.
- Zagadnienia związane z twardością wody węglanową i niewęglanową.

Wyposażenie zawodników: zawodnicy powinni zaopatrzyć się w kalkulator, układ okresowy pierwiastków, długopis/ołówek oraz kartkę papieru w celu wykonanie zadania obliczeniowego.

Kryteria oceny: Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt, za zadanie obliczeniowe 5 pkt. Każdy zawodnik może otrzymać maksymalnie 15 pkt (10 pkt za zapytania testowe i 5

pkt za zadanie obliczeniowe) W tym etapie drużyna można zdobyć łącznie 30 pkt). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Ojcowski Park Narodowy, 32-047 Ojców

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2; Liczba drużyn: 6

Czas trwania: 3h

Maksymalna liczba punktów: maksymalnie 24

Harmonogram części II:

9:30 – 10:00 – rejestracja uczestników, catering

10:00 – 10:10 – powitanie uczestników

10:10 – 10:30 – losowanie numerów drużyn, instruktaż z bezpieczeństwa i zasad poruszania się po Parku, rozpoczęcie konkurencji

10:30 – 11:30 – etap II – start zawodników rajdu terenowego (badania i praca w terenie). Drużyny startują w przedziałach czasowych 5-10 minutowych.

13:30 – 14:30 – zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Wyposażenie zawodników: drużyny w drugim etapie będą miały do dyspozycji ekwipunek niezbędny do przejścia trasy rajdu (m.in. wycinek z mapy turystycznej Ojcowskiego Parku Narodowego, kompas)

Zadania terenowe: Badania i prace na terenie Ojcowskiego Parku Narodowego – przejście trasy wyznaczonej na wycinku z mapy turystycznej o długości około 5,4 km i różnicy wzniesień 100 m – udzielenie odpowiedzi w wyznaczonych punktach oraz przeprowadzenie badania wybranych parametrów dla potoku Sąpówka. Czas przeznaczony na wykonanie (ok. 2 godz.). Trasa wyznaczona do etapu II obejmuje 8 punktów pomiarowych związanych z przyrodą Ojcowskiego Parku Narodowego. W celu zapewnienia bezpieczeństwa uczniów każdej drużynie powinien towarzyszyć nauczyciel – opiekun drużyny. Pytania związane z ekologią, kartografią, zależnościami przyrodniczymi i kulturowymi Ojcowskiego Parku Narodowego będą znajdować się w arkuszach roboczych które będą udostępnione drużynom.

Wymagania dotyczące wyposażenia drużyn: odpowiednie zabezpieczenie na wypadek niesprzyjających warunków pogodowych (np. stosowne ubranie, obuwie, kurtka przeciwdeszczowa).

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA! Każde naruszenie zasad bezpieczeństwa w czasie drugiego etapu konkursu będzie karane dyskwalifikacją drużyny.

Końcowa punktacja: łącznie drużyny mogą uzyskać maksymalnie 24 pkt. Punktowane są prawidłowe odpowiedzi/pomiary, przestrzegania zasad bezpieczeństwa. Czas przejścia trasy rajdu nie jest punktowany.

Konkurencja V: Gra miejska „Szlakiem Suskich Legend”**Strefa:** strefa turystyczno - gastronomiczna**Współorganizator:** Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej

Konkurencja składa się z II etapów:

- I etap – część pisemna, test on-line
- II etap – część praktyczna, gra miejska – 4 zadania do wykonania (realizacja uzależniona od pogody i stanu epidemiologicznego – aktualnych obostrzeń/wytycznych)

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia o profilu turystycznym.**Etap I: test on-line****Termin:** zostanie ustalony po zakończeniu rekrutacji**Liczba osób w drużynie:** 2; liczba drużyn: 10**Czas trwania:** max. 20 min dla każdego zawodnika**Maksymalna liczba punktów:** 20**UWAGA:** Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu wiedzy o:- walorach turystycznych powiatu suskiego (topografia, zabytki, historia, kultura)

Każdy zawodnik otrzyma inny zestaw pytań.

Kryteria oceny: Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.**UWAGA:** Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej

kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2 osoby

Liczba drużyn: 6

Liczba zadań: 4

Czas trwania konkursu: 4 h

Maksymalna liczba punktów: 65

Warunki uczestnictwa w konkurencji:

Członkowie drużyny muszą być uczniami klas o profilu turystycznym

Wyposażenia każdej drużyny:

- 1) smartfon z dostępem do GPS-u oraz aplikacją do czytania kodów QR (zapewnia organizator)
- 2) lornetka (zapewnia organizator)
- 3) apteczka turystyczna (zapewnia organizator)
- 4) odpowiedni ubiór na wypadek niesprzyjających warunków pogodowych (np. peleryny przeciwdeszczowe, parasol, stosowne obuwie)
- 5) środki ochrony osobistej (maseczki, płyn dezynfekujący do rąk zapewnia organizator)

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA: każde naruszenie zasad bezpieczeństwa ruchu drogowego w czasie gry terenowej (np. przechodzenie ulicy na czerwonym świetle lub w miejscu niedozwolonym) będzie karane dyskwalifikacją drużyny

Harmonogram konkursu:

8:30 - 9:00 rejestracja uczestników, catering

9:00 - 9:15 powitanie uczestników konkursu, przedstawienie etapów konkurencji

9:15 - 9:30 losowanie numerów startowych

9:45 - 10:00 Zadanie nr 1- Pierwsza pomoc

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Jury konkurencji: sześciu przedstawicieli Ochotniczej Straży Pożarnej

Potrzebne materiały: apteczka (przygotowują organizatorzy)

Drużyny udają się do sześciu niezależnych stanowisk, w każdym z nich czeka przedstawiciel Ochotniczej Straży Pożarnej oraz poszkodowany. Każda drużyna będzie musiała wykonać zadania teoretyczne i praktyczne.

Zadanie teoretyczne:

Każda drużyna otrzyma pytania dotyczące pierwszej pomocy (losuje zestaw pytań).

Zadanie praktyczne:

Drużyny otrzymują informację dotyczącą osoby poszkodowanej, której należy udzielić pomocy.

Zakres materiału podlegającego ocenie:

1. Co powinna zawierać apteczka w górach?
2. Znajomość numerów alarmowych
3. Postępowanie w przypadku: skaleczenia, zwichnięcia, skręcenia, złamania, rodzaje krwotoków, ukoszenia przez żmije oraz owady błonkoskrzydłe, utraty przytomności, zatrzymania krążenia.

10:15-10:45 **Zadanie nr 2 - Atrakcje turystyczne Suchej beskidzkiej**

Jury konkurencji: Dyrektor Centrum Kultury i Filmu i/lub Dyrektor Miejskiej Biblioteki Publicznej

Potrzebne materiały: zdjęcia atrakcji turystycznych, krótkie opisy atrakcji, pozycje książkowe (przewodniki, monografia o Suchej Beskidzkiej) – zestawy dla grup przygotowują organizatorzy

Po wylosowaniu przygotowanych wcześniej zestawów zdjęć oraz opisów atrakcji turystycznych Suchej Beskidzkiej drużyny udają się do sześciu niezależnych stanowisk. Na każdym z nich znajdą się pozycje książkowe o Suchej Beskidzkiej.

Każda drużyna będzie musiała rozpoznać na podstawie zdjęć atrakcje turystyczne Suchej Beskidzkiej oraz dopasować stosowny opis.

Zakres materiału podlegającego ocenie:

Znajomość atrakcji turystycznych, miejsc charakterystycznych regionu pod babiogórcą

Bibliografia:

„Sucha Beskidzka” – Wydawca Urząd Miejski w Suchej Beskidzkiej 20216, opracowanie Lucyna Steczek, Barbara Woźniak

"Sucha Beskidzka – przewodnik po mieście i jego historii", Wydawca Gmina Sucha Beskidzka 2020

"Sucha Beskidzka. Portret Miasta" – Wydawca Gmina Sucha Beskidzka 2017, opracowanie: Barbara Woźniak, Grzegorz Wyszomłek

11:15-12:00 **Zadanie nr 3 - Karczma Rzym**

Jury konkurencji: przewodnik PTTK oraz znawca folkloru

Potrzebne materiały: tekst fragmentu ballady Adama Mickiewicza „Pani Twardowska”

Zadanie teoretyczne:

Po wylosowaniu numeru zestawu drużyny udają się do sześciu niezależnych stanowisk. Na każdym z nich znajduje się tekst ballady z „lukami”

Każda drużyna będzie musiała dopisać brakujące słowa w tekście ballady. W razie trudności drużyna może poprosić o pomoc w formie zestawów pomocniczych zawierających dwa warianty gotowych odpowiedzi.

W przypadku korzystania z podpowiedzi liczba punktów zostanie zmniejszona.

Zadanie praktyczne:

Odtworzenie krótkiego tańca ludowego zaprezentowanego przez instruktora tańców regionalnych.

Zakres materiału podlegającego ocenie:

1. Znajomość tekstu ballady Adama Mickiewicza „Pani Twardowska” (5 pierwszych i 5 ostatnich zwrotek)
2. Poprawność wykonania tańca regionalnego

12:15-13:30 **Zadanie nr 4 -ESCAPE ROOM – Smok, Biała Dama i Legenda-Park Zamkowy i Zamek**

Jury konkurencji: przedstawiciel WSTiE, przedstawiciel pracodawców, przedstawiciel Muzeum Miejskiego w Suchoj Beskidzkiej

Zadanie praktyczne: Uczestnicy otrzymają kluczyk i wskazówki do wykonania zadań w zamku, na dziedzińcu oraz w parku zamkowym. Będą musieli wykonać poszczególne zadania, aby otrzymać kolejne wskazówki.

Zadanie teoretyczne: Uczestnicy wykonają quiz wiedzy o legendach suskich oraz uzupełnią mapę atrakcji Suchoj Beskidzkiej, wykorzystując wiedzę zdobytą w poprzednich konkurencjach.

Zakres materiału podlegającego ocenie:

1. Umiejętność logicznego kojarzenia faktów.
2. Umiejętność czytania mapy
3. Posługiwanie się lornetką
4. Wykorzystanie wiedzy zdobytej na poprzednich etapach gry.
5. Umiejętność orientacji w terenie.

13:30-15:00 zakończenie konkurencji, obiad

KRYTERIA OCENY

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Pierwsza pomoc – zadanie teoretyczne	0-5
2.	Pierwsza pomoc- zadanie praktyczne	0-5
3.	Atrakcje turystyczne – zadanie praktyczne	0-10
4.	Karczma Rzym – zadanie teoretyczne	0-5
5.	Karczma Rzym – zadanie praktyczne	0-5
6.	Smok, Biała Dama i Legenda „Escape Room” – zadanie praktyczne	0-10
7.	Quiz wiedzy – podsumowanie konkursu	0-20
8.	Dodatkowe punkty dla najszybszej drużyny	5

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać drużyna 65 punktów.

Ostateczna liczba punktów uzyskana przez drużynę stanowi sumę liczby punktów przyznawanych na poszczególnych etapach konkursu.

W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn takiej samej liczby punktów o ostatecznym zajętych miejscach będzie decydował czas wykonania zadań.

Konkurencja VI: „Projekt oraz druk 3D modelu części mechanicznych w programie AutoCad”**Współorganizator:** Zespół Szkół Mechanicznych nr 3 im. gen. Władysława Sikorskiego w Krakowie, os. Szkolne 37, 31-987 Kraków

Konkurencja składa się z II etapów:

- I etap – część pisemna, test on-line
- II etap – wykonanie na czas modelu 3D części mechanicznych w programie AutoCad 2016 oraz wydrukowanie go na drukarce 3D (realizacja uzależniona od pogody i stanu epidemiologicznego – aktualnych obostrzeń/wytycznych)

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia.**Etap I: test on-line****Termin:** zostanie ustalony po zakończeniu rekrutacji**Liczba osób w drużynie:** 2**Liczba drużyn:** 10**Czas trwania:** max. 20 min dla każdego zawodnika**Maksymalna liczba punktów:** 20**UWAGA:** Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu:

- technologii druku 3D
- zasad działania drukarek 3D
- budowy drukarki 3D
- znajomość przeznaczenia poszczególnych elementów drukarki (extruder, stepstick, gardziel, hotend etc.)
- ustawienia drukarki i pojęcia (ekstruzja, retrakcja, warstwa, wypełnienie, support, adhezja, jerk etc – ustawienia w Ultimaker CURA)

Każdy zawodnik otrzyma inny zestaw pytań.

Kryteria oceny: Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do

etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Mechanicznych Nr 3 im. gen. Władysława Sikorskiego w Krakowie, os. Szkolne 37, 31-987 Kraków

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Liczba osób w drużynie: 2; Liczba drużyn: 6

Czas trwania: 4h

Maksymalna liczba punktów: 25

Harmonogram konkursu:

9⁰⁰ – 9³⁰ rejestracja uczestników, catering

10⁰⁰ – 10¹⁵ powitanie uczestników

10¹⁵ – 10³⁰ losowanie numerów stanowisk, sprawdzenie działania programu, instruktaż stanowiskowy

10³⁰ – 14³⁰ prezentacje pomysłów na model, przeprowadzanie konkurencji

14³⁰ – 15⁰⁰ obiad, zakończenie konkurencji

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnej konkurencji.

Opis zadania konkursowego:

Zadaniem konkursowym jest wykonanie na czas modelu 3D części mechanicznych w programie AutoCad 2016 oraz wydrukowanie go na drukarce 3D. Model powinien składać się z minimum dwóch elementów współpracujących ze sobą.

Przed przystąpieniem do konkurencji drużyny losują stanowiska. Sprawdzają konfigurację AutoCada, dostosowują paski narzędziowe, tworzą na pendrive folder z numerem startowym drużyny (czas ok. 10 min).

Model konkursowy będzie trójwymiarowym (3D) elementem mechanicznym. Może to być: model silnika Wankla lub model układu tłokowo – korbowego. Rozmiar obiektu powinien być dopasowany do wymiarów stołu drukarki (200 x 200). Uczestnicy

przygotowują rysunek 2D jednego z zaproponowanych modeli, które przedstawiają przed rozpoczęciem konkursu. Po zaprezentowaniu przez drużyny swoich obiektów, każda z nich przystępuje do zadania konkursowego.

Zadaniem drużyny jest wymodelowanie na podstawie rysunku 2D obiektu 3D w programie AutoCad w przewidzianym do tego czasie max 4h. Po stworzeniu modelu 3D każda z drużyn eksportuje go do pliku STL w celu zaimportowania do programu Ultimaker CURA. Kolejnym etapem jest export „pociętego” na warstwy modelu do pliku zgodnego z modelem drukarki 3D Prusa MK3S. Uczestnicy nie modyfikują ustawień drukarki. Wybierają opcję „normal” wydruku z wypełnieniem 40%. Za koniec pracy uważa się moment zapisania pliku na pendrive. Po zakończeniu zapisywania drużyna oznajmia koniec wykonywania zadania głośno wypowiadając numer drużyny, co jest sygnałem dla komisji by odnotować kolejność zgłaszania zakończenia pracy. Po zgłoszeniu zakończenia pracy nie można uruchomić AutoCada. Drużyny odłączają pendrive i przekazują komisji oceniającej.

Opis stanowiska konkursowego:

Każda drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko komputerowe składające się z komputera klasy PC z systemem operacyjnym Windows 10, monitora, klawiatury, myszki oraz pendrive’a 4GB oraz drukarki 3D Prusa MK3S. Komputery będą miały wgrany program AutoCad 2016 oraz Ultimaker Cura

Kryteria oceny:

1. Prezentacja pomysłu na model do zadania konkursowego – max 4 pkt
2. Szkic odręczny: 1 pkt
3. Szkic zgodny z zasadą rysunku technicznego (tabelka, ramka, odpowiednie grubości linii, skala): + 2 pkt
4. Szkic wydrukowany: 2 pkt
5. Szkic zgodny z zasadą rysunku technicznego (tabelka, ramka, odpowiednie grubości linii, skala): + 2 pkt
6. Czas wykonania zadania: 1-3 pkt. (pkt w zależności od kolejności ukończenia zadania: najkrótszy czas: 6 pkt – najdłuższy: 1 pkt)
7. Zgodność modelu 3D z rysunkiem 2D: 2 pkt
8. Poprawne pasowanie elementów współpracujących ze sobą: 2 pkt
9. Dopasowanie wymiarów elementu do wymiarów drukarki 3D: 1 pkt
10. Poprawne zapisanie pliku na karcie SD: 1pkt
11. Poprawne zainicjowanie druku 3D: 2 pkt (liczy się wydrukowanie pierwszych warstw).

Konkurencja VII: „Technik budownictwa w erze rozwiązań energooszczędnych”**Współorganizator:** Zespół Szkół Budowlanych w Tarnowie – Polygon Energooszczędności

Konkurencja składa się z II etapów:

- I etap – część pisemna, test on-line
- II etap – część praktyczna, warstwowy montaż okna i wykonanie izolacji termicznej ściany
- (realizacja uzależniona od pogody i stanu epidemiologicznego – aktualnych obostrzeń/wytycznych)

Warunek uczestnictwa w konkurencji: uczeń małopolskiej szkoły kształcącej w zawodzie na poziomie technikum/szkoły branżowej I stopnia o profilu budowlanym.**Etap I: test on-line****Termin:** zostanie ustalony po zakończeniu rekrutacji**Liczba osób drużynie:** 2**Liczba drużyn:** 10**Czas trwania:** max. 20 dla każdego zawodnika**Maksymalna liczba punktów:** 20**UWAGA:** Szczegółowe informacje dotyczące testu on-line, w tym terminu, czasu trwania zostaną przekazane opiekunom drużyn/szkołom uczestników konkursu, po zakończonej rekrutacji i stworzeniu list osób zakwalifikowanych do konkurencji.

Każdy zawodnik w pierwszym etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu wiedzy z zakresu fizyki cieplnej budowli. Każdy zawodnik otrzyma inny zestaw pytań.

Kryteria oceny: Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć 20 pkt z testu (po 10 pkt każdy z zawodników). O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje 6 drużyn, które uzyskały największą liczbę punktów w I etapie i uplasowały się najwyżej na liście kwalifikującej do etapu II – praktycznego.

UWAGA: Podczas rozwiązywania testu niedozwolone jest korzystanie z telefonów, książek itp. pomocy dydaktycznych. Członkowie drużyny nie mogą się ze sobą komunikować. Złamanie zasady samodzielnego rozwiązywania zadań testowych skutkować będzie dyskwalifikacją drużyny. Uczestnicy rozwiązują testy przy włączonej kamerze i mikrofonie (z zachowaniem łączności audiowizualnej). Na każde wezwanie przez jury każdy z

zawodników jest zobowiązany do zabrania głosu.

W przypadku problemów technicznych/łącznościowych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Budowlanych w Tarnowie – Poligon Energooszczędności – Tarnów, ul. Siewna 14

Termin: zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej

Czas trwania: 4h

Liczba osób w drużynie: 2

Liczba drużyn: 6

Liczba etapów: 1

Harmonogram konkursu:

8:30 – 9:00 rejestracja uczestników, catering

9:00 – 9:10 powitanie uczestników

9:10 – 9:25 losowanie stanowisk, instruktaż stanowiskowy, instruktaż BHP

9:30 – 13:30 przebieg konkurencji

13:30 – 14:00 zakończenie konkurencji, obiad

UWAGA: harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególniej konkurencji.

Warunki uczestnictwa w konkurencji:

każdy z uczestników musi posiadać ubranie robocze zgodnie z przepisami BHP oraz aktualne szkolenie w zakresie BHP.

Opis zadania konkursowego:

Praktyczne wykonanie zadania tj. warstwowy montaż okna i wykonanie izolacji termicznej ściany. Część praktyczna polega na wykonaniu zadania zgodnie z załączoną dokumentacją. Uczestnicy

w przygotowanej na potrzeby konkursu ścianie będą mieli do wykonania warstwowy (ciepły) montaż okna o wym. 60x60cm oraz montaż warstwy docieplenia z płyt styropianowych. Grubość warstwy docieplenia należy obliczyć na podstawie danych zawartych w dokumentacji (dane są wartości współczynników: przenikania ciepła przegrody oraz przewodzenia ciepła materiałów z których wykonana jest ściana).

Zakres prac termoizolacyjnych obejmuje wyłącznie montaż płyt styropianowych na kleju, nie obejmują kołkowania płyt i wykonania warstwy zbrojącej na ich powierzchni.

Opis stanowiska konkursowego:

Konkurencja odbywa się na 6 niezależnych stanowiskach. Każda z drużyn będzie pracować na oddzielnym stanowisku o wymiarach min.: 300 cm x 300 cm, uprzednio przygotowanym

przez Organizatora konkursu. Na każdym stanowisku wymurowana będzie ściana z bloczków gazobetonowych gr. 24cm o wymiarach zgodnych z dokumentacją. W ścianie wykonany będzie otwór okienny o wymiarach 63x63 cm

W pobliżu stanowisk znajdował się będzie magazyn z materiałami niezbędnymi do wykonania zadania, punkty czerpalne z wodą oraz miejsce składowania odpadów.

Materiały, które znajdują się w magazynie:

1. Okna PCV
2. Kotwy do montażu okien
3. Dyble montażowe
4. Kliny montażowe
5. Pianki poliuretanowe
6. Taśmy paroprzepuszczalne do okien
7. Taśmy paroszczelne do okien
8. Płyty styropianowe
9. Klej do styropianu
10. Listwy startowe
11. Kołki rozporowe

Magazyn narzędzi i sprzętu zaopatrzonego jest w:

1. Pojemniki na zaprawę
2. Wiadra
3. Pojemniki z podziałką
4. Pistolety do piany montażowej
5. Łaty pomiarowe aluminiowe pion-poziom dł. 2m
6. Mieszadła do zapraw

Pozostałe narzędzia i sprzęt niezbędne do wykonania zadania – każda z drużyn zaopatrzy się indywidualnie.

Kryteria oceny:

L.P.	KRYTERIUM OCENY	ILOŚĆ MOŻLIWYCH ZDOBYCIA	PUN	ILOŚĆ PUNKTÓW
1	Obliczył właściwą grubość styropianu dla przegrody korzysze wzoru na opór cieplny przegrody i otrzymał wynik: $d=1$ gdzie d jest grubością styropianu		3	
2	Zorganizował stanowisko pracy zgodnie z przepisami BHP		2	
3	Przy montażu okna zastosował taśmę paroszczelną wewnętrznej strony okna		1	
4	Przy montażu okna zastosował taśmę paroprzepuszczalną zewnętrznej strony okna		1	
5	Przestrzeń między taśmami wypełnił pianką poliuretanową		1	

6	Zamontował okno w otworze zgodnie z rysunkiem i zasadami warstwowego montażu okien, stosując kotwy, dyble i montażowe zgodnie z instrukcją producenta, zachowując poziom i właściwą szczelinę - min 1cm	5	
7	Zamontował przy użyciu kołków rozporowych listwę startową poziomo 15 cm od podłoża w poziomie z maksymalnym odchyleniem 5 mm na całej długości listwy	2	
10	Przygotował zaprawę klejową do styropianu zgodnie z instrukcją producenta	1	
11	Prawidłowo naniósł zaprawę klejową na płytę styropianową stosując metodę obwodową z min 3 plackami na środku płyty grzebieniową	2	
12	Zamontował płyty styropianowe w układzie "na mijankę"	2	
13	Zamontował płyty styropianowe tak, że uzyskał równą powierzchnię z max. odchyleniem od pionu równym 2mm/1m	3	
14	Wszystkie prace wykonywał zgodnie z przepisami BHP	3	
15	Podczas wykonywanych prac stosował środki ochrony osobistej: rękawice ochronne i maskę przeciwpyłową	2	
16	Uprzątnął stanowisko pracy po wykonanym zadaniu	2	
ŁĄCZNA ILOŚĆ PUNKTÓW		30	