

Konkurencja: „Polska, kraj mlekiem i miodem płynący- kucharz”**Współorganizator:** Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *W kategorii kucharz część praktyczna konkursu polega na wykonaniu zakąski zimnej (4 porcje), której obowiązkowym składnikiem jest mleko lub przetwory mleczne oraz miód.***Warunek uczestnictwa w konkurencji:**

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie kształcący się w technikum/szkole branżowej I stopnia o profilu gastronomicznym.

Etap I: test on-line**Termin:** *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji***Liczba osób w drużynie:** 2**Czas trwania I etapu:** *max 5min dla każdej drużyny***Maksymalna liczba punktów:** *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych***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.*Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:*(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)***Kryteria oceny:**

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 150 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 12:30 przeprowadzenie konkurencji;

12:30 - 15:00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy w pracowni gastronomicznej dla drużyny:

- a) garnki 2 szt.
- b) patelnie 2 szt.
- c) rondle 2 szt.
- d) zestaw desek HACCP 1 kpl
- e) stolnica 1 szt.
- f) sita 2 szt.
- g) nalewka 2 szt.
- h) różga 1 szt.
- i) tarka 1 szt.
- j) durszlak 1 szt.
- k) miski 3 szt.
- l) łyżki kuchenne 2 szt.
- m) noże kuchenne 2 szt.
- n) ręczny wyciskacz do cytrusów 1 szt.
- o) skrobka 1 szt.
- p) łyżka cedzakowa 1 szt.
- q) wałek do ciasta 1 szt.
- r) tłuczek do mięsa 1 szt.
- s) łopatką do smażenia 1 szt.
- t) miarka 1 szt.



- u) pędzel 1 szt.
- v) kuchenka gazowa z piekarnikiem 1 szt.

Uczestnicy we własnym zakresie przywożą:

- a) białe talerze do wyporcjowania zimnej zakąski (4 szt.)
- b) opcjonalnie: inny sprzęt niezapisany w wyposażeniu stanowiska dla drużyny 2 osobowej (np. wykrawacze, maty silikonowe, szczypce kuchenne, mandolinę, obieraczkę, tyłki, worki cukiernicze, szpatuły, thermomix, wędzarkę, blender, syfon, wagę z dokładnością do mg, termometr)

Uczestnicy korzystają z surowców wykazanych w regulaminie.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Zadanie konkursowe polega na przygotowaniu zimnej zakąski , na podstawie opracowanej przez siebie receptury. Uczestnicy muszą obowiązkowo wykorzystać do zimnej zakąski (minimum 3 produkty mleczne oraz miód)dowolnie wybrane. Każdy zespół wykonuje po 4 porcje zimnej zakąski i wydaje jednoporcjowo. 2 porcje podaje do degustacji dla jury oraz 2 porcję do prezentacji na stole. Zimne zakąski należy wyporcjować na białych talerzach. 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 1 - Kosz produktów dla każdego zespołu.

Konkurs przeprowadzony jest z wykorzystaniem produktów, które zapewnia organizator. Zabrania się używania produktów spoza tych dostępnych w tabeli nr 1.

Na przygotowanie dań konkursowych przewidziane jest: 150 minut.

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

Kosz produktów dla drużyny:

Tabela nr 1

Ip.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na stanowisko
1.	Ser twarogowy półtłusty	kg	0,30
2.	Ser wędzony typu oscypek	kg	0,30



3.	Ser podpuszczkowy typu gouda	kg	0,30
4.	Bryndza owcza	kg	0,30
5.	Mleko UHT 3,2%	l	1
6.	Mąka typ 450	kg	1
7.	Masło extra 82% tłuszczu	kg	0,20
8.	Olej rzepakowy	l	1
9.	Drożdże świeże prasowane	kg	0,10
10.	Śmietanka UHT 30% tłuszczu	l	0,50
11.	Czosnek świeży	główka	1
12.	Burak ćwikłowy świeży	kg	0,20
13.	Oliwa extra vergine	l	0,20
14.	Łosoś wędzony plastry	kg	0,10
15.	Zielona pietruszka świeża	pęczek	1
16.	Koperek świeży	pęczek	1
17.	Kiełki rzodkiewki	opakowanie około 50g	1
18.	Cukinia świeża	sztuka około 150g	1
19.	Bakłażan świeży	szt. około 150g	1
20.	Jarmuż świeży	kg	0,03
21.	Rzodkiewka	pęczek	1
22.	Pestki dyni	kg	0,10
23.	Pomidory koktajlowe czerwone	kg	0,20
24.	Jajka L	szt.	6
25.	Żelatyna wieprzowa	kg	0,05
26.	Jogurt naturalny gęsty około 2% tłuszczu	l	0,30
27.	Micro zioła – groszek wąsaty	g	10
28.	Papier ryżowy okrągły, 22 cm	szt. arkusze	6
29.	Algi listki Nori do sushi	opakowanie (6 szt.)	1
30.	Filet z kurczaka świeży	kg	0,20



31.	Marchew świeża	kg	0,20
32.	Ser typu feta 20 – 40 % tłuszczu	kg	0,20
33.	Musztarda Djon	opakowanie 190g	1
34.	Musztarda francuska	opakowanie około 180 g	1
35.	Kapary	kg	0,02
36.	Chrzan tarty	kg	0,05
37.	ogórek świeży	kg	0,20
38.	Szparagi zielone mrożone	kg	0,25
39.	Szparagi białe w zalewie	kg	0,25
40.	Kalarepa świeża	kg	0,30
41.	Czosnek niedźwiedzi liofilizowany	kg	0,001
42.	Imbir świeży	kg	0,05
43.	Limonka	kg	0,10
44.	Cytryna	kg	0,15
45.	Papryka świeża czerwona	kg	0,20
46.	Sos sojowy	opakowanie 150 ml	1
47.	Sos ostrygowy	opakowanie 150 ml	1
48.	Miód lipowy	kg	0,1
49.	Przyprawy: pieprz, czarnuszka, sezam, majeranek, tymianek, rozmaryn, papryka mielona słodka, papryka mielona ostra	opakowania około 20 g	1/10
50.	sól	kg	0,10
51.	Rękawiczki jednorazowe M	szt.	10
52.	Ręcznik papierowy 2 warstwowy, około 90 listków	szt.	1
53.	Folia do żywności	szt. 20 m	1
54.	Papier do pieczenia szerokość 38 cm	m	1
55.	Folia aluminiowa	opakowanie 20 m	1

**Kryteria oceny:**

L.p.	Zadanie do wykonania
1.	Strój kucharski/roboczy (bluza kucharska, spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska, obuwie robocze), organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, czystość (0-5 pkt.)
2.	Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem do zakąski regulaminowych składników oraz ich dobór .(0-10 pkt)
3.	Dobór technik i narzędzi, metody wykonania, umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualna (0-15 pkt)
4.	Dobre gospodarowanie surowcem (zabezpieczenie niewykorzystanych surowców, nie wyrzucanie do kosza surowców, półproduktów, które nadają się do spożycia lub dalszej produkcji, prawidłowa obróbka (0-20 pkt)
5.	Wrażenie estetyczne wydanej potrawy (wygląd, zapach i estetyka kompozycji), dobór elementów dekoracyjnych (0-15pkt)
6.	Ocena organoleptyczna potrawy (0-20pkt)
7.	Atrakcyjność potrawy. Wykorzystanie produktów wskazanych w temacie konkursu i realizacja tematu.(0-15pkt)
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW 100	



Konkurencja: „Polska, kraj mlekiem i miodem płynący- cukiernik”

Współorganizator: Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *W kategorii cukiernik część praktyczna konkursu polega na wykonaniu wyrobu cukierniczego w postaci monoporcji (4 porcje), której obowiązkowym składnikiem będzie miód oraz 3 przetwory mleczne).*

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie kształcący się w technikum/szkole branżowej I stopnia o profilu cukiernicznym lub gastronomicznym.

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.



Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 150 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 12:30 przeprowadzenie konkurencji;

12:30 - 15:00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

- a) garnki 2 szt.
- b) patelnie 2 szt.
- c) rondle 2 szt.
- d) szpatułka 1 szt.
- e) stolnica 1 szt.
- f) sita 2 szt.
- g) nalewka 2 szt.
- h) różga 2szt.
- i) tarka 1 szt.
- j) durszlak 1 szt.
- k) miski 3 szt.
- l) łyżki kuchenne 2 szt.
- ł) noże kuchenne 2 szt.
- m) ręczny wyciskacz do cytrusów 1 szt.
- n) skrobka 1 szt.
- o) łyżka cedzakowa 1 szt.
- p) wałek do ciasta 1 szt.
- r) miarka 1 szt.
- s) pędzel 1 szt.
- t) blachy cukiernicze 2 szt.
- u) kuchenka gazowa z piekarnikiem 1 szt.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

- a) białe talerze do wydania monoporcji (4 szt.)



- b) W konkurencji cukiernik uczestnicy we własnym zakresie przywożą: strój roboczy gastronomiczny, potrzebne foremki do wykonania, dekorowania wyrobu cukierniczego.
- c) opcjonalnie: inny sprzęt niezapisany w wyposażeniu stanowiska dla drużyny 2 osobowej (np. wykrawacze, maty silikonowe, szczypce kuchenne, mandolinę, obieraczkę, tylki, worki cukiernicze, szpatuły, thermomix, wędzarkę, blender, syfon, wagę z dokładnością do mg, termometr)

Uczestnicy korzystają z surowców wykazanych w regulaminie.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Każdy zespół wykonuje 4 porcje wyrobu cukierniczego w postaci monoporcji na podstawie opracowanej przez siebie receptury. Uczestnicy muszą obowiązkowo wykorzystać do zadania konkursowego dowolnie wybrane (minimum 3 produkty mleczne oraz miód). Każdy zespół wydaje wyrób cukierniczy jednoporcjowo (2 porcje podaje do degustacji dla jury oraz 2 porcję do prezentacji na stole). Gotowe desery należy wyporcjować na białych talerzach. 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 1 - Kosz produktów dla każdego zespołu.

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

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

Kosz produktów dla drużyny:

Tabela nr 1

lp	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na stanowisko
1.	Miód prawdziwy wielokwiatowy	kg	0,30
2.	Mąka pszenna typ 450	kg	1
3.	Masło ekstra 82% tłuszczu	kg	0,60



4.	Czekolada biała w pastylkach 28% - 30% kakao	kg	0,40
5.	Czekolada gorzka 70% kakao w pastylkach	kg	0,40
6.	Czekolada mleczna w pastylkach 32% - 35% kakao	kg	0,40
7.	Jajka L	szt.	20
8.	Cukier puder	kg	0,40
9.	Cukier kryształ	kg	0,50
10.	Żelatyna wieprzowa	kg	0,05
11.	Kakao extra ciemne	kg	0,15
12.	Orzechy laskowe	kg	0,20
13.	Migdały	kg	0,20
14.	Pistacje łuskane	kg	0,20
15.	Proszek do pieczenia	kg	0,015
16.	Olej rzepakowy	l	0,50
17.	Skrobia ziemniaczana	kg	0,10
18.	Śmietanka UHT 30% tłuszczu	l	1
19.	Mleko skondensowane słodzone 8% tłuszczu	puszka 530g	1
20.	Mleko skondensowane niesłodzone 7,5% tłuszczu	Puszka 411g	1
21.	Barwniki spożywcze w żelu (żółty, zielony, pomarańczowy, czerwony, fioletowy, czarny)	opakowanie 10-15 g	1z każdego koloru
22.	Soda oczyszczona	opakowanie około 80 g	1
23.	Mleko UHT 3,2%	l	1
24.	Ser typu włoskiego mascarpone	kg	0,25
25.	Ser twarogowy półtłusty	kg	0,25
26.	Maliny świeże	kg	0,50
27.	Truskawki świeże	kg	0,50
28.	Cytryna	kg	0,30
29.	Śmietana 18% tłuszczu	kg	0,30
30.	Limonka	kg	0,10
31.	Śliwka kalifornijska bez pestek	kg	0,20
32.	Czarna porzeczka mrożona	kg	0,50
33.	Pulpa mango	puszka 450g	1
34.	Pulpa marakuja	puszka 170 g	1

35.	Wanilia w laskach	szt.	2
36.	Marcepan 52% migdałów	kg	0,20
37.	Jogurt naturalny gęsty około 2% tłuszczu	l	0,30
38.	Ręcznik papierowy 2 warstwowy, około 90 listków	szt.	1
39.	Rękawiczki jednorazowe M	szt.	10
40.	Rękawy foliowe cukiernicze jednorazowe 530x285mm	szt.	10
41.	Syrop glukozowy	kg	0,30
42.	Mąka migdałowa	kg	0,20
43.	Papier do pieczenia, szerokość 38 cm	m	1
44.	Folia do żywności	opakowanie 20 m	1
45.	Folia aluminiowa ,szerokość 29 cm	opakowanie 20 m	1

Kryteria oceny:

I.p	Zadanie do wykonania
1.	Ocena receptury, dobór składników (0-10pkt.)
2.	Organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, strój roboczy, porządek, czystość (0-5 pkt.)
3.	Dobór technik i metod y wykonania(0-10 pkt.)
4.	Staranność wykonywanych czynności (0-15pkt)
5.	Ocena estetyczna wyrobu, sposób dekoracji (0-20 pkt.)
6.	Właściwe wykorzystanie czasu pracy (0-10 pkt)
7.	Ocena organoleptyczna wyrobu (0-20 pkt)
8.	Wykorzystanie surowców zapewnianych tylko przez organizatorów (0-10 pkt)
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW 100	

Konkurencja: „Montaż i programowanie układu sterowania z wykorzystaniem napędów pneumatycznych”

Współorganizator: Zespół Szkół Mechanicznych nr 1 w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *Montaż układu sterowania z wykorzystaniem elementów układu elektropneumatycznego ze sterownikiem PLC – część I*
Programowanie układu sterowania z wykorzystaniem sterownika PLC – część II

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie *uczący się w kierunku mechaniczno-mechatronicznym*

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5 min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.*

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Mechanicznych nr 1 w Krakowie

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej:

1 godzina – część 1

Przerwa na ocenę części 1: 45 minut

2 godziny – część 2

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:15 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:15 – 9:30 powitanie uczestników;

9:30 – 09:45 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 11:00 przeprowadzenie konkurencji – **część 1 praktyczna;**

11.00-11.30 - Ocena części 1 praktycznej – komisja

11.30-12.00 – przygotowanie przez uczestników stanowisk do części 2 praktycznej

12.00 – 14.00 przeprowadzenie konkurencji – **część 2 praktyczna;**

14.00 – 14:30 Ocena części 2 praktycznej - komisja

14.30 – 15.00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

Tabela 1

I.p.	Nazwa elementu	Ilość na stanowisko
1	Przycisk sterowniczy monostabilny NZ	1
2	Przycisk sterowniczy monostabilny NO	1
3	Czujnik magnetyczny dwuprzewodowy	1
4	Czujnik magnetyczny trójprzewodowy	1
5	Czujnik pojemnościowy trójprzewodowy	1
6	Elektrozawór pneumatyczny	1
7	Lampka kontrolna	1
8	Lampka kontrolna	1
9	Sterownik PLC	1
10	Tablica montażowa	1
11	Ucinaczki do przewodów	1



12	Ściągacz do izolacji	1
13	Zaciskarka do konektorów tulejkowych	1
14	Stanowisko komputerowe	1
15	Oprogramowanie do sterownika PLC	1
16	Komplet wkrętaków	1
17	Kompresor	1
18	Multimetr uniwersalny	1
19	Siłownik pneumatyczny w wkładką magnetyczną	1
20	Zawór dławiąco zwrotny	1
21	Okablowanie zasilające stanowisko z zabezpieczeniami oraz okablowanie do programowania PLC	1
22	Układ przygotowania powietrza	1

Tabela 2

I.p.	Nazwa elementów	Ilość stanowisko
1	Złączka szynowa dwuprzewodowa 2,5 mm kw. na szynę TH 35 NIEBIESKA	3 szt.
2	Złączka szynowa dwuprzewodowa 2,5 mm kw. na szynę TH 35 CZERWONA	3 szt.
3	Przewód okrągły elektryczny 1x0,5 mm kw. CZERWONY	6 m
4	Przewód okrągły elektryczny 1x0,5 mm kw. CZARNY	6 m
5	Przewód okrągły elektryczny 1x0,5 mm kw. NIEBIESKI	6 m
6	Zestaw końcówek kablowych tulejkowych	2 komplet
7	Przewód pneumatyczny elastyczny 6 mm poliuretan	10 m
8	Kontaktronowy czujnik położenia tłoka, zestyk NO, dwuprzewodowy, do montażu na cylindrze siłownika	1 szt.
9	Czujnik magnetyczny trójprzewodowy, 24 VDC, do montażu na cylindrze siłownika	1 szt.



10	Czujnik pojemnościowy trójprzewodowy, 24 VDC możliwość zamontowania na płycie	1 szt.
11	Elektrozawór pneumatyczny 5/2 z jedną cewką 24 VDC, wmontowane szybkozłącza pneumatyczne 6 mm i tłumiki hałasu	1 szt.
12	Lampka kontrolna zielona, 24 VDC, montowana na szynie TH 35	1 szt.
13	Lampka kontrolna czerwona, 24 VDC, montowana na szynie TH 35	1 szt.
14	Zawór dławiąco zwrotny, regulacja dławienia, szybkozłącze 6 mm	1 szt.
15	Multimetr uniwersalny cyfrowy, pomiar napięcia prądu stałego i przemiennego, pomiar natężenia prądu stałego i przemiennego, pomiar rezystancji, pomiar ciągłości przewodzenia, pomiar pojemności z automatycznym wyłącznikiem bezczynności	1 szt.
16	Siłownik pneumatyczny z wkładką magnetyczną, dwustronnego działania, szybkozłącze pneumatyczne 6 mm, skok minimum 50 mm, średnica tłoka 10 mm	1 szt.
17	Układ przygotowania powietrza, zawierający filtr, manometr, zawór redukcyjny	1 szt.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

Ubranie ochronne i okulary ochronne

Opis zadania konkursowego: (przebieg konkurencji)

Część pierwsza zakłada montaż układu sterowania z wykorzystaniem dokumentacji. Układ oparty o sterownik PLC, elementy napędów pneumatycznych i elektropneumatycznych, sensorykę, pomiary z wykorzystaniem multimetru. Uczestnik dokonuje montażu kompletnego układu



elektrycznego i pneumatycznego oraz dokonuje pomiaru wskazanych parametrów elektrycznych układu których wyniki zapisuje w protokole. Część pierwsza podlega ocenie przez komisję.

Uzyskane z części pierwszej punkty liczone są jako składowa sumarycznej liczby punktów z obu części konkurencji.

Czas przeznaczony na część 1 to 60 minut.

Po 60 minutach (lub wcześniej) uczestnicy opuszczają swoje stanowiska w oczekiwaniu na sprawdzenie części pierwszej. Czas realizacji części 1 jest liczony do konkurencji i w przypadku takiej samej liczby punktów będzie miał wpływ w wyłonieniu zwycięzców.

Część druga zadania polega na zaprogramowaniu sterownika PLC na zamontowanym wcześniej swoim układzie w oparciu o algorytm działania zapisany cyklogramem lub algorytmem SFC.

Układ współpracuje ze sterownikiem PLC w czasie programowania. Układ pneumatyczny pozostaje pod ciśnieniem. Istnieje możliwość testowania napisanego programu.

Czas trwania części 2 – 120 minut.

Po upływie czasu przeznaczonego na drugą część zadania uczestnicy opuszczają pracownię w oczekiwaniu na ocenę części 1 i 2 zadania.

Część 1 i 2 zadania jest realizowana w rygorze czasu. Czas w przypadku identycznej liczby punktów staje się dodatkowym atutem w wyłanianiu zwycięzców.

Punkty zdobyte przez uczestników w części 1 i 2 są sumowane.

Czas trwania części 1 i 2 jest sumowany.

Najwyższa liczba punktów i najkrótszy czas w przypadku identycznej liczby punktów daje odpowiednio wyższe miejsca we współzawodnictwie.

Montaż i programowanie odbywa się na dydaktycznych stanowiskach szkolnych wyposażonych w sterowniki PLC firmy FATEK, typ sterownika B1 32 M, z oprogramowaniem Winproladder. Uczestnicy samodzielnie przygotowują okablowanie i podłączenia elektryczne. Samodzielnie montują połączenia i elementy pneumatyki i sensoryki. Samodzielnie programują układy i testują poprawność ich działania.

Zgłaszają wykonane zadania do oceny przez komisję.

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

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Montaż i podłączenie części elektrycznej układu sterowania według schematu	20 pkt



2.	Montaż i podłączenie części pneumatycznej układu sterowania według schematu	10 pkt
3.	Wyniki pomiarów rezystancji – tabela do zadania	20 pkt
4.	Programowanie układu sterowania według algorytmu działania	50 pkt
5.	Czas wykonania zadań	Czas przypisany do zawodnika i do zadania jest brany pod uwagę tylko w przypadku identycznej liczby punktów uzyskanych przy ocenie zadań.
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		100



Konkurencja: „Projekt etykiety na produkt regionalny”

Współorganizator: Zespół Szkół Nr 1 im. S. Staszica w Olkuszu

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *Zadanie polega na odtworzeniu logotypu producenta i zaprojektowaniu 1 stronnej etykiety (4+0)*

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie uczący się technik grafiki i poligrafii cyfrowej, grafiki komputerowej, projektowania graficznego

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

**Etap II: część praktyczna****Miejsce:** Zespół Szkół Nr 1 im. S. Staszica w Olkuszu**Termin:** *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej***Czas trwania części praktycznej:** 180 minut**Harmonogram konkursu:****9:00 – 9:30** rejestracja uczestników, przerwa kawowa;**9:30 – 9:45** powitanie uczestników;**9:45 – 10:00** losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp**10:00 – 12:30** przeprowadzenie konkurencji;**12:30 - 15:00** zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.**UWAGA:** harmonogram/godziny mogą ulec zmianie o uszczegółowieniach zawodnicy i opiekunowie zostaną poinformowani na 2 tygodnie przed ustaloną datą poszczególnych konkurencji.**Opis stanowiska konkursowego****Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:***Każde stanowisko zostanie wyposażone w system komputerowy (komputer, monitor, myszka, ewentualnie tablet graficzny) z zainstalowanym oprogramowaniem graficznym (Adobe Illustrator, InDesign, Acrobat pro, Photoshop, CorelDraw)*

Lp.	Nazwa materiału	Ilość na jedną drużynę
1.	Papier samoprzylepny biały do druku cyfrowego w formacie A3 (420x297mm)	3 szt.
2.	Butelki szklane lub plastikowe okrągłe, proste bez zagłębień (jak na żur) szer 50-75mm, wys 200mm	1 szt.
3.	Nożyk do tapet mały z blokadą	1 szt.
4.	Ostrza do nożyka do tapet	1 op.
5.	Linijka metalowa 50cm	1 szt.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Zadanie polega na odtworzeniu logotypu producenta i zaprojektowaniu 1 stronnej etykiety (4+0), zgodnie z wymaganiami technologicznymi zachowując układ kompozycyjny stałych elementów tj. skład, dane producenta itp. oraz podstawowe wymiary zgodnie ze szkicem wydawniczym dołączonym do zadania. Wykonany projekt należy zapisać w pliku PDF o standardzie drukarskim, zawierającym zaprojektowaną etykietę oraz elementy dodatkowe: linie ciecicia i znaczniki spadów. Ostatnim etapem będzie wydrukowanie, obróbka introligatorska tj. docięcie etykiety do podanego formatu i naklejenie jej na pojemnik.

Projekt należy wykonać w jednym bądź kilku według własnego uznania oprogramowań z listy: Adobe Illustrator, InDesign, Photoshop, CorelDraw.

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

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Zgodność odtworzonego logo ze szkicem	10
2.	Projekt etykiety pod kątem estetyki i złożoności wykonania	10
3.	Zgodność etykiety ze szkicem wydawniczym	10
4.	Estetyka obróbki i oklejenia opakowania na produkt	5
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		35

Konkurencja: „Modelowanie i druk 3D”

Współorganizator: Zespół Szkół nr 1 im. Stanisława Staszica w Olkuszu

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *Przygotowanie modeli na potrzeby druku 3D.*

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie uczęszczający na kierunku technik informatyk, technik pojazdów samochodowych, technik mechanik, technik mechatronik, technik grafiki i poligrafii cyfrowej lub interesujący się projektowaniem 3D.

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5 min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.



Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół nr 1 im. Stanisława Staszica w Olkuszu

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 180 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 13:00 przeprowadzenie konkurencji;

13:00 - 15:00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

1. Zestaw przyborów: linijka, kalkulator, ołówek, gumka, długopis, kartka A4
2. Wydruk rysunku technicznego elementu do wymodelowania w ramach konkurencji
3. Suwmiarka elektroniczna
4. Stanowisko komputerowe z zainstalowanym oprogramowaniem:
 - a. Autodesk Fusion 360 w wersji edukacyjnej
 - b. oprogramowaniem typu "slicer" odpowiednim dla drukarki 3D dostępnej na stanowisku.
5. Drukarka 3D typu FDM dla stanowiska
6. Szpula filamentu PLA $\varnothing 1,75\text{mm}$ 0,5kg możliwa do zastosowania w drukarce dostępnej na stanowisku. Kolor dowolny.
7. Pamięć przenośna USB min 2GB 1szt. współpracująca z drukarką 3D dostępną na stanowisku.
8. Przewód USB dla drukarki
9. Stanowisko komputerowe: Stół, 2 krzesła, zasilanie 230V (komputer, drukarka 3D)

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Etap 1: Wykonanie prostego modelu 3D na podstawie dokumentacji i wydruk 3D

Etap 2: Wykonanie prostego modelu 3D na podstawie pomiarów

Etap 3: Wykonanie modelu i ruchomego złożenia chwytaka ramienia robota.

dokładny opis konkurencji:

https://drive.google.com/file/d/1ogUKK2660vIAHMrzA6sz-Gf2wHMe6mmh/view?usp=drive_link

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

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
<i>Wykonanie prostego modelu 3D na podstawie dokumentacji i wydruk 3D - 10pkt</i>		
1	<i>Wygląd modelu zgodny z projektem</i>	2
2	<i>Wymiary podane na rysunku technicznym zgodnie z modelem 3D</i>	5
3	<i>Prawidłowe przygotowanie i uruchomienie wydruku</i>	3
<i>Wykonanie prostego modelu 3D na podstawie pomiarów - 10pkt</i>		
	<i>Wygląd modelu zgodny z projektem</i>	5
	<i>Wymiary modelu odwzorowane zgodnie z fizycznym obiektem</i>	5
<i>Wykonanie modelu i ruchomego złożenia chwytaka ramienia robota - 15pkt</i>		
1	Ilość elementów modelu zgodna z wykazem elementów za każdy element z listy 1 punkt	8
2.	Złożenie elementów	2
3.	Obrót kołem zębatym nr 2 powoduje prawidłowy ruch chwytaka	2
4	Dodano ograniczenia ruchu zgodnie z rysunkiem	2
5	Wymiar złożenia nie przekracza 300x300x300	1
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		35



Konkurencja: „Makieta parku kieszonkowego przy w Gorlicach”

Współorganizator: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bystrej

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *zaprojektowanie i wykonanie makiety parku kieszonkowego w skali 1:100.*

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie uczący się w kierunku architektury krajobrazu

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bystrej

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 180 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 13:00 przeprowadzenie konkurencji;

13:00 - 15:00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

Lp.	Nazwa materiału	Ilość na drużynę (szt./zestaw)
1.	Ołówek HB	1 szt.
2.	Ołówek B2	1 szt.
3.	Ołówek B3	1 szt.
4.	Kredki ołówkowe z gumką do mazania	1 szt.
5.	Flamastry - Cienkopisy	1 szt.
6.	Długopisy	1 szt.
7.	Farby szkolne plakatowe	1 szt.
8.	Plastelina	1 szt.
9.	Blok rysunkowy	1 szt.
10.	Linijka	1 szt.
11.	Cyrkiel	1 szt.

12.	Ekierka	1 szt.
13.	Nożyczki	1 szt.
14.	Blok Techniczny	1 szt.
15.	Gumka do mazania,	1 szt.
16.	Temperówka	1 szt.
17.	Nóż do tapet	1 szt.
18.	Styrodur	1 szt.
19.	Drzewa iglaste	8 szt.
20.	Drzewa liściaste	10 szt.
21.	Krzewy	20 szt.
22.	Mossy Green Wall	1 szt.
23.	Żywopłot,	1 zestaw
24.	MBZ Wici Bluszcz zielony,	1 zestaw
25.	Mech	1 zestaw
26.	Kępa trawy	1 zestaw
27.	Krzew blooming,	1 zestaw
28.	Zestaw 10 szt. kwitnących żywopłotów,	1 zestaw
29.	Mech autumn-mix,	1 zestaw
30.	Kępa trawy	1 zestaw
31.	Plac asfaltowy	3 szt.
32.	Bruk, samoprzylepny	1 szt.
33.	Plac starego miasta,	6 szt.
34.	Kostka brukowa	6 szt.

35.	Barierki ochronne i słupki graniczne	6 zestaw
36.	Chodnik	6 szt.
37.	Kawałki skały	6 szt.
38.	Ławki parkowe F	3 szt.
39.	Plac zabaw	1 szt.
40.	Ława drewniana z blatem i parasolem	1 szt.
41.	DONICA PERONOWA OKRĄGŁA,	3 szt.
42.	Ławki parkowe C	3 szt.
43.	Pergola przejście ogrodowe	2 szt.
44.	Ogrodzenie typu Kibri	1 zestaw
45.	Pianka (gąbka)	2 szt.
46.	Pistolet do klejenia na gorąco Steinel 3002 GLUMATIK	1 szt.
47.	kleje na gorąco	5 szt.
48.	klej Wikol	2 szt.
49.	klej polimerowy uniwersalny Dragon	2 szt.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

- a) białe talerze do wyporcjowania zimnej zakąski (4 szt.)
- b) opcjonalnie: inny sprzęt niezapisany w wyposażeniu stanowiska dla drużyny 2 osobowej.

Uczestnicy korzystają z surowców wykazanych w regulaminie.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Przedmiotem zadania konkursowego jest zaprojektowanie i wykonanie makiety parku kieszonkowego. W projekcie należy uwzględnić:

-ciąg komunikacyjny pomiędzy parkingiem przy basenie a boiskiem do piłki nożnej,

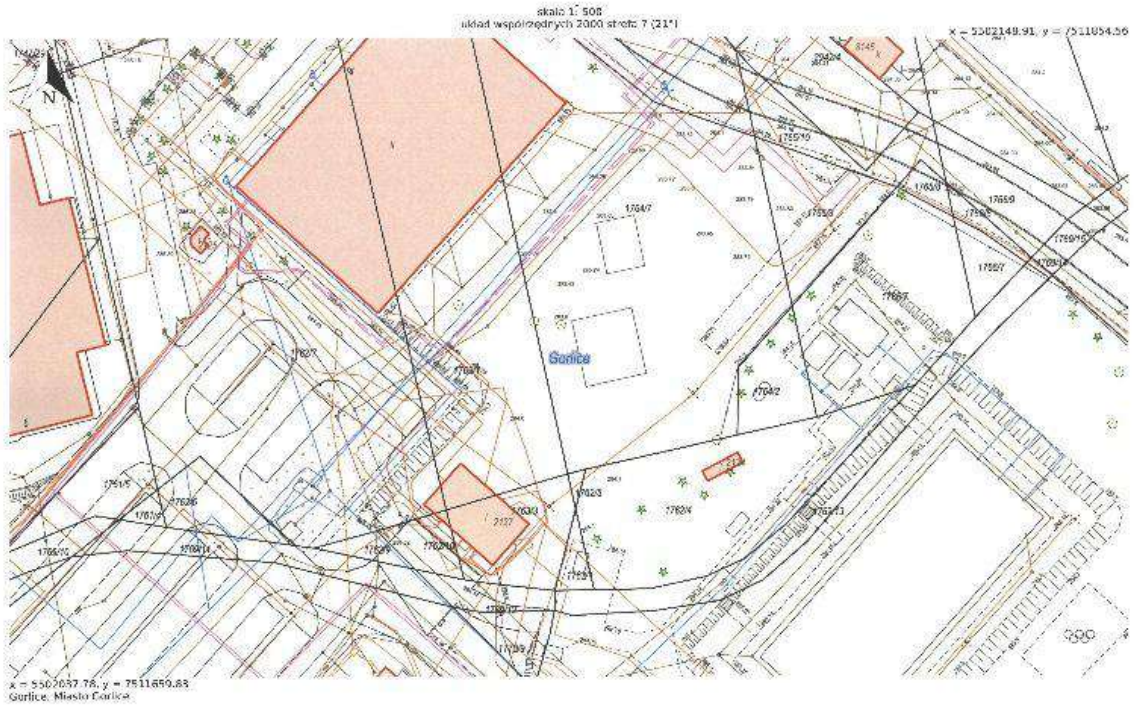


- stworzenie miejsca wypoczynku i rekreacji dla mieszkańców Gorlic,
- element małej architektury promujący Miasto Światła (forma szkicu),
- elementy roślinne zwiększające bioróżnorodność.

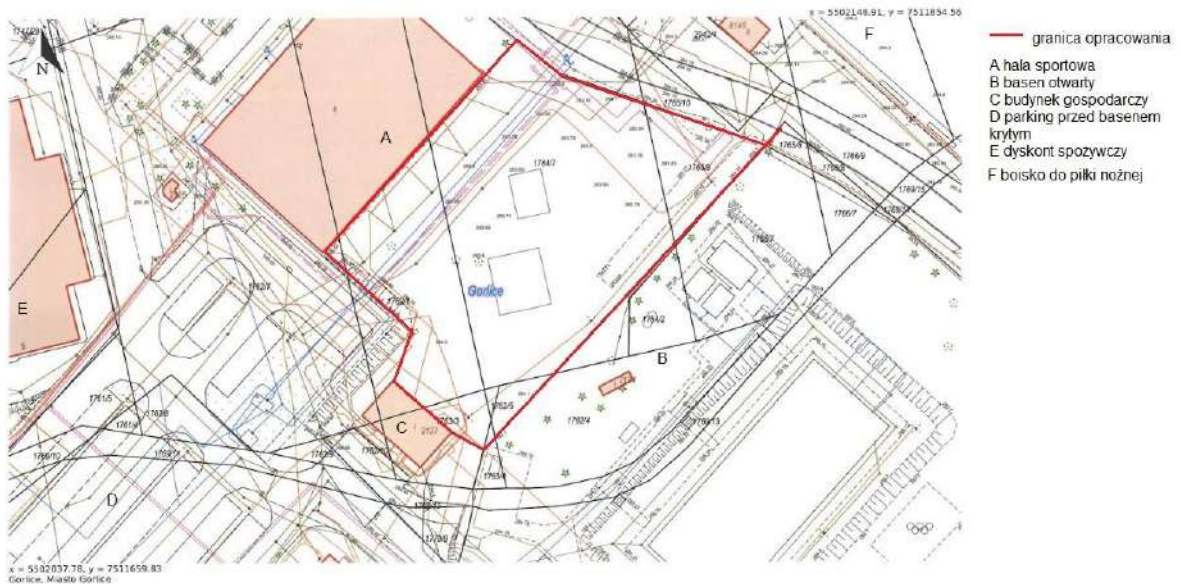
Przedmiotem oceny będzie:

- atrakcyjność rozwiązań projektowych,
- uwzględnienie wytycznych konkursowych,
- prezentacja projektu w formie wypowiedzi,
- estetyka wykonania makiety.





Analiza funkcjonalno przestrzenna terenu przy ul. Sportowej





Opis stanu istniejącego terenu.

Konkursowy teren znajduje się w południowej części miasta Gorlice, w pobliżu ulicy Sportowej. Teren jest niezagospodarowany. W pobliżu znajdują się obiekty sportowe: hala sportowa, basen, boiska do piłki nożnej, a także dyskont spożywczy. Do tej pory teren ten służył jako miejsce funkcjonowania przyjezdnych wesołych miasteczek i cyrku. Na co dzień teren ten jest nieużytkowany.

Teren ten jest płaski, porośnięty darnią z licznymi przedeptami. Istniejąca roślinność to dwa drzewa:

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

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
6.	atrakcyjność rozwiązań projektowych z uwzględnieniem zasad kompozycji parków kieszonkowych	1-5
7.	uwzględnienie wytycznych konkursowych	1-4
8.	estetyka wykonania makiety,	1-5
9.	prezentacja projektu w formie wypowiedzi,	1-3
10.	zachowanie skali	1-3
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		20

Konkurencja: „Tajemnicza kobieta z Kraju Kwitnącej Wiśni. Koki inspirowane starą Japonią”

Współorganizator: Zespół Szkół Techniczno – Zawodowych w Tarnowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *wykonanie fryzury zgodnej z tematem na modelce.*

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkoły branżowej I stopnia, technikum usług fryzjerskich, szkoły branżowej II stopnia.

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max5min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.



Etap II: część praktyczna

Miejsce: ZSTZ, Oratorium księży Filipinów w Tarnowie, ul Piłsudskiego

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 60 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 11:00 przeprowadzenie konkurencji;

11:30 - 13:30 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

Konsola fryzjerska z lustrem, krzesło dla modelki, przedłużacz

Lp.	Nazwa materiału	Ilość na jedną drużynę
1.	Lakier do włosów mocny 500ml	1 op.
2.	Puder do stylizacji 7gr	1 op.
3.	Nabłyszczacz w sprayu 150ml	1 op.
4	Pasta glinkowa 50ml	1 op.
5.	Ręcznik jednorazowy - włóknina	1 szt.
6.	Chusteczki do dezynfekcji stanowiska nawilżane	1 op.
7.	Wypełniacz typu kula w kolorze brązowym	1 szt.
8.	Wypełniacz podłużny w kolorze brązowym	1 szt.
9.	Wsuwki długie	30 szt.
10.	Szpilki fryzjerskie długie	20 szt.
11.	Szpilki fryzjerskie krótkie	20 szt.
12.	Szczotka kokówka	1 szt.
13.	Grzebień szpikulec plastikowy	1 szt.
14.	Przedłużacz elektryczny 4 wejścia	1 szt.
15.	Pelerynka fryzjerska materiałowa	1 szt.



16.	Gumki techniczne	3 szt.
17.	Wypożyczenie kimon dla modelek	1 szt.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

Aparaty fryzjerskie, niezbędne do wykonania fryzury: lokówki, prostownice, ozdoby do fryzur, dozwolone jest stosowanie własnych produktów do stylizacji włosów. Zabronione są kolorowe spraye i brokaty.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Drużyny składają się z 2 osób: modelki i osoby czeszącej. Wymagany jest czarny strój czeszącej i modelki. Modelka powinna mieć wykonany wstępny makijaż zgodny z tematyką zadania, Zawodnicy wykonują konkurencję na własnych modelkach. Zawodnicy wykonują fryzurę z włosów długich lub półdługich uprzednio przygotowanych: ostrzyżone i ewentualnie ufarbowane. Koloryzacja włosów – dowolna. Zabronione jest stosowanie kolorów neonowych.

Zawodnicy wykonują fryzurę konkursową, na włosach uprzednio wysuszonych. Włosy mogą być poddane ondulacji wodnej (nakręcone na wałki). Wszystkie materiały do dekoracji są dozwolone, ale nie mogą pokrywać więcej niż 25% fryzury. Dozwolone są wypełniacze a także można stosować treski i dopinki o ile nie ma nich elementów fryzury. Treska powinna znajdować się na stanowisku pracy w celu dopuszczenia jej przez sędziów. Uczeń będzie mógł korzystać z żelazek fryzjerskich. Makijaż modelki powinien być dostosowany do charakteru fryzury oraz tematyki konkursu, natomiast kimona będą wypożyczone każdej modelce na ostatnim etapie konkurencji (prezentacji końcowej fryzury).

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

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
11.	Zgodność fryzury z tematem	10
12.	Estetyka i precyzja wykonania fryzury	10
13.	Dobór ozdób zgodny z tematem	10
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		30



Konkurencja: „Wykonanie montażu zasilania w wodę do zasobnika solarnego w wodę z sieci wodociągowej oraz rozproszanie c.w.u do punktów czerpalnych – wykonanie cyrkulacji”

Współorganizator: Zespół Szkół Budowlanych im. dra Wł. Matlakowskiego w Zakopanem

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *Zamontowanie zestawu wodomierzowego i doprowadzenie wody zimnej do króćców zasobnika solarnego oraz wykonanie cyrkulacji c.w.u.*

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie uczący się w kierunku monter sieci, instalacji i urządzeń sanitarnych, technik inżynierii sanitarnej, technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej.

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5 min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.*

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Budowlanych im. dra Wł. Matlakowskiego w Zakopanem ul. Krupówki 8

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 180 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 13:00 przeprowadzenie konkurencji;

13:00 - 15:00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

Stanowisko do wykonania zadania konkursowego wyposażone będzie w stolik na narzędzia, wkrętarkę z wiertłami dopasowanymi do średnic uchwytów oraz końcówki do montażu wkrętów. Klucz nastawny do rur, kombinerki, klucz do śrubunków (do dyspozycji będzie 1 na 2 stanowiska, każda drużyna może przywieźć ze sobą swój własny), brzeszczot, poziomica

I.p	Nazwa materiału	Ilość na jedną drużynę
1	Rura PE 25mm	1 m
2	Kolano 90 PE 25mm	1 szt.
3	Złączka PE 25mmx3/4 GZ	1 szt.
4	Konsola wodomierzowa z wodomierzem 3/4	1 szt.
5	Zawór grzybkowy 3/4 GW	2 szt.
6	Zawór kulowy ze spustem 3/4	1 szt.
7	Zawór kulowy ze śrubunkiem 3/4	4 szt.
8	Zawór antyskażeniowy 3/4	1 szt.
9	Zawór bezpieczeństwa 3/4 do 6 bar	1 szt.
10	Naczynie przeponowe 3/4 8 litrów	1 szt.



11	Trójnik stalowy 3/4	3 szt.
12	Kolano stalowe 3/4	3 szt.
13	Kolano stalowe gwint zewnętrzny i wewnętrzny 3/4	2 szt.
14	Nypel stalowy 3/4	5 szt.
15	Zawór zwrotny 3/4	2 szt.
16	Kruciec rury stalowej ocynkowanej gwintowany 3/4 20 cm	5 szt.
17	Obejma metalowa z gumą do rur 3/4 szpilka min 12 cm	4 szt.
18	Obejma metalowa z gumą do rur PE 25mm	3 szt.
19	Kolano wieszakowe PP fi 20x3/4 GW	3 szt.
20	Kolano wieszakowe PP fi 20x1/2 GW	4 szt.
21	Rura PEX 20mm	3 m
22	Kolano PEX skręcane 3/4x20mm GZ	2 szt.
23	Kolano PEX skręcane 20x20mm	3 szt.
24	Trójnik PEX skręcany 20x20mm	1 szt.
25	Złączka PEX 20 mmx1/2	3 szt.
26	Zawór kulowy ze śrubunkiem 1/2	1 szt.
27	Zawór kulowy z filtrem 1/2	1 szt.
28	Pompa c.w.u. ze śrubunkami 1/2	1 szt.
29	Nypel 1/2	2 szt.
30	Pakuły z pastą	1 szt.
31	Taśma teflonowa	2 szt.
32	Płyta OSB 18 mm	1 szt.
33	Obejma metalowa z gumą do rur PEX 20mm	4 szt.
34	Kątownik ciesielski z przetłoczeniem 90x90x65x2,5 /	3 szt.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

Ubranie ochronne/robocze, okulary ochronne, rękawiczki inne klucze do montażu rur, przymiar taśmowy lub metr składany, ołówek. Nożyce do cięcia rur PEX i PE.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Zamontuj zestaw wodomierzowy składający się z zaworu głównego, wodomierza umieszczonego w konsoli, zaworu odcinającego oraz zaworu zwrotnego antyskażeniowego. Zestaw wodomierzowy połącz z rurą PE o średnicy 25 mm z istniejącym fragmentem przyłącza wodociągowego, zastosuj połączenia na gwint. Zadanie wykonaj zgodnie z warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót związanych z budową i remontem sieci komunalnych. Następnie wykonaj podłączenie zasobnika solarnego do instalacji wody zimnej o średnicy 3/4, montując trójnik za zestawem wodomierzowym, zawory odcinające, zawór zwrotny, naczynie

przeponowe, zawór spustowy i zawór bezpieczeństwa. Uszczelnienia wykonaj za pomocą pakul i pasty. Wykonaj również fragment instalacji ciepłej wody użytkowej podłączony do króćca c.w.u. zasobnika przy pomocy rur wykonanych z PEX 20mm, łączonych poprzez złączki skręcane. Połącz instalację c.w.u. z cyrkulacją i zasobnikiem. Na przewodzie cyrkulacyjnym zamontuj pompę, zawór odcinający i zawór z filtrem. Zasobnik podłącz w sposób umożliwiający jego odłączenie, wykorzystując półśrubunki. Uszczelnienie złączy PEX z elementami stalowymi wykonaj za pomocą taśmy teflonowej. Do wykonania zadania wykorzystaj dołączone schematy.

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

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Poprawność wykonania i zgodność z treścią i schematami zamieszczonymi w zadaniu	10
2.	Staranność wykonania	4
3.	Uszczelnienie złączy	3
4.	Poprawność montażu pompy, wodomierza i zaworu zwrotnego	3
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		20

Konkurencja: „Zaprojektowanie aplikacji desktopowej przeznaczonej dla potrzeb Małego Lokalu Gastronomicznego”

Współorganizator: Zespół Szkół Zawodowych nr 2 w Krakowie, os. Szkolne 18

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *Opracowanie aplikacji desktopowej za pomocą Python i biblioteki Tkinter, z wykorzystaniem znajomości tworzenia bazy danych MySQL.*

Działanie aplikacji:

Użytkownik będzie mógł za jej pomocą zaznaczyć jaki produkt zamawia klient np. klient zamówił obiad składający się z 1 dania (zupa), deseru i dania głównego.

Użytkownik wybiera składniki i dostaje informację ile zapłaci finalnie klient. Dane będą pobierane z bazy danych – ceny poszczególnych produktów.

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie uczący się w kierunku: technik Informatyk, technik Programista.

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5 min dla każdej drużyny*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.*

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Zawodowych nr 2 w Krakowie, os. Szkolne 18

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 180 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 13:00 przeprowadzenie konkurencji;

13:00 - 15:00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

1. Laptop z niezbędnym oprogramowaniem: Na laptopie zainstalowany jest : Pycharm w wersji Community, Visual Studio Code, Program graficzny Gimp, Inkscape. Komputer posiada dostęp do internetu. Stanowisko jest wyposażone w listę przeciwprzeciążeniową z dostępem do minimum 2 gniazdek.
2. Uczestnik ma długopis i marker, kartki samoprzylepne do robienia notatek, kartki papieru A4
3. Uczestnik ma dostęp do rzutnika i ekranu projekcyjnego żeby zaprezentować swoje wyniki pracy. (w przypadku braku rzutnika – korzysta z przenośnego Flipcharta)
4. Uczestnik otrzymuje od organizatora materiały na nośniku (pendrive) z materiałami w postaci cyfrowej niezbędne do wykonania zadania konkursowego'
5. Uczestnik otrzymuje również materiały w postaci wydruków kolorowych na formacie A4
6. Uczestnik otrzymuje kartę Menu restauracji (profesjonalnie przygotowaną, zalaminowaną), cennik dań w „Lokalu Gastronomicznym” dla którego będzie powstawała aplikacja desktopowa.

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:



Dopuszczalne jest przywiezienie ze sobą klawiatury i myszki komputerowej wygodnej podczas programowania – może być mysz i klawiatura gamingowa.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Opracuj aplikację desktopową w bibliotece Tkinter z wykorzystaniem języka Python. Cel aplikacji:

Użytkownik (czyli pracownik lokalu gastronomicznego) będzie mógł za jej pomocą zaznaczyć jaki produkt zamawia klient np. klient zamówił obiad składający się z 1 dania (zupa), deseru i dania głównego. Użytkownik wybiera składniki i dostaje informację ile zapłaci finalnie klient. Dane będą pobierane z bazy danych – która będzie również stanowiła element zadania konkursowego. Organizator dostarczy do zadania konkursowego materiały graficzne, cennik produktów, opis dań w karcie Menu – czyli wszystkich niezbędnych informacji do opracowania aplikacji. Program będzie analizował czy produkty do realizacji zamówienia są na stanie Lokalu i czy takie zamówienie będzie możliwe do wykonania. Ocena pracy: - ocenie będzie podlegać : - pomysł na Interfejs graficzny aplikacji desktopowej - obróbka materiałów graficznych dostarczonych przez organizatora konkursu - przygotowanie bazy danych w MySQL - doświadczenie klienta (UX)/ pracownika w użytkowaniu aplikacji - logika i poprawność działania aplikacji - aplikacja ma sprawdzać czy produkty są w bazie, aplikacja będzie informować ile ma zapłacić klient, który zamawia posiłek, a także dostarczy informacji pracownikowi lokalu jak będzie wyglądało finalne zamówienie Na potrzeby konkursu dopuszcza się korzystanie z internetu, używanie programu graficznego GIMP lub Photopea lub Inkscape.

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

Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	Opracowanie graficzne aplikacji	5
2.	Przygotowanie bazy danych i operacje na bazie	10
3.	Utworzenie programu w bibliotece Tkinter	20
4.	Logika i działanie aplikacji	10
5.	Pomysł i kreatywność	5
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		50



Konkurencja: „Mieszkam pięknie, dbając o zdrowie i środowisko”

Współorganizator: Zespół Szkół Architektoniczno - Budowlanych w Krakowie

Konkurencja składa się z II etapów:

I etap – część pisemna, test on-line

II etap – część praktyczna – *Zaprojektowanie i wykonie dekoracji ściennej, z uwzględnieniem zróżnicowania przestrzennego powierzchni ściany (wnęka, pilaster, elementy 3D, ...itp) oraz elementu oświetlenia.*

Wykonanie tynku dekoracyjnego według własnego pomysłu, z zastosowaniem dostępnych technologii (do wyboru).

Warunek uczestnictwa w konkurencji:

w konkursie mogą wziąć udział uczniowie uczący się w kierunku technik aranżacji wnętrz, technik robót wykończeniowych, technik renowacji elementów architektury, technik budownictwa.

Etap I: test on-line

Termin: *zostanie ustalony i uzupełniony po przeprowadzonej rekrutacji*

Liczba osób w drużynie: 2

Czas trwania I etapu: *max 5 min dla każdego zawodnika*

Maksymalna liczba punktów: *zostanie ustalona po przygotowaniu pytań testowych*

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.*

Każda drużyna w I etapie otrzyma dostęp do platformy na której będzie rozwiązywał test jednokrotnego wyboru z zakresu materiału:

(zakres pytań związany z branżą w której odbywa się konkurencja)

Kryteria oceny:

Punktowane są prawidłowe odpowiedzi na pytania. Za jedną prawidłową odpowiedź zawodnik otrzymuje jeden punkt. W tym etapie można zdobyć ok. 10 pkt z testu. O miejscu na liście kwalifikującej do II etapu, w przypadku uzyskania równej liczby punktów przez drużyny, decyduje sumaryczny czas rozwiązania testów przez zawodnika/zawodników tworzących drużynę. Do etapu II przystępuje maksymalnie 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. Drużyny nie mogą się z nikim 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 uzasadnionych problemów technicznych związanych z działaniem platformy Organizator wyznaczy nowy termin testu.

Etap II: część praktyczna

Miejsce: Zespół Szkół Architektoniczno - Budowlanych w Krakowie

Termin: *zostanie ustalony po realizacji części teoretycznej*

Czas trwania części praktycznej: 180 minut

Harmonogram konkursu:

9:00 – 9:30 rejestracja uczestników, przerwa kawowa;

9:30 – 9:45 powitanie uczestników;

9:45 – 10:00 losowanie stanowisk, rozmieszczenie na stanowiskach, instruktaż bhp

10:00 – 13:00 przeprowadzenie konkurencji;

13:00 - 15:00 zakończenie konkurencji, obrady komisji konkursowej, obiad.

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

Opis stanowiska konkursowego

Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

Lp.	Nazwa materiału	Ilość na drużynę
1.	Styrodur	12 szt.
2.	Gips budowlany	3 kg
3.	Wkręty do płyt kartonowo-gipsowychDiall	180 szt.
4.	beton architektoniczny	18 kg
5.	Farba biała	6 l
6.	Taśma malarska Blue Dolphin	12 szt.
7.	Taśma malarska do precyzyjnego maskowania	6 szt.
8.	ołówek	6 szt.
9.	Blok rysunkowy	6 szt.

10.	przewód elektryczny	24 mb
11.	łącznik pojedynczy Ospel Sonata	6 szt.
12.	Złączka elektryczna	12 szt.
13.	Kostka elektryczna	12 szt.
14.	łącznik pojedynczy Ospel Sonata	6 szt.
15.	Kinkiet	6 szt.
16.	Willight Dwustronna taśma klejąca, uniwersalna	6 szt.
17.	Lamel ścienny czarny	24 szt.
18.	Lamel ścienny w kolorze dąb	24 szt.
19.	Listwa przypodłogowa MDF	6 szt.
20.	łącznik pojedynczy Ospel Sonata	6 szt.
21.	Listwa gzymsowa OracDecor	12 mb
22.	Listwa ścienna OracDecor	24 mb
23.	Puszka do wyłącznika GKT	6 szt.
24.	Ręcznik papierowy	6 szt.
25.	Papier ścierny 120	6 arkusz
26.	Wykładzina podłogowa PVC w rolkach	178 m ²
27.	Zamontowanie - Boksy pojedyncze – stanowiska pracy w kształcie „U” -	6 szt.
28.	Płyta OSB 10mm	12 szt.
29.	Płyta GK 12,5mm	6 szt.
30.	wkrętarka akumulatorowa udarowa	3 komplet
31.	otwornica do puszek do puszek elektrycznych GK	3 szt.
32.	Poziomica ręczna	6 szt.

33.	śrubokręt płaski mały,	6 szt.
34.	zestaw malarski uniwersalny	6 szt.
35.	Kątownik stolarski	6 szt.
36.	paca wenecka	6 szt.
37.	Szpachelka wąska	6 szt.
38.	nóż tapicerski z ostrzem łamanym	6 szt.
39.	Mieszadło budowlane	3 szt.
40.	ściągacz do izolacji	6 szt.
41.	Tynki dekoracyjne	15 kg
42.	Tynki dekoracyjne	15 kg

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają:

szkicownik, ołówek, metrówka, ubranie ochronne/robocze, okulary ochronne, rękawiczki.

Opis zadania konkursowego: *(przebieg konkurencji)*

Zadanie polega na wykonaniu dekoracji ściennej, z uwzględnieniem zróżnicowania przestrzennego powierzchni ściany, tynku dekoracyjnego (ok 1/3 pow ściany) oraz elementu oświetlenia. Zastosowanie elementów, technologii i zastosowanych materiałów do wyboru zarówno, w zależności od preferowanego przez zawodników stylu.

etap 1 (ok20min):

Wykonanie projektu - w formie szkiców (!), ma uwzględniać opis (wyszczególnienie) elementów (np. pilaster wykonany z płyty styrodurej, przytwierdzonej wkrętami....). W projekcie można zastosować technologie i elementy udostępnione na stanowisku. Projekt powinien zawierać również kolejność robót (czynności) oraz podział pracy w zespole.

Etap 2 (160 min)

Realizacja projektu

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



Kryteria oceny:

L.p.	Zadanie do wykonania	Liczba pkt.
1.	<i>Wykonanie czytelnego projektu</i>	5
2.	<i>wykonanie tynku dekoracyjnego i pomalowanie pozostałej części ściany</i>	10
3.	<i>wykonanie elementów instalacji elektrycznej</i>	5
4.	<i>montaż elementów dekoracyjnych</i>	10
5.	<i>Montaż kinkietu i podłączenie oświetlenia</i>	5
MAKSYMALNA SUMA PUNKTÓW		35