



***Regulamin
Ogólnopolskiego Turnieju
na Najlepszego Ucznia w Zawodzie
Cukiernik***



Podstawa prawna:

1. Rozporządzenie MENiS z dnia 29.01.2002r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad. (Dz. U. 2002r. poz. 1036).
2. Ustawa o systemie oświaty z dnia 7 września 1991r. (t. jedn.: Dz. U. z 2022 r. poz. 2230)
3. Ustawa prawo oświatowe z dnia 14.12.2016 r. (t. jedn.: Dz. U. z 2021 poz. 1082)
4. Rozporządzenie MEN z dnia 10.01.2017 w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego, egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. 2017r. poz. 89 z późniejszymi zmianami)

Ogólnopolski Turniej na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik, zwany dalej Turniejem, stanowi kontynuację organizowanego od roku 1995 zawodowego turnieju związanego ze znajomością branży cukierniczej. Turniej jest trójstopniowy i ma zasięg ogólnopolski.

§1.Cele Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik

1. Podnoszenie rangi i jakości kształcenia zawodowego w powiązaniu z potrzebami na wysoko wykwalifikowaną kadrę w cukiernictwie.
2. Rozwijanie wśród młodzieży zainteresowania cukiernictwem oraz pogłębianie wiedzy i umiejętności w tym zakresie.
3. Zapoznanie młodzieży z najnowszymi technikami i technologiami w cukiernictwie.
4. WYROBIEŃCIE umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy przez młodzież.
5. Rozwijanie uzdolnień młodzieży.
6. Współzawodnictwo indywidualne i międzyszkolne.

§ 2.Organizator

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik są:
 - Dolnośląska Izba Rzemieślnicza we Wrocławiu,
 - Zespół Szkół Zawodowych nr 5 we Wrocławiu.
2. Siedziba Turnieju:
Zespół Szkół Zawodowych nr 5
ul. Jana Wł. Dawida 5
50-527 Wrocław
numer telefonu: 71 798 69 34,
adres e-mail: komitetglownyturnieju@interia.pl
adres strony internetowej: zsz5.edupage.org

3. Obowiązki Organizatora:

- a) Powoływanie Komitetu Głównego Turnieju z siedzibą we Wrocławiu, zwanego dalej KGT.
- b) Zatwierdzanie Regulaminu Turnieju przygotowanego przez KGT.
- c) Prowadzenie rozliczeń finansowych Turnieju.
- d) Reprezentowanie Turnieju na zewnątrz.
- e) Prowadzenie działalności promocyjnej na temat Turnieju.
- f) Rozstrzyganie sporów i prowadzenie arbitrażu w sprawach, w których stroną jest KGT.
- g) Nadzór nad pracą KGT.

4. Prawa Organizatora:

- a) Organizowanie współpracy z partnerami zewnętrznymi.
- b) Występowanie o nagrody i odznaczenia dla członków KGT i osób związanych z organizacją Turnieju.

§ 3. Struktura organizacyjna

1. Za poziom merytoryczny i organizację Turnieju odpowiada KGT.
2. Przewodniczącym KGT jest prezes Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej, zastępcą dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych nr 5.
3. W skład KGT powołuje się jako członków nauczycieli Zespołu Szkół Zawodowych nr 5 we Wrocławiu, pracowników Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej we Wrocławiu, mistrzów zrzeszonych w Dolnośląskim Cechu Piekarzy i Cukierników, wizytatora Kuratorium Oświaty we Wrocławiu oraz innych.
4. KGT ma swojego sekretarza i rzecznika prasowego.
5. Turniej ma zasięg ogólnopolski i składa się z 3 etapów: szkolnego, wojewódzkiego i ogólnopolskiego. Poszczególne etapy są organizowane przez komisje szkolne, wojewódzkie i KGT.

§ 4. Tryb pracy Komitetu Głównego Turnieju

1. Komitet Główny Turnieju (KGT):

- zajmuje się promocją turnieju,
- ustala temat kolejnej edycji turnieju, ustala i zatwierdza terminarz turnieju,
- powołuje komisje II etapu (komisje wojewódzkie),
- koordynuje pracami komisji wojewódzkich,
- nadzoruje przygotowanie testów i ich dystrybucję do komisji wojewódzkich,
- przeprowadza kwalifikację kandydatów do III etapu turnieju i informuje szkoły o zakwalifikowaniu kandydata,
- powołuje komisje III etapu do przeprowadzenia eliminacji ogólnopolskich,
- organizuje uroczyste zakończenie turnieju,
- dokonuje ewaluacji turnieju.

§ 5. Etapy turnieju i ich terminarz

- I etap – szkolny (do końca listopada)
- II etap – wojewódzki (do końca stycznia)
- III etap – ogólnopolski (marzec – kwiecień)

§ 6. Finansowanie Turnieju

1. Podstawowym źródłem finansowania Turnieju są:
 - wpływy od sponsorów – stowarzyszeń, instytucji wspomagających (pokrycie kosztów organizacyjnych, imprez towarzyszących i nagród),
 - dofinansowanie,
 - opłaty organizacyjne ponoszone przez placówki delegujące.
2. Organizator wnosi wkład własny w postaci potencjału organizacyjnego i posiadanych zasobów rzeczowych i osobowych oraz pokrywa koszty organizacyjne.

§ 7. Uczestnicy Turnieju i warunki uczestnictwa

W etapie I Turnieju udział mogą brać wszyscy chętni uczniowie klas programowo najwyższych branżowej szkoły I stopnia, którzy kształcą się w zawodzie cukiernik (751201). Spośród nich wyłaniani są reprezentanci do II etapu. W II etapie wybierani są kandydaci do udziału w III etapie. We wszystkich etapach turnieju uczniowie startują indywidualnie.

Organizator Turnieju stawia sobie za cel wspieranie uczniów wybitnie uzdolnionych poprzez rozbudzanie ich zainteresowań zawodowych, stworzenie im możliwości współzawodnictwa z rówieśnikami w celu uzyskania celującego wyniku na egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie.

§ 8. Prawa i uprawnienia uczestników turnieju

1. Uczestnikom turnieju przysługują uprawnienia zgodnie z:
 - a) Rozporządzeniem MENiS w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad. Rozporządzenie MENiS z dnia 29.01.2002r. (Dz. U. 2002r. poz. 1036).
 - b) Rozporządzenie MEN z dnia 10.01.2017 w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego, egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. 2017r. poz. 89 z późniejszymi zmianami)
2. Laureaci sześciu pierwszych miejsc:
 - 1) olimpiad i turniejów o zasięgu ogólnopolskim, obejmujących problematykę danego zawodu, organizowanych zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 22 ust. 2 pkt. 8 ustawy o systemie oświaty,
 - 2) konkursów zawodowych o zasięgu ogólnopolskim, organizowanych przez stowarzyszenia zawodowe, samorządy gospodarcze i inne organizacje gospodarcze, których regulamin i program został zatwierdzony przez Związek Rzemiosła Polskiego - mogą być zwolnieni ze zdawania jednego z etapów egzaminu czeladniczego.
3. Jeżeli zakres olimpiady, turnieju lub konkursu zawodowego obejmuje niektóre tematy etapu teoretycznego lub zadania egzaminacyjne etapu praktycznego

egzaminu czeladniczego, zwolnienie dotyczy wyłącznie tych tematów lub zadań egzaminacyjnych, które były przedmiotem olimpiady, turnieju lub konkursu zawodowego.

4. Zwolnienie, o którym mowa jest równoznaczne z uzyskaniem z tematów, zadań egzaminacyjnych lub etapu egzaminu czeladniczego oceny najwyższej.
5. Każdy z uczestników ma prawo do informowania organizatorów o wszelkich zastrzeżeniach w kwestiach związanych z udziałem w Turnieju, jego organizacji czy zasadach przestrzegania Regulaminu na wszystkich jego etapach.
6. Uczestnicy III etapu są finalistami. Uczestnik uzyskuje tytuł laureata, jeżeli zdobył 50% punktów w części teoretycznej i 75% punktów w części praktycznej.
7. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata lub finalisty jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. Nr 13, poz. 125, z późn. zm.). Wzór zaświadczenia publikuje się jako **załącznik nr 3** do Regulaminu Turnieju lub (rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. z 2017 r., poz.89 zm. poz.1607 oraz Uchwała Nr 18 z dnia 5.12.2017, znak:NO-I-130/E/17 Zarządu Związku Rzemiosła Polskiego – **załącznik nr 4**).
8. Finalistom Turnieju przysługują nagrody:
 - a) za miejsca I-III nagrody rzeczowe KGT i nagrody od sponsorów,
 - b) dyplomy, medale.
9. Komitet Główny Turnieju i komitety organizacyjne poszczególnych stopni zawodów mogą przyznawać uczestnikom, ich opiekunom, a także szkołom dyplomy i nagrody z funduszy własnych i środków pozyskanych od sponsorów.
10. Uczestnicy mają prawo do składania odwołań od decyzji KGT i komisji konkursowych. Tryb odwoławczy określa § 9.

§ 9. Tryb odwoławczy

1. Uczestnik, który uważa, że wynik, jaki uzyskał w czasie zawodów, nie odzwierciedla poziomu jego odpowiedzi lub zawody były prowadzone z naruszeniem regulaminu, ma prawo złożenia odwołania.
2. Odwołanie od decyzji komitetu organizacyjnego lub jury Turnieju składa się do Przewodniczącego Komitetu Głównego w terminie 5 dni od ogłoszenia wyników (decyduje data stempla pocztowego).
3. Odwołanie składa się na piśmie, przysyłając listem poleconym na adres Komitetu Głównego Turnieju lub osobiście w siedzibie Komitetu Głównego za

potwierdzeniem zwrotnym. Odwołanie powinno zawierać możliwie szczegółowy opis okoliczności oraz dane kontaktowe.

4. Przewodniczący Komitetu Głównego rozpatruje odwołanie i udziela odpowiedzi w najkrótszym możliwym terminie, nie dłuższym jednak niż 30 dni roboczych od daty otrzymania. Odpowiedź udzielana jest na piśmie i przesyłana listem poleconym na kontakt nadawcy odwołania.
5. Po wpłynięciu odwołania Przewodniczący Komitetu Głównego osobiście lub przez wyznaczoną osobę zobowiązany jest do wyjaśnienia wszelkich okoliczności wskazanych w odwołaniu.
6. Po ustaleniu zasadności odwołania Przewodniczący Komitetu Głównego wskazuje sposób realizacji odwołania.
7. Decyzje podjęte w wyniku odwołań są ostateczne.

§ 10. Obowiązki uczestników turnieju

1. Przystąpienie do eliminacji w szkole, do której uczeń uczęszcza jest dobrowolne. Poprzez złożenie pisemnego oświadczenia uczeń potwierdza, że zapoznał się z Regulaminem Turnieju. Przystąpienie do eliminacji jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie i wykorzystywanie danych osobowych uczestnika przez komitety organizacyjne dla celów postępowania kwalifikacyjnego i dokumentowania przebiegu Turnieju, a także na publikowanie jego wyników z poszczególnych etapów Turnieju.
2. Jeżeli w szkole, do której uczeń uczęszcza nie organizuje się I etapu Turnieju, uczeń może do niego przystąpić w innej szkole wskazanej przez dyrektora szkoły.
3. Uczestnicy zobowiązani są do przestrzegania Regulaminu Turnieju.

§ 11. Wymagania

W I etapie (szkolnym) wymagane jest uzyskanie oceny celującej lub bardzo dobrej z przedmiotów zawodowych na zakończenie klasy II. W II etapie (wojewódzkim) – niezbędne jest uzyskanie oceny celującej lub bardzo dobrej z przedmiotów zawodowych na zakończenie klasy II. W etapie III (ogólnopolskim) – wymagany jest zakres oraz poziom wiedzy i umiejętności wykraczający poza treści podstaw programowych przedmiotów z zakresu cukiernictwa. Szczegółowe wymagania określa **załącznik nr 1**.

§ 12. Przebieg turnieju

Zawody organizowane na poszczególnych etapach organizowane są wg następujących zasad:

- Uczestnicy zawodów wojewódzkich i ogólnopolskich przed wejściem na salę losują numery miejsc/stolików.
- Prace uczestników są kodowane.
- W miejscach przeprowadzania zawodów mogą przebywać wyłącznie osoby wyznaczone przez komitet organizacyjny i przedstawione uczestnikom przed

rozpoczęciem zawodów. Obecność innych osób wymaga zgody przewodniczącego komisji.

1. Etap I - eliminacje szkolne (przeprowadzane do 30 listopada)

- a) Tematyka Turnieju obejmuje treści podstawy programowej dla zawodu cukiernik. Komisję konkursową I etapu powołuje dyrektor szkoły. Decyzje o zakwalifikowaniu do etapu wojewódzkiego podejmuje Komisja Wojewódzka Turnieju.
- b) Literaturę obowiązującą w I etapie określa **załącznik nr 2**.
- c) I etap turnieju należy przeprowadzić do końca listopada każdego roku. Do II etapu przechodzą uczniowie, którzy uzyskali co najmniej 70 % punktów możliwych do uzyskania w I etapie. Przewodniczący komisji szkolnej w określonym terminie, zgodnym z terminarzem turnieju zgłasza kandydatów do II etapu turnieju. **(zgodnie z drukiem nr 1)**

2. Etap II – eliminacje wojewódzkie

- a) Informacje o miejscu odbywania się eliminacji wojewódzkich dostępne będą w Kuratoriach Oświaty danego województwa w pierwszej połowie grudnia każdego roku.
- b) Powołanie Komisji Wojewódzkich
Na wniosek **(zgodnie z drukiem nr 4)** szkoły/instytucji złożony do Komitetu Głównego do końca listopada, Komitet Główny Turnieju powołuje Komisje Wojewódzkie w składzie:
 - **przewodniczący**
 - przedstawiciel Kuratorium Oświaty lub delegowany przez Kuratorium Oświaty przedstawiciel danego województwa,
 - **z-ca przewodniczącego**
 - przedstawiciel organizatora II etapu,
 - **członkowie** (min. 5 członków)
 - nauczyciele przedmiotów zawodowych,
 - instruktorzy praktycznej nauki zawodu.
- c) Dopuszcza się powołanie komisji międzywojewódzkich dla minimum dwóch województw.
- d) Komisje Wojewódzkie kwalifikują kandydatów zgłoszonych przez Komisje Szkolne do II etapu turnieju.
- e) Tematy i sposób przeprowadzania turnieju II etapu ustala Komitet Główny Turnieju.
- f) Etap II składa się z części teoretycznej i części praktycznej.
Część teoretyczna obejmuje test (60 minut). Test do II etapu przesyła Komitet Główny przewodniczącym komisji wojewódzkich w terminie podanym w terminarzu turnieju.
Część praktyczna polega na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów. Zadania do części praktycznej opracowują komisje wojewódzkie.

- Ocenę wykonania zadań przeprowadzają komisje wojewódzkie. Czas przeznaczony na rozwiązanie części teoretycznej - zgodnie z instrukcją otrzymanego testu, natomiast na realizację części praktycznej należy przeznaczyć do 7 godzin. Etap II turnieju należy przeprowadzić w terminie do 31 stycznia.
- g) Każda ze szkół biorących udział w Turnieju do końca października przesyła propozycje zadań testowych i praktycznych na adres Komitetu Głównego Turnieju. Zgłoszone propozycje zostaną wykorzystane przy opracowaniu testu II etapu oraz zadań i testu III etapu.
 - h) Komisje Wojewódzkie do 20 lutego przesyłają sprawozdanie (**zgodnie z drukiem nr 2 i 5**) z przebiegu II etapu turnieju. Do III etapu kandydują uczniowie, którzy w II etapie turnieju zdobyli co najmniej 80% punktów możliwych do uzyskania. Ostateczną decyzję o ilości zakwalifikowanych uczestników do III etapu podejmuje Komitet Główny Turnieju.
 - i) Literaturę obowiązującą w II etapie określa **załącznik nr 2**.

3. III etap - eliminacje ogólnopolskie

- a) Komitet Główny Turnieju powołuje komisję do przeprowadzenia III etapu w składzie:
 - **przewodniczący:**
 - przewodniczący komisji egzaminacyjnej przy Dolnośląskiej Izbie Rzemieślniczej we Wrocławiu,
 - **zastępcy przewodniczącego:**
 - przedstawiciel ZSZ nr 5 we Wrocławiu,
 - przedstawiciel Kuratorium Oświaty we Wrocławiu,
 - **członkowie:**
 - 3 instruktorów/nauczycieli praktycznej nauki zawodu,
 - 2 nauczycieli przedmiotów zawodowych wybranych w drodze losowania spośród opiekunów uczestników turnieju.
- b) Zadania III etapu oraz temat przewodni określa Komitet Główny Turnieju.
- c) Etap III, organizowany do 30 kwietnia, składa się z części teoretycznej (60 minut) i części praktycznej (420 minut).
- d) Wszystkie wyroby wykonane przez uczniów w czasie turnieju, należą do organizatora.
- j) Literaturę obowiązującą w III etapie określa **załącznik nr 2**.
- k) Liczbę i listę uczestników dopuszczonych do III etapu ustala KGT na podstawie kryteriów ustalonych szczegółowo przez KGT (minimum 1 przedstawiciel z województwa z punktacją od 80 punktów).
- l) Szkoły zgłaszają udział swoich uczniów w eliminacjach ogólnopolskich (**zgodnie z drukiem nr 3**).

4. Kryteria oceny

- a) Kryteria oceniania przebiegu II i III etapu turnieju:
 - część teoretyczna – 30 punktów,
 - część praktyczna – 70 punktów.
- b) O rozdziale punktów w części praktycznej decydują komisje konkursowe powołane na poszczególne etapy uwzględniając następujące elementy:
 - organizacja i higiena pracy,
 - wykonywanie wyrobów ciastkarskich i cukierniczych,
 - prezentacja wyrobów.
- c) W przypadku uzyskania równej ilości punktów przez uczestników turnieju o kolejności miejsca decydować będzie punktacja za część praktyczną.

5. Wyniki eliminacji ogólnopolskich

Wyniki III etapu zostaną ogłoszone w dniu zakończenia turnieju. Decyzje o rozdziale nagród podejmuje Komitet Główny Turnieju.

§ 13. Dokumentacja Turnieju

KGT gromadzi dokumentację dotyczącą III etapu Turnieju, a w szczególności:

- a) Dokumentację w sprawie powołania Turnieju.
- b) Protokoły z posiedzeń KGT.
- c) Protokoły przebiegu zawodów.
- d) Prace pisemne uczestników zawodów III stopnia przez 6 miesięcy.
- e) Listy uczestników z punktacją i listy nauczycieli przez 6 miesięcy.
- f) Kody uczestników przez 6 miesięcy.
- g) Po zakończeniu eliminacji III stopnia zadania teoretyczne są niezwłocznie upubliczniane na stronie internetowej szkoły/turnieju.
- h) Zgody na przetwarzanie danych osobowych i nieodpłatne wykorzystanie wizerunku uczestników Turnieju i ich opiekunów.

§ 14. Postanowienia końcowe

- 1. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym regulaminem podejmuje Komitet Główny w porozumieniu z Organizatorem.
- 2. Niniejszy regulamin stanowi podstawę do organizacji kolejnych turniejów. Komitet Główny zastrzega sobie prawo do zmian i interpretacji zapisów w regulaminie. Zmiany w Regulaminie Turnieju nie mogą dotyczyć trwającej edycji zawodów.
- 3. Informacje o Turnieju wraz z Regulaminem, wytycznymi na poszczególne edycje zawodów i wzorami wszystkich dokumentów publikowane są na stronie internetowej Turnieju pod adresem: zsz5.edupage.org
- 4. Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) informujemy, że:

- 3) dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji zadań dydaktycznych, wychowawczych i opiekuńczych, na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
- 4) dane osobowe przechowywane będą w czasie zgodnym z przepisami w/w
- 5) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa
- 6) posiada Pani/Pan prawo do dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub odwołania uprzednio udzielonej zgody
- 7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa
- 8) podanie danych osobowych jest obowiązkowe ze względu na przepisy prawa.

**Przewodniczący Komitetu
Głównego Turnieju**

Zbigniew Ładziński
Zbigniew Ładziński

DYREKTOR
[Signature]
mgr Wiesław Piliński

Zespół Szkół Zawodowych nr 5
ul. Jana Wł. Dawida 5, 50-527 Wrocław
tel. 71 798 69 34
NIP 899-10-81-451

Wrocław, 22 października 2025 r.

**Zakres wiedzy i umiejętności wymaganych na poszczególnych etapach Turnieju
Najlepszego Ucznia w Zawodzie CUKIERNIK - załącznik nr 1**

ETAP TURNIEJU	ZAKRES WYMAGANEJ WIEDZY	STOPIEŃ TRUDNOŚCI	KORELACJA Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ
I ETAP SZKOLNY	Treści nauczania zgodne z podstawą programową.	Odpowiadający wymaganiom niezbędnym do uzyskania oceny bardzo dobrej.	Pełna korelacja w zakresie wymagań ogólnych celów kształcenia, a także zagadnień zawartych w wymaganiach szczegółowych treści nauczania tj.
II ETAP WOJEWÓDZKI	Treści nauczania zgodne z podstawą programową.	Odpowiadający wymaganiom niezbędnym do uzyskania oceny celującej.	1. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych; 2. Sporządzanie półproduktów cukierniczych; 3. Sporządzanie gotowych wyrobów cukierniczych; 4. Dekorowanie wyrobów cukierniczych.
III ETAP OGÓLNOPOLSKI	Treści nauczania zgodne z podstawą programową oraz dodatkowa wiedza branżowa, a także zagadnienia z zakresu działalności gospodarczej i jej dokumentacji, zarządzanie przedsiębiorstwem oraz podstawowe przepisy prawa pracy.	Odpowiadający wymaganiom niezbędnym do uzyskania oceny celującej oraz posiadanie dodatkowej wiedzy branżowej (znajomość najnowszych technologii w zakresie cukiernictwa).	jw. oraz dodatkowa wiedza branżowa (znajomość najnowszych technologii w zakresie cukiernictwa).

Na wszystkich szczeblach Turnieju przedmiotem szczególnej uwagi będą uzdolnienia i zainteresowania nieprzeciętne, wykraczające poza program nauczania.

Ogólnopolski Turniej na Najlepszego Ucznia w Zawodzie CUKIERNIK

ZAŁĄCZNIK nr 2 - Wykaz literatury:

I etap

1. „Ciastkarstwo” praca zbiorowa, wyd. REA
2. „Technologie produkcji cukierniczej” cz. 1, 2 M. Kazimierczak, wyd. REA
3. „Technika w produkcji cukierniczej” K. Kociarz, wyd. REA
4. „Wyposażenie techniczne zakładów ciastkarskich” S. Giergielewicz, wyd. WSiP
5. „Surowce i materiały pomocnicze w cukiernictwie” S. Wyczański, wyd. WSiP

II etap

Obowiązuje literatura z etapu I poszerzona o:

1. „Produkcja piekarsko-ciastkarska” cz.1, 2 Z. Ambroziak, wyd. WSiP
2. „Cukiernictwo” S. Wyczański, wyd. WSiP
3. „Materiały pomocnicze i dodatki do żywności” J. Chuchłowa, wyd. WSiP
4. „Higiena produkcji piekarskiej i ciastkarskiej” ZDPP, Wydawnictwo Spółdzielcze Sp.zo.o

III etap

Obowiązuje literatura z etapu I i II poszerzona o:

1. „Pieczenie ciast przyjemne jak nigdy dotąd” C. Teubner, A. Wolter, JAZ
2. Czasopisma: Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Cukiernictwo
3. „Świat czekolady” Valerie Barrett, ART. BOOKS
4. Inne

WZÓR

.....
(nazwa komitetu głównego
olimpiady lub turnieju)

.....
(siedziba komitetu głównego)

ZAŚWIADCZENIE

.....
(imię i nazwisko)

urodzony(a) dnia 19.... r. w

uczeń/uczennica klasy
(nazwa i adres szkoły)

brał(a) udział w
(nazwa olimpiady lub turnieju)

przeprowadzon..... w dniu
(dzień, miesiąc, rok)

w i uzyskał(a) tytuł*

Nr

.....
(podpis i pieczęć przewodniczącego
komitetu głównego olimpiady lub turnieju)

.....
(miejscowość, data)

* Należy wpisać tytuł laureata lub finalisty.

ZASWIADCZENIE
dla laureata konkursu zawodowego o zasięgu ogólnopolskim,
którego program zatwierdził Związek Rzemiosła Polskiego

Zaświadczenie stanowi dla izby rzemieślniczej podstawę do zwolnienia laureatów sześciu pierwszych miejsc konkursu zawodowego o zasięgu ogólnopolskim ze zdawania na egzaminie czeladniczym etapu teoretycznego lub etapu praktycznego albo niektórych tematów. Zwolnienie jest różnicznacze z uzyskaniem, z tematów, zadań egzaminacyjnych lub etapu egzaminu czeladniczego oceny najwyższej *)

..... OGÓLNOPOLSKI TURNIEJ NA NAJLEPSZEGO UCZNIA W ZAWODZIE CUKIERNIK

nazwa konkursu zgodna z zatwierdzonym regulaminem

.....
termin finału konkursu

Regulamin konkursu zatwierdzony przez Związek Rzemiosła Polskiego:

zsz5.edupage.org

podać dostępność regulaminu konkursu na stronie www

ORGANIZATOR KONKURSU:

Dolnośląska Izba Rzemieślnicza we Wrocławiu, pl. Solny 13, 50-061 Wrocław
Tel. 071/ 344-86-91, email: sekretariat@izba.wroc.pl

Zespół Szkół Zawodowych nr 5 we Wrocławiu, ul. Jana Wł. Dawida 5, 50-527 Wrocław
Tel 071/7986934, email: komitetglownyturnieju@ineteria.pl

.....
imię i nazwisko laureata

.....
data i miejsce urodzenia

Cukiernik

uczeń /uczenica nauki zawodu

.....
uzyskany wynik - przyznane miejsce w klasyfikacji finałowej konkursu o zasięgu ogólnopolskim

wg Regulaminu konkursu: uzyskane miejsce uprawnia do zwolnienia z tematów **etapu teoretycznego** technologii, maszynoznawstwa, materiałoznawstwa, rachunkowości zawodowej, dokumentacji działalności gospodarczej, rysunku zawodowego, zasad bhp i ochrony przeciwpożarowej, podstawowe zasady ochrony środowiska, podstawowe przepisy prawa pracy, podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem lub z zadań egzaminacyjnych lub z zadań egzaminacyjnych **etapu praktycznego**: wykonanie tortu, wykonanie figurek z marcepanu lub masy plastycznej, wykonanie eksponatu z karmelu lub czekolady, wykonanie ciastka bankietowego

konkurencje, zadania konkursowe - zakres zaliczenia

/C/2024
nr zaświadczenia

Wrocław, dn.
miejsce i data wystawienia

.....
imię i nazwisko osoby/osób reprezentującej/ych organizatora konkursu.

.....
pieczęć, podpis/y

(rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. z 2017 r., poz. 89 zm. poz. 1607
 oraz Uchwała Nr 18 z dnia 5.12.2017, znak NO-I-130/E/17 Zarządu Związku Rzemiosła Polskiego)