



## Regulamin małopolskiego konkursu

### Mam Zawód. Mam Fantazję

#### §1

#### POSTANOWIENIA WSTĘPNE

1. Niniejszy regulamin określa przedmiot i zakres przeprowadzenia Konkursu pn. „Mam zawód. Mam fantazję”, warunki uczestnictwa oraz rodzaje konkurencji w roku szkolnym 2012/2013.
2. Ilekroć w regulaminie jest mowa o **Organizatorze**, należy przez to rozumieć: Województwo Małopolskie - Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego, Departament Rozwoju Gospodarczego, Wydział Kształcenia Zawodowego.
3. Ilekroć w regulaminie jest mowa o **Konkursie**, należy przez to rozumieć konkurs „Mam zawód. Mam fantazję” o zasięgu regionalnym, organizowany przez Organizatora.
4. Ilekroć w regulaminie jest mowa o **Projekcie**, należy przez to rozumieć systemowy projekt Województwa Małopolskiego, realizowany pn. „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Ilekroć w regulaminie jest mowa o **Uczestniku**, należy przez to rozumieć ucznia szkoły uczestniczącej w projekcie „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce”, który wziął udział i ukończył uczestnictwo w określonej w dalszej części regulaminu formie wsparcia, realizowanej w ramach projektu oraz został decyzją Organizatora zakwalifikowany do konkursu.
6. Ilekroć w regulaminie jest mowa o **Drużynie** należy przez to rozumieć, określoną w dalszej części regulaminu ilość uczestników Konkursu, biorących udział w określonej konkurencji i wykonujących poszczególne zadanie zespołowo. Drużyna może mieć charakter międzyszkolny, czyli składać się uczniów różnych szkół, ale prowadzonych przez jednego partnera.
7. Ilekroć w regulaminie jest mowa o **Konkurencjach**, należy przez to rozumieć określony w regulaminie rodzaj współzawodnictwa przeprowadzony podczas eliminacji zawodowych.
8. Do każdej branży został wyłoniony **Partner konkursu**, będący szkołą zawodową uczestniczącą w projekcie, którego przedstawiciele będą czuwali nad





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

zapewnieniem opieki merytorycznej podczas przeprowadzenia poszczególnych konkurencji.

### §2

#### PRZEDMIOT KONKURSU „MAM ZAWÓD. MAM FANTAZJĘ”

1. Konkurs „Mam Zawód. Mam fantazję” w roku szkolnym 2012/2013 składa się z:
  - a) konkurencji zawodowych

### §3

#### KONKURENCJE ZAWODOWE

Konkurencje zawodowe zostaną przeprowadzona dla 7 branż:

**1. W branży turystyczno- gastronomicznej:**

- Barista
- Carving
- Barman
- Kucharz

**2. W branży mechaniczno-mechatronicznej:**

- Programowanie robotów
- Metaloplastyka

**3. W branży informatycznej:**

- Opracowanie i wykonanie dokumentu filmowego

**4. W branży rolno-przetwórczej:**

- Rozpoznawanie roślin z materiału żywego i ze zdjęć oraz z plansz, wykonanie ogólnego projektu koncepcyjnego ogrodu przydomowego

**5. W branży usługowej**

- Trzy techniki nawijania oraz Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY

**6. W branży budowlanej:**

- Wykonanie fragmentu okładziny ściennej z płytek ceramicznych wg własnej inwencji twórczej





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

### 7. W branży społeczno-medycznej:

- Pomoc przedmedyczna w wybranych stanach zagrożenia zdrowia i życia

Opis poszczególnych konkurencji w każdym z konkursów, ilość osób w drużynie, kryteria oceny, datę i miejsce przeprowadzenia określa Załącznik nr 1.

### §4

#### WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURENCJACH ZAWODOWYCH

1. Każda z konkurencji zawodowych ma charakter zespołowy lub indywidualny.
2. Każda drużyna/osoba muszą spełniać łącznie następujące kryteria:
  - a) uczniowie zostali zgłoszeni, jako drużyna do udziału w konkursie w danej konkurencji przez Partnera projektu,
  - b) wszyscy zgłoszeni są uczniami szkoły zawodowej w roku szkolnym 2012/2013,
  - c) każdy członek drużyny wziął udział w przynajmniej jednej formie wsparcia w ramach projektu.
3. Liczba drużyn/osób w konkurencji jest ograniczona do 15, liczy się kolejność zgłoszeń.
4. Partner projektu może zgłosić tylko jedną drużynę do jednej konkurencji zawodowej, chyba że Organizator postanowi jak w §7 pkt. 5.

### §5

#### PREELIMINACJE

1. Partnerzy projektu dokonują wstępnych eliminacji uczniów do udziału w konkurencjach zawodowych, na podstawie posiadanych danych dotyczących uczniów, którzy ukończyli uczestnictwo w wybranych formach wsparcia oraz wyników nauczania uczniów.
2. Partner projektu zgłasza drużyny, spełniające wymagania określone w regulaminie, do udziału w konkurencjach zawodowych w terminie od 5 czerwca 2012 do 15 września 2012 roku.





## §6

### ZGŁOSZENIA DO KONKURSU

1. Zgłoszeń do Konkursu i poszczególnych Konkurencji może dokonać wyłącznie przedstawiciel Biura Partnera Projektu w wyznaczonym przez Organizatora terminie.
2. Zgłoszenia, które zostaną dostarczone po wyznaczonym terminie, nie będą rozpatrywane, chyba, że Organizator wydłuży lub wyznaczy dodatkowy termin składania zgłoszeń.
3. W celu zgłoszenia uczestników do konkurencji należy wypełnić kartę zgłoszeniową, stanowiącą Załącznik nr 2 do Regulaminu i przesłać lub dostarczyć ją na adres Realizatora:

*Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego, Departament Rozwoju Gospodarczego, Wydział Kształcenia Zawodowego, ul. Lubelska 23, 30-003 Kraków. Z dopiskiem Konkurs Mam. Zawód. Mam Fantazję.*

4. Zgłoszenia niekompletne i dostarczone po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane niezależnie od daty stempla pocztowego.
5. Każdy uczestnik może wziąć udział w nie więcej niż dwóch konkurencjach zawodowych w danym roku szkolnym.
6. Każdy zgłoszony uczeń może wycofać się z udziału w Konkursie do momentu upływu terminu naboru zgłoszeń.

## §7

### KWALIFIKACJE DO KONKURSU

1. O zakwalifikowaniu/niezakwalifikowaniu drużyn do konkurencji decyduje Organizator na podstawie kolejności i prawidłowości zgłoszeń, które zostaną dostarczone w wyznaczonym terminie.
2. Organizator tworzy listę uczestników konkurencji zawodowych wchodzących w skład drużyn i publikuje ją na stronie [www.zawodowa-malopolska.pl](http://www.zawodowa-malopolska.pl) do dnia 25 września 2012 roku.
3. Organizator tworzy listę rezerwową – drużyn niezakwalifikowanych do konkurencji.
4. Organizator może wyznaczyć dodatkowy termin zgłaszania uczniów do konkurencji lub wydłużyć wyznaczony termin. W przypadku wycofania się





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

któregoś z Zespołów z listy rezerwowej wchodzi kolejny uczestnik/drużyna o czym powiadomi Organizator.

5. Organizator może zwiększyć ilość drużyn zakwalifikowanych do wybranej konkurencji, zwiększając limity, o których mowa w § 4 pkt. 4.

### §8

#### **OBOWIĄZKI PARTNERA**

1. Partner projektu dokonuje preeliminacji w prowadzonych przez siebie szkołach, zgodnie z §5 Regulaminu.
2. Partner projektu dokonuje zgłoszeń uczniów do konkurencji, zgodnie z §6 pkt. 2 i 3.
3. Partner projektu zapewnia opiekuna dla każdej ze zgłoszonych do udziału w konkurencjach zawodowych drużyny podczas eliminacji zawodowych
4. Partner projektu weryfikuje prawdziwość danych zawartych w karcie zgłoszeniowej. Na Karcie zgłoszeniowej wymagane są podpisy: uczniów, opiekuna drużyny/ucznia, właściwego lidera szkolnego projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce”, przedstawiciela Partnera projektu. W przypadku osób niepełnoletnich, oświadczenie opiekuna prawnego o wyrażeniu zgody na udział w konkursie, według wzoru określonego w Załączniku nr 3.
5. Nauczyciele wskazani w karcie zgłoszeniowej, jako Opiekunowie, otrzymają zaświadczenia o przygotowywaniu uczniów do konkursu.

### §9

#### **OBOWIĄZKI ORGANIZATORA**

1. Organizator ogłasza na stronie [www.zawodowa-malopolska.pl](http://www.zawodowa-malopolska.pl) termin naboru zgłoszeń do konkurencji zawodowych
2. Organizator ogłasza na stronie [www.zawodowa-malopolska.pl](http://www.zawodowa-malopolska.pl), zatwierdzoną (przyjętą) listę uczestników konkurencji.
3. Organizator ogłasza na stronie [www.zawodowa-malopolska.pl](http://www.zawodowa-malopolska.pl) wyniki konkurencji zawodowych.
4. Organizator zapewnia wyżywienie dla uczestników i opiekunów podczas przeprowadzenia konkurencji.





## §10

### OCENA KONKURENCJI I NAGRODY

1. Organizator powołuje skład Jury Konkursu w porozumieniu z Partnerem konkursu dla każdej konkurencji.
2. W skład Jury dla każdej konkurencji wchodzi m.in. przedsiębiorcy, przedstawiciele instytucji rynku pracy oraz sektora edukacji, nauczyciele zawodów.
3. Jury Konkursu ocenia współzawodnictwo uczestników eliminacji zawodowych według kryteriów wskazanych w załączniku nr 1 m.in.:
  - a) prawidłowość i jakość wykonania zadania,
  - b) praca zespołowa (współpraca uczestników),
  - c) stopień trudności rozwiązań zastosowanych podczas konkurencji, nowatorstwo lub innowacyjność (przydatność użytkową)
4. Jury konkursu wyłoni dla każdej konkurencji 3 pierwsze miejsca i wskaże ewentualne wyróżnienia.
5. Jury, w uzasadnionych przypadkach, może przyznać miejsca ex equo dla maksymalnie dwóch drużyn lub nie przyznać wszystkich trzech miejsc w każdej konkurencji.
6. Wyniki konkurencji zostaną ogłoszone do połowy listopada na stronie [www.zawodowa-malopolska.pl](http://www.zawodowa-malopolska.pl).
7. Za zajęcie trzech pierwszych miejsc oraz za zdobycie wyróżnień zostaną przyznane nagrody.
8. Nagrodami w konkursie będzie m.in. sprzęt elektroniczny.
9. Z rozstrzygnięcia Konkursu zostanie sporządzony protokół, który podpisują Przewodniczący, członkowie Jury uczestniczący w posiedzeniu oraz Sekretarz.
10. Decyzja Jury, co do wyboru nagrodzonych prac, jest ostateczna i nie podlega odwołaniu.
11. Nagrody w Konkursie nie można zamienić na inną nagrodę, ani na ekwiwalent pieniężny, jak również nie można przenieść prawa do otrzymania nagrody na osoby trzecie.
12. Osoba nagrodzona zobowiązana jest do osobistego odbioru nagrody i pisemnego potwierdzenia tego faktu. W przypadku braku możliwości odbioru osobistego, nagrodę odbiera nauczyciel wskazany jako opiekun w karcie zgłoszeniowej, dyrektor szkoły lub szkolny Lidera projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce” w miejscu i terminie wskazanym przez Organizatora.





## M o d e r n i z a c j a   k s z t a ł c e n i a   z a w o d o w e g o   w   M a ł o p o l s c e

13. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za nieodebranie nagród przez laureatów Konkursu, w przypadku gdy brak odbioru wynika z przyczyn niezależnych od Organizatora.
14. Organizator nie ponosi odpowiedzialności z tytułu rękojmi za wady nagrody ani nie udziela gwarancji jej jakości. Wszelkie reklamacje dotyczące nagrody należy zgłaszać do producenta lub sprzedawcy.
15. Wręczenie nagród nastąpi podczas Gali Kształcenia Zawodowego, która odbędzie się w grudniu 2012 roku.

### §11

#### **DANE OSOBOWE I PRAWA AUTORSKIE**

1. Każdy uczestnik konkurencji zawodowych wyraża zgodę na wykorzystanie jego wizerunku przez Organizatora. Wszelkie prace wytworzone w trakcie konkurencji zawodowych, pozostają u Organizatora, który może nimi dysponować dla celów promocyjnych i informacyjnych.
2. Wysyłając zgłoszenie na Konkurs uczestnicy akceptują postanowienia niniejszego Regulaminu, wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych do celów Konkursu oraz dla usprawiedliwionych celów administratora danych, mając jednocześnie prawo wglądu do nich i do ich poprawiania.

### §12

#### **POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.
2. Wszelkich informacji dotyczących Konkursu udziela Organizator konkursu:

#### **Organizator:**

Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego  
Departament Rozwoju Gospodarczego  
Wydział Kształcenia Zawodowego  
nr telefonu: 12/42 33 279 (wew.130, wew.135)  
E-mail: [bkz.sekretaria.umwm.pl](mailto:bkz.sekretaria.umwm.pl)





## **I Konkurs w branży turystyczno- gastronomicznej**

**Miejsce: Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie ul. Zamoyskiego 6**

**Data: 20 października 2012 – rozpoczęcie godzina 10:00**

**Ilość konkurencji 4:**

- 1. Barista**
- 2. Carving**
- 3. Barman**
- 4. Kucharz**

**Ilość osób w drużynie (dla każdej z konkurencji) - 1**

### **1. Barista**

- Czas trwania konkurencji: 4- 5 godzin zegarowych.
- Każda osoba wykonuje zadanie indywidualnie.
- Zadaniem uczestnika jest w ciągu 15 minut wykonać: kawę espresso, Latte Machiato, Cappuccino oraz kawę własną ( wg własnego przepisu).
- Do wykonania zadania uczestnicy będą mieli do dyspozycji: ekspres ciśnieniowy 2 grupowy marki Sanremo 2, młynki, naczynia do serwowania kawy (typowe filiżanki, spodeczki).
- Do wykonania kawy własnej należy skorzystać z koszyka produktów, a pozostałe (zależnie od przepisu) surowce uczestnik przywozi ze sobą.
- Kosz produktów, który zapewnia organizator: kawa, mleko 3,2%, czekolada gorzka w tabliczkach, czekolada w proszku, cukier biały, cukier trzcinowy, sos czekoladowy, syrop amaretto, syrop orzechowy, cynamon, anyż, kardamon, śmietanka 36%.
- Kryteria oceny:
  - prawidłowość przygotowania napoju i sposobu prezentacji, sposób obsługi sprzętu, przygotowanie stanowiska (ocena techniczna),
  - jakość przygotowanych napojów oraz sposób podania napoju, ocena smakowa i wizualna.







## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

### 2. Carving

- Czas trwania konkurencji: 3 godzin zegarowe.
- Każda osoba wykonuje zadanie indywidualnie.
- Uczestnik może wybrać kategorię, w której chce uczestniczyć;
  - I kategoria- rzeźba - w jednym z produktów np. melonie lub arbuzie,
  - II kategoria rzeźba - wykorzystanie wielu produktów z "kosza produktów".
- Do wykonania zadania uczestnicy będą mieli do dyspozycji: miejsce przy stole wspólnym dla uczestników o wymiarach 1,20 x 80 cm, produkty spożywcze wg "kosza produktów", deskę, miskę na wodę, ręczniki papierowe, rękawiczki gumowe, kosz na odpady, stołek, a do ekspozycji miejsce na stole bankietowym.
- Uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie narzędzia do rzeźbienia oraz elementy do wyeksponowania rzeźby.
- W czasie eliminacji nie wolno używać narzędzi mechanicznych, sztucznych barwników, markerów, rzeźba ma być wykonana tylko z produktów spożywczych.
- Zawody rozpoczyna i kończy sędzia główny.
- W czasie wykonywania zadania konkursowego każdy uczestnik ma oznaczone miejsce nr startowym.
- Nie wolno wykonywać wulgarnych wzorów.
- Kryteria oceny:
  - dopasowanie do konkurencji,
  - różnorodność cięć,
  - technika wykonania,
  - pomysłowość,
  - efekt końcowy, kolorystyka, sposób ekspozycji,
  - higiena i organizacja pracy.
- Kosz produktów, który zapewnia organizator: arbuzy, melony (żółty, miodowy), pomidory, ogórki, cukinie, rzodkiew biała, marchew, ziemniaki, cebula biała





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

i czerwona, pomidorki koktajlowe, pory, zioła różne (mięta, melisa, rozmaryn, tymianek).

### 3. Barman

- Każda osoba wykonuje zadanie indywidualnie.
- Uczestnik zobowiązany jest do skomponowania trzech porcji napojów mieszanych w kategorii:
  - short drinka (alkoholowego),
  - long drinka (bezalkoholowego).
- Uczestnik przygotowuje swoje napoje mieszane wraz z dekoracją wykorzystując składniki zapewnione przez organizatora.
- Organizator dopuszcza zastosowanie składnika spoza listy produktów .
- Uczestnik prezentuje własne, oryginalne receptury, które do czasu konkursu nie były nigdzie wykorzystywane.
- Składniki drinka muszą być wyrażone w centylitrach lub mililitrach, w cyfrach całkowitych (1,2,itd.) lub w miarach umownych (krople, chlusty).
- Uczestnik ma wyznaczony czas na przygotowanie napoju: short drink - 7 minut, long drink -7 minut.
- Każdy napój mieszany musi być przygotowany w 3 porcjach.
- Maksymalna ilość ingrediencji nie może przekraczać 5, nie licząc dekoracji.
- Organizator zapewnia podstawowy sprzęt barmański oraz typowe szkło: kieliszki martini i szkło fantazyjne. Uczestnik może pracować własnym sprzętem i prezentować napój we własnym szkłe, które nie może mieć żadnych znaków firmowych.
- Dekorację uczestnik przygotowuje w przygotowalni, przed wejściem na stanowisko konkursowe w czasie 10 minut. Ozdoby mają się składać z jadalnych owoców lub warzyw.
- Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania.
- Drinki będą oceniane przez 2 komisje: techniczną i degustacyjną.
- Napoje mieszane mogą być sporządzane metodami: nalewania i mieszania





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

w szkłe konsumpcyjnym, mieszania w szklanicy barmańskiej, kubku mikserowym, szejkerowania, blenderowania.

➤ W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.

➤ Produkty, które zapewnia Organizator:

- Likier Monin
- Triple Sec - 35% alk
- Blue Curacao - 20% alk
- Banana - likier bananowy - 20% alk
- Watermelon - likier arbuzowy - 20% alk
- Peach - likier brzoskwiniowy - 18% alk
- Lime Original - likier lime - 33% alk
- White Cacao
- Strawberry
- Amaretto
- Apricot
- Cherry
- Melon
- syropy Monin :
  - Rose - syrop różany
  - Lime Juice - syrop z limy
  - Curacao Triple Sec - syrop pomarańczowy
  - Green Apple - syrop zielone jabłko
  - Green Banana - syrop zielony banan
  - Passion Fruit - syrop maracuja
- Alkohole:
  - Tequila Silver 38 %
  - Tequila Gold 38 %
  - Rum 37,5 %
  - Blended Scotch Whisky
  - Koniak

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

- Beefeater London Dry Gin
- Wódka
- Wódka Lime
- Wódka Grejpfrut
- Campari
- Soki i inne napoje zimne:
- Jabłkowy
- pomarańczowy,
- grejpfrutowy
- woda mineralna typu Perrier
- woda mineralna

### 5. Kucharz

- Każda osoba wykonuje zadanie indywidualnie.
- Temat konkurencji: „fantazje drobiowe”
- Uczestnik ma wykonać 2-5 porcji potrawy z drobiu: może to być zakąska zimna, zakąska gorąca lub danie główne.
- Głównym składnikiem kosza produktów jest drób - tuszka kurczaka 1 szt (około 1,4 kg)
- Dodatkowo organizator zapewnia inne składniki w koszu uzupełniającym.
- Na wykonanie zadania uczestnik ma 180 minut. W tym czasie należy wykonać zadanie, uporządkować stanowisko i dokonać oceny organoleptycznej wykonanej potrawy.
- Organizator zapewnia stanowisko w pracowni gastronomicznej standardowo wyposażone.
- Kryteria oceny: przygotowanie i organizacja stanowiska (mice en place), dobór surowców do wykonania potrawy, higiena produkcji i stosowanie zasad BHP przy produkcji, prawidłowość przeprowadzania procesów technologicznych, umiejętności manualne i tempo pracy, ocena organoleptyczna potrawy, sposób podania i dekoracja, kreatywność w tworzeniu potrawy umiejętności, tworzenia nowych smaków.
- Kosz podstawowy: kurczak (1 szt. około 1,40 kg).





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

- Kosz uzupełniający: ryż w saszetkach, sól, pieprz – czarny i biały, olej, mąka, włoszczyzna, bułka tarta, żelatyna, wątróbka drobiowa, śmietanka, boczek, pieczarki, pomidory suszone i pelati, pomidorki koktajlowe, koper włoski, szpinak, brokuły, koperek świeży zielona pietruszka, zioła: rozmaryn, tymianek, oregano, mięta, melisa, ocet balsamiczny, ocet jabłkowy, czosnek, pory, sałata (kilka typów), gruszki, sos chili słodko kwaśny, papryka słodka w proszku, jajka, cytryny, oliwa z oliwek, ser topiony złoty, ser pleśniowy z niebieską pleśnią.

### **II Konkurs w branży mechaniczno-mechatronicznej**

**Miejsce: Centrum Kształcenia Praktycznego w Krakowie ul. Krupnicza 42 a**

**Data: październik/listopad 2012 (dokładna data w późniejszym terminie)**

**– rozpoczęcie godzina 10:00**

**Ilość konkurencji 2:**

**1. Programowanie robotów**

**2. Metaloplastyka - spawanie**

**Ilość osób w drużynie (dla każdej z konkurencji) – maksymalnie 2 osoby**

**1. Programowanie robotów**

- Czas trwania konkurencji: 4-5 godzin zegarowych.
- Każda osoba/drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
- Każda osoba/drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko komputerowe
- Robot, który będzie programowany to SCORBOT-ER 4u.
- Program do programowania robotów to ROBOCELL oraz Cell setup symulacja programowania.
- Zadaniem jest opracowanie stanowiska montażu elementów mechanicznych przekładnia korpus itp.
- Kryteria oceny: poprawność osadzenia przez chwytak poszczególnych elementów montażu, ustawienie i rozmieszczenie elementów montażu, dokładność i czas wykonania procesu montażu przez robota, zastosowanie zabezpieczeń podczas wykonywanych czynności (kolizja między elementami) czy zamierzone zadanie zostało wykonane zgodnie z wcześniejszymi założeniami.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





## **M o d e r n i z a c j a   k s z t a ł c e n i a   z a w o d o w e g o   w   M a ł o p o l s k e**

### **2. Metaloplastyka – spawanie**

- Czas trwania konkurencji: 4- 5 godzin zegarowych.
- Każda osoba/drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
- Zadaniem jest wykonanie rzeźby metodą spawalniczą, według własnego pomysłu.
- Każda osoba/drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko do spawania metodą „MAG” sprzęt ochrony osobistej tj. tarcze ochronne i fartuchy skórzane oraz podstawowe narzędzia ślusarskie, traserskie elektronarzędzia tarcze do cięcia i szlifowania, nożyce dźwigniowe stoły ślusarskie wraz z imadłami oraz materiały: blacha różnej grubości, pręty o przekroju okrągłym i kwadratowym, rury o średnicy ok. 40mm.
- Każda osoba/drużyna musi mieć aktualne badania BHP oraz odpowiednią odzież wraz z rękawicami ochronnymi.
- Kryteria oceny: zachowanie bezpieczeństwa podczas pracy, zastosowane metody spawania, wizualizacja, pomysł, jakość, estetyka, wytrzymałość.

### **III Konkurs w branży informatycznej**

**Miejsce: Zespół Szkół Łączności w Krakowie ul. Monte Cassino 31**

**Data: 16 października 2012 – rozpoczęcie godzina 10:00**

**Ilość konkurencji 1:**

#### **1. Opracowanie i wykonanie dokumentu filmowego**

**Ilość osób w drużynie – maksymalnie 2 osoby**

- Czas trwania konkurencji: 3 godziny zegarowe.
- Każda osoba/drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
- Każda osoba/drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko komputerowe
- Zadaniem jest opracowanie/zmontowanie maksymalnie 3 minutowego materiału programowego/filmowego z materiału surowego/podstawowego o długości max. 30 minut. Materiał surowy zapewnia Organizator. Każda osoba/drużyna otrzyma przy stanowisku komputerowym ten sam materiał surowy/podstawowy. Końcowy materiał podlegający ocenie może zawierać





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

własne komentarze oraz muzykę. Zmontowany materiał należy nagrać na płytke w formacie DVD (zapewnia Organizator).

- Kryteria oceny: jakość końcowego materiału, pomysłowość, wartość użytkowa.

### IV Konkurs w branży rolno-przetwórczej

**Miejsce:** Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Nawojowej, Nawojowa 348 a

**Data:** 9 października 2012– rozpoczęcie godzina 10:00

**Ilość konkurencji 1:** dwa etapy

**Etap 1** Rozpoznawanie roślin z materiału żywego, ze zdjęć oraz z plansz

**Etap 2** Wykonanie ogólnego projektu koncepcyjnego ogrodu przydomowego

**Ilość osób w drużynie – maksymalnie 4 osoby**

- Czas trwania konkurencji: 3 godziny zegarowe.
- Każda osoba/drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
- Każda osoba/drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko, przy którym będzie pracować podczas II Etapu
- Zadaniem w Etapie I jest poprawne rozpoznanie roślin znajdujących się na planszach oraz materiału żywego. W Etapie II **wykonanie ogólnego projektu koncepcyjnego ogrodu przydomowego**, dobór gatunkowy dla projektu przedogródka, wizualizacje.

Każda drużyna otrzyma przy stanowisku ten sam zestaw materiałów: kalki techniczne, kolorowy karton A1, komplet ołówków różnej twardości, komplet kredek akwarelowych, cienki pędzelek do akwareli, po 2 cienkopisy o grubości 0.1, 0.3, 0.5, 0.7 w kolorze czarnym, taśma klejąca, gruby marker czarny, blok rysunkowy A3 i A4, plastikowy kubeczek na wodę, wydrukowane podkłady geodezyjne działki przydomowej w skali 1:100 oraz zdjęcia działki formatu A4. Przyrządy: komplet linijek, krzywików, kółkownik, cyrkiel – drużyny przywożą ze sobą. Drużyny mogą korzystać z *Katalogu roślin*, który został wydany przez Związek Szkółkarzy Polskich.

- Kryteria oceny: suma punktów za Etap I i II. Poprawność rozpoznania roślin, jakość końcowego materiału, pomysłowość, poprawność przygotowania.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





## V Konkurs w branży usługowej

**Miejsce:** Niepubliczne Technikum w Wadowicach ZDZ Katowice,  
ul. Nadbrzeżna 25b

**Data:** 26 października 2012– rozpoczęcie godzina 10:00

**Ilość konkurencji - 1: 2 Etapy**

**1. Trzy techniki nawijania**

**2. Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY:**

- Fryzura awangardowa – strzyżenie - model/modelka
- Makijaż - model/modelka
- Stylizacja - model/modelka

**Każda osoba bierze udział w innej konkurencji.**

**Ilość osób w drużynie – maksymalnie 4 osoby**

**1. Trzy techniki wykonania ondulacji wodnej**

- nawijanie płaskie – 20 minut.
- nawijanie spiralne (10 pierścieni prawo i lewo skrętnych) – 20 minut.
- plisowanie włosów (typ fali dowolny) – 20 minut.
- Czynności wykonane na przygotowanej główce tzn: wcześniej umytej ilość zaczesanej do tyłu.
- Maksymalna ilość punktów – 30
- Minimalna ilość punktów – 20
- Organizatorzy zapewniają każdemu uczestnikowi:
  - główkę treningową (główka fryzjerska 35 cm długość włosów),
  - 60 wałków fryzjerskich, średnich,
  - 60 szpilek fryzjerskich,
  - 30 klipsów fryzjerskich.

**2. Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY:**

- Fryzura awangardowa - strzyżenie- - model/modelka – 60minut
- Makijaż osoby, na której wcześniej zostało wykonane strzyżenie – 50minut
- Stylizacja osoby z fryzurą i makijażem – 40minut
- Modelki/modele mają suche, zaczesane do tyłu włosy







## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

- Fryzura ma odzwierciedlać zgodność z trendem XXI wieku
- Kolor włosów modelki jest dowolny. Uczestnik może przystąpić do startu z wcześniej wykonaną koloryzacją.
- Maksymalna ilość punktów – 30 – za każdą wykonaną czynność
- Minimalna ilość punktów – 20 – za każdą wykonaną czynność
- Uwaga: Narzędzia i materiały fryzjerskie potrzebne do wykonywania czynności w w/w konkurencji zawodnicy przywożą we własnym zakresie.
- Każda osoba/drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
- Każda osoba/drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko, przy którym będzie pracować.
- Konkurencja - Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY: strzyżenie wykonywane jest na modelu, który wcześniej już musi mieć przygotowaną koloryzację, ten sam model przechodzi do innej sali i na nim wykonywany jest makijaż już przez inną osobą a następnie jest ubierany w strój, który jest wcześniej przygotowany. Po zakończeniu odbędzie się pokaz mody wykonany przez modelki biorących udział w konkursie.
- Kryteria oceny: suma punktów z poszczególnych zadań: wykonanie, stylizacja, pomysłowość, estetyka, nowatorskość.

### **Program**

9:30 – zbiórka uczestników/ grup

10:00 – rozpoczęcie konkurencji 3 TECHNIKI WYKONANIA ONDULACJI WODNEJ:

11:00 – 11:10 – ocena

11:20 - rozpoczęcie konkurencji Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY: Fryzura awangardowa – strzyżenie

12:20 – 12:30 – ocena

12:40 - rozpoczęcie konkurencji Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY: - Makijaż

13:30 – 13:40 – ocena

13:50 - rozpoczęcie konkurencji Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY: Stylizacja

14:30 – ocena

15:00 – Pokaz mody, zakończenie konkursu.





## **VI Konkurs w branży budowlanej**

**Miejsce: Zespół Szkół Budowlanych w Tarnowie, ul. Legionów 15**

**Data: 04 października 2012 – rozpoczęcie godzina 10:00**

**Ilość konkurencji: 1**

- 1. Wykonanie fragmentu okładziny ściennej z płytek ceramicznych wg własnej inwencji twórczej**

**Ilość osób w drużynie – maksymalnie 2 osoby**

- Czas trwania całości: 3 godziny zegarowe.
- Każda osoba/drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
- Każda osoba/drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko, przy którym będzie pracować.
- Wykonanie: Każda z drużyn będzie pracować przy stanowisku przygotowanym przez organizatora konkursu (stanowisko o pow. 6m<sup>2</sup> z fragmentem ściany w kształcie narożnika 120x120cm, wys. 200 cm wykonanej z płyt g-k na ruszcie stalowym). Przy każdym stanowisku drużyny otrzymają zestaw materiałów, które wykorzystają do zagospodarowania przestrzeni. Zestaw składać się będzie z:
  - płytek ściennych jasnych 20x25cm
  - płytek ściennych ciemnych 20x25cm
  - zaprawy klejowej do płytek 25 kg
  - krzyżyków dystansowych 3mm
  - pojemnika na zaprawę
  - pojemnika na wodę z podziatką
  - pojemników na odpady
  - miotełki i szufelki
  - folii izolacyjnej grubej
  - Uczniowie we własnym zakresie zaopatrzą się w: sprzęt do cięcia płytek, sprzęt do wykonania okładziny, sprzęt kontrolno-pomiarowy, sprzęt do uprzątnięcia stanowiska pracy, środki ochrony osobistej.
- Każdy z uczestników musi posiadać ubranie robocze zgodnie z przepisami BHP oraz aktualne szkolenie w zakresie BHP.





## Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce

- Kryteria oceny: wykonanie, stylizacja, pomysłowość, estetyka, nowatorskość.

### **VII Konkurs w branży społeczno-medycznej**

**Miejsce: Zespół Jednostek Edukacyjnych Województwa Małopolskiego w Krakowie, os. Teatralne 4 a**

**Data: 12 października 2012– rozpoczęcie godzina 10:00**

**Ilość konkurencji: 1**

1. Pomoc przedmedyczna w wybranych stanach zagrożenia zdrowia i życia

**Ilość osób w drużynie – maksymalnie 3 osoby**

- Czas trwania całości: 5 godzin zegarowych.
- Każda osoba/drużyna wykonuje zadanie indywidualnie.
- Każda osoba/drużyna będzie wykonywała zadanie wg kolejności.
- Działania będzie podejmował zespół trzyosobowy, czas odpowiedzi i prezentacji czynności proponowanych ratowniczo to 15 minut. Podstawą działań z zakresu resuscytacji będą Wytyczne Polskiej Rady Resuscytacji 2010.
- Przewidziane zagadnienia to:
  - resuscytacja krążeniowo oddechowa z użyciem AED i bez defibrylatora,
  - omdlenia i inne stany wymagające zastosowania pozycji bezpiecznej,
  - zadławienia u przytomnych i nieprzytomnych poszkodowanych,
  - zaopatrywanie ran i krwawień w warunkach p/medycznych,
  - zabezpieczanie obrażeń kostno-stawowych p/medycznie,Postępowanie ratownicze będzie uwzględniać wiek poszkodowanych, tym, samym będzie dotyczyć dorosłych, dzieci i niemowląt.
- Kryteria oceny: ocena będzie dokonywana w oparciu o przygotowane Karty ewaluacji. Karta będzie zawierać kryteria dotyczące wykonanych czynności, ich kolejności, zachowań zespołu i ogólnych informacji teoretycznych odnoszących się do wylosowanego tematu/zestawu.





## Małopolski konkurs „Mam Zawód. Mam Fantazję” - **Karta zgłoszeniowa**

### **1. Branża zawodowa i konkurencja (proszę zakreślić wybraną):**

#### **1. W branży turystyczno- gastronomicznej:**

- Barista
- Carving
- Barman
- Kucharz

#### **2. W branży mechaniczno-mechatronicznej:**

- Programowanie robotów
- Metaloplastyka

#### **3. W branży informatycznej:**

- Opracowanie i wykonanie dokumentu filmowego

#### **4. W branży rolno-przetwórczej:**

- Rozpoznawanie roślin z materiału żywego, ze zdjęć, z plansz oraz wykonanie ogólnego projektu koncepcyjnego ogrodu przydomowego.

#### **5. W branży usługowej:**

- Trzy techniki nawijania oraz Stylista XXI wieku - TECHNO – TRENDY

#### **6. W branży budowlanej:**

- Wykonanie fragmentu okładziny ściennej z płytek ceramicznych wg własnej inwencji twórczej

#### **7. W branży społeczno-medycznej:**

- Pomoc przedmedyczna w wybranych stanach zagrożenia zdrowia i życia





**Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce**

**2. Opiekun Drużyny/osoby:**

Imię i nazwisko..... Stanowisko.....w szkole.....tel. kontaktowy.....

**3. Członkowie Drużyny:**

	Imię i nazwisko ucznia/uczniów*	Adres zamieszkania	Telefon i e-mail ucznia	Forma wsparcia, w której uczestniczy(ł) uczeń	Okres korzystania z formy wsparcia	Nazwa, adres i telefon kontaktowy szkoły, do której uczęszcza uczeń
1.						
2.						
3.						
4.						

\*Maksymalną liczbą uczniów w drużynie poszczególnych konkurencjach określa załącznik nr 1:

**4. Oświadczenie uczestników**

Oświadczam, że zapoznałem się z regulaminem Konkursu i zgadzam się z jego postanowieniami:

Podpis(y) ucznia (ów) i data:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



---

**M o d e r n i z a c j a   k s z t a ł c e n i a   z a w o d o w e g o   w   M a ł o p o l s c e**

---

Podpis Opiekuna, data .....

Podpis Lidera szkolnego projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce”, data

.....

Podpis i pieczęć właściwego przedstawiciela Partnera Projektu,

data.....

---

**Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

---



**MODERNIZACJA**  
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO  
**W MAŁOPOLSCE**

**Lider projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce”: Województwo Małopolskie**  
Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego, Departament Rozwoju Gospodarczego,  
Wydział Kształcenia Zawodowego, ul. Lubelska 23, 30-003 Kraków,  
tel./fax: 12 42 33 279 wew. 130, e-mail: [bkz.sekretariat@umwm.pl](mailto:bkz.sekretariat@umwm.pl), [www.zawodowamalopolska.pl](http://www.zawodowamalopolska.pl),  
adres do korespondencji: ul. Raclawicka 56, 30-017 Kraków.



## Małopolski konkurs „Mam Zawód. Mam Fantazję” – Oświadczenie opiekuna prawnego

Ja, .....zamieszkały/a.....

(imię i nazwisko opiekuna prawnego)

(ulica nr domu i/lub mieszkania)

.....,

(miejscowość, kod pocztowy)

oświadczam, że zapoznałem/łam się z treścią Regulaminu Konkursu „Mam Zawód. Mam Fantazję” organizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego, akceptuję jego postanowienia i wyrażam zgodę na uczestnictwo w Konkursie mojej/mojej córki/syna..... na warunkach zgodnych

(imię i nazwisko dziecka)

z zapisami ww. Regulaminu.

.....

(podpis i data)

