**REGULAMIN KONKURSU NA OZDOBĘ ŚWIATECZNĄ WYKONANĄ Z PIERNIKA**

I. Organizatorem konkursu jest zespół nauczycieli przedmiotów gastronomicznych w ZSCKR Nowosielce.

II. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów wszystkich klas technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz szkoły branżowej I stopnia – kucharz.

III. Zadanie konkursowe polega na wykonaniu ozdoby świątecznej
z ciasta piernikowego, w dowolnej formie i o dowolnej wielkości.

IV. Cele konkursu

a) Kultywowanie tradycji i zwyczajów bożonarodzeniowych

b. Nabywanie nowych umiejętności

c) Integracja społeczności szkolnej

V. Zasady uczestnictwa

W konkursie mogą wziąć udział 2- lub 3- lub 4-osobowe zespoły uczniów wszystkich klas technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz szkoły branżowej I stopnia na kierunku kucharz.

Uczestnicy konkursu wypiekają pierniczki i przygotowują z nich ozdoby w trakcie zajęć praktycznych w terminie od 06.12.2021 do 17.12.2021.

W piątek **17.12.2021** prezentują efekty swoich prac na stoisku przygotowanym w klasopracowni D202 o godz. **10.45**

VI. Organizatorzy do oceny wypieków konkursowych powołają Komisję, która oceniać będzie

a) Walory wizualne;

b) Nawiązanie do tradycji bożonarodzeniowych.

c) Pomysłowość.

VII. Uregulowania ogólne

a) Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do nieodpłatnego wykorzystania wizerunku uczestników konkursu, a także fotografii ich prac.

b) Zgadzając się z warunkami regulaminu każdy uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych przez organizatorów w związku z konkursem.

VIII. Nagrody

I miejsce – nagroda rzeczowa i ocena cząstkowa celująca, waga 5

II miejsce – ocena cząstkowa celująca, waga 4

III miejsce – ocena cząstkowa, celująca waga 3

IV miejsce – ocena cząstkowa, bardzo dobra waga 5