



MINISTERSTWO
ROZWOJU

i ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO- HOTELARSKICH
im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu.

**OGÓLNOPOLSKI MIĘDZYSZKOLNY
KONKURS
PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ
„TAK SPRAWNI W ZAWODZIE”**



Anita Florków – nauczyciel zawodu w ZSE-H – autor regulaminu

REGULAMIN KONKURSU
OGÓLNOPOLSKI MIĘDZYSZKOLNY KONKURS
PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ
„TAK SPRAWNI W ZAWODZIE”

1. ORGANIZATOR I PATRONAT

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak
ul. Łopuskiego 13
78-100 Kołobrzeg
tel. 94 35 405 83
www: <http://www.ekonom.kolobrzeg.pl>
mail: zseh@kolobrzeg.powiat.pl

Konkurs finansowany jest ze środków Ministerstwa Rozwoju

2. Termin i miejsce: 30 marzec 2020 roku do 2 kwietnia 2020 roku , 78-100 Kołobrzeg ul. Katedralna 12 Centrum Kształcenia Zawodowego Zespołu Szkół Ekonomiczno - Hotelarskich im. Emilii Gierczak

3. Cele konkursu:

- zwiększenie aktywizacji zawodowej młodzieży z niepełnosprawnościami,
- odbudowa i wzmocnienie prestiżu kształcenia zawodowego,
- dopasowanie szkolnictwa zawodowego do potrzeb nowoczesnej gospodarki,
- rozwijanie zainteresowania branżą hotelarską,
- wspieranie rozwoju potencjału intelektualnego,
- rozwijanie kreatywności i umiejętności uczniów z niepełnosprawnością intelektualną,
- tworzenie możliwości współzawodnictwa uczniów i szkół, do których uczęszczają,
- rozwijanie w uczniach umiejętności wykorzystania swojej wiedzy do wykonania zadania konkursowego,
- stworzenie dla młodzieży z niepełnosprawnością możliwości współzawodnictwa w rozwijaniu swoich uzdolnień i zainteresowań,
- kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy,
- promowanie osiągnięć uczniów z niepełnosprawnością intelektualną,
- propagowanie idei wspierania uzdolnień oraz promocja ZSE-H, jako szkoły wspierającej uzdolnienia uczniów niepełnosprawnych,

- kształtowanie postaw tolerancyjnych,
- wypracowanie odwagi i pewności siebie,
- doskonalenie wiedzy i wymiana doświadczeń nauczycieli branży hotelarskiej,
- zwiększenie świadomości społecznej i wiedzy o możliwościach osób z niepełnosprawnością intelektualną,
- zapewnienie rodzinom i członkom rodzin osób z niepełnosprawnością intelektualną przeżycia radości i dumy z uczestnictwa ich podopiecznych w konkursie.

4. Zasady uczestnictwa:

Uczestnikiem Ogólnopolskiego Międzyszkolnego Konkursu – pracownik pomocniczy obsługi hotelowej „Tak sprawni w zawodzie” mogą być:

- uczniowie klas I-III, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, Branżowa Szkoła Zawodowa I stopnia, Specjalny Ośrodek Szkolno - Wychowawczy,
- liczba uczestników 1 uczeń ze szkoły oraz 1 nauczyciel (maksymalnie 30 uczniów i 30 opiekunów),
- koszty udziału w Konkursie pokrywają organizatorzy,
- dojazd do ZSE-H pokrywają uczestnicy.

Uczestnicy konkursu zobowiązani są do:

- przestrzegania postanowień Regulaminu i terminarza,
- uczciwej rywalizacji na poszczególnych etapach konkursu,
- realizacji zadań zgodnie z załączoną w arkuszach zadań instrukcją,
- na wszystkich etapach konkursu nie wnoszenia do pomieszczeń, w których odbywa się rozwiązywanie zadań, jakichkolwiek mobilnych urządzeń elektronicznych,
- godnego i właściwego zachowania w czasie konkursu, tj. w szczególności nieużywania alkoholu, tytoniu, środków odurzających,
- wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych w zakresie wymaganym przepisami prawa.

W przypadku nieregulaminowego zachowania w czasie konkursu uczeń może zostać zdyskwalifikowany.

Uczestnicy konkursu mają prawo:

- korzystania z właściwych warunków do samodzielnej pracy przy rozwiązywaniu testu i zadania praktycznego w czasie trwania konkursu,
- zakwaterowania i wyżywienia w czasie konkursu,
- składania odwołań do przewodniczącego komisji konkursowej.

5. Zgłaszanie uczniów do konkursu:

Zgłoszenia uczniów z niepełnosprawnością do udziału w Konkursie dokonuje sekretariat Branżowej Szkoły Zawodowej I Stopnia na adres e-mail konkursu: zseh@kolobrzeg.powiat.pl

W tytule wiadomości należy umieścić informację: Ogólnopolski Międzyszkolny Konkurs Pracownik Pomocniczy Obsługi Hotelowej. Zgłoszenia uczniów do Konkursu należy dokonać w nieprzekraczalnym terminie do 20 listopada 2019 roku Organizator w odpowiedzi e-mail potwierdzi przyjęcie zgłoszenia ucznia/uczniów do konkursu.

Warunkiem przystąpienia do konkursu jest zapoznanie się i zaakceptowanie przez ucznia

Regulaminu konkursu oraz podpisanie przez ucznia i jego opiekuna prawnego (w przypadku uczniów niepełnoletnich) zgody na przetwarzanie danych osobowych.

6. Zakres wiedzy ucznia z niepełnosprawnością przystępującego do konkursu:

Wiedza ucznia przystępującego do Ogólnopolskiego Międzyszkolnego Konkursu - Pracownik Pomocniczy Obsługi Hotelowej „Tak sprawni w zawodzie” obejmuje znajomość:

- wykonywania prac związanych z przygotowaniem j.m. do przyjęcia gości
- wykonywanie prac pomocniczych w części gastronomicznej obiektu świadczącego usługi hotelarskie,
- wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości,
- wykonywanie prac porządkowych na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- wykonywanie prac pomocniczych związanych z utrzymaniem w należytym stanie terenów zieleni i urządzeń rekreacyjnych znajdujących się w otoczeniu obiektu.

Uczestników konkursu obowiązuje znajomość materiału obowiązującego i poszerzającego treści z zakresu wiedzy i umiejętności dla efektów kształcenia w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej z zakresu kwalifikacji T.1 (TG.01) wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie, według podstawy programowej o numerze 911205/ w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej z zakresu kwalifikacji HGT.05 wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie według podstawy programowej o numerze 911205 oraz umiejętność posługiwania się terminologią branżową i umiejętność wykorzystania obserwacji literatury.

–

Literatura:

- Drogoń W., Granecka–Wrzosek B., Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP, Warszawa 2013;
- Gawęcki J (red.), Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2015;
- Milewska M., Prączko A., Stasiak A., Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, PWE, 2017;
- Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości PWE, 2015;
- Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo. Hotelarstwo – organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych PWE 2018,;
- Marek Halama, Technologia prac w obiektach hotelarskich cz.1, cz.2, Difin 2019;
- Marek Halama, Prace pomocnicze w gastronomii hotelowej cz.1, Difin 2017;
- Arens- Azevedo U. i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz. III, REA, Warszawa 2002;
- Arkuszewski Cz.: Gastronomia hotelowa, Ministerstwo Gospodarki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2001;
- Błądek Z., Hotele, programowanie, projektowanie, wyposażenie Wyd. Albus Poznań 2010;
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Pietras J.: Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 1, WSiP, Warszawa 2014;
- Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G.: Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 2, WSiP, Warszawa 2015;
- Duda J., Krzywda S.: Obsługa konsumenta. Zeszyt ćwiczeń. REA , WSiP, Warszawa 2014;
- Duda J., Krzywda S.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie. Hotelarstwo, Tom IV, REA 2013, WSiP, Warszawa 2014;
- Granecka- Wrzosek B.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie, : WSiP Warszawa 2013;
- Ławniczak D., Szajna R.: Obsługa kelnerska cz. I, II wyd. REA 2013, WSiP, Warszawa 2014;
- Błądek Z., Nowoczesne hotelarstwo; Wydawnictwo Palladium Poznań 2013, Ławniczak D., Szajna R.: Obsługiwanie gości cz. II, WSiP, Warszawa 2014;

- Milewska M. Włodarczyk B.: Hotelarstwo cz.1, Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, WSTiH Łódź 2005
 - Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń wyd. WSiP, Warszawa 2015;
 - Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Usługi kelnerskie, wyd. WSiP, Warszawa 2015; • Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015;
 - Sawicka B., Hotelarstwo część IV „Usługi żywieniowe., Wydawnictwo Format A-B 2014;
 - Janosik A., Marczuk D.: Sztuka usługiwania. Jak być dobrym kelnerem. Wyd. CeDeWu Sp. z o
 - Mitura E., Koniuszewska E.: Hotelarstwo. Organizacja i technika pracy, wydanie II Difin 2008;
 - Piekarski J.: Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje, Szkoła Główna Handlowa, Warszawa 2004;
 - Płader D. red.: Opis stanowisk w obiektach hotelarskich wraz zakresem czynności, Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 1999;
- Czasopisma:
- „Hotelarz ” • „Świat hoteli ” • „Doradca hotelarza ” • „Mój hotel – poradnik branżowy” • „Hotel” Polska • Forbes • Harvard Business Review Polska
- Zasoby Internetu:
- <https://www.msit.gov.pl/> • <http://businessinsider.com.pl/>
 - <http://www.hotelarze.pl/> • <http://www.e-hotelarstwo.com/> • <http://www.ighp.pl/>
 - <https://www.pot.gov.pl/> • <http://www.gastrona.pl/> • <http://www.tur-info.pl/>

7. Zasady przeprowadzania konkursu:

Konkurs jest dwuetapowy.

Do konkursu należy przygotować się i przystąpić indywidualnie.

Forma konkursu: **I-etap- część pisemna konkursu, test jednokrotnego wyboru, składający się z 30 pytań, II-etap- zadanie praktyczne – przygotować nakrycie podstawowe w restauracji dla jednej osoby i przygotować surówkę.**

Czas na wykonanie zadania pisemnego - 45 minut.

Czas na wykonanie zadania praktycznego - 30 minut.

Uczestnik maksymalnie może uzyskać za rozwiązanie testu 40 punktów.

Konkurs ma charakter indywidualny. Udział w konkursie jest dobrowolny.

Organizator konkursu powołuje komisję konkursową w składzie: przewodniczący i trzech nauczycieli wybranych drogą losowania ze szkół startujących w Ogólnopolskim Międzyszkolnym Konkursie – Pracownik Pomocniczy Obsługi Hotelowej „Tak sprawni w zawodzie” oraz sekretarz – nauczyciel przedmiotów z zakresu hotelarstwa- ZSE-H .

W dniu Konkursu przewodniczący komisji konkursowej sprawdza:

- a) przygotowanie sali, ustawienie stolików, aby zapewniały samodzielną pracę uczestników, a także kartek z numerami stolików,
- b) przygotowanie miejsc dla komisji,
- c) przygotowanie sali, w której odbędzie się losowanie przez uczniów kolejności wykonania zadania praktycznego,
- d) stan zastawy stołowej i sztućców do zadania praktycznego,
- e) jakość surowców do wykonania surówki,
- f) umieszczenie w widocznym miejscu sprawnego zegara.

Przewodniczący /członek komisji odpowiedzialny za organizację Konkursu organizuje wejście uczestników do sali, w której odbywa się Konkurs w czasie umożliwiającym regularne rozpoczęcie Konkursu.

- Uczestnicy wchodzi do sali pojedynczo, według kolejności na liście i losują miejsce przy stoliku.
- Uczniowie powinni mieć przy sobie dokument stwierdzający tożsamość i okazać go w razie potrzeby członkom komisji.
- Po wejściu wszystkich uczestników Konkursu do sali przewodniczący komisji przypomina o:
 - konieczności sprawdzenia kompletności zestawu,
 - Członkowie komisji konkursowej rozdają arkusze uczestnikom.
- Uczestnicy sprawdzają, czy arkusze są kompletne. W razie potrzeby zgłaszają braki przewodniczącemu i otrzymują kompletne zestawy.
- Uczestnicy kodują swoje prace zgodnie z instrukcją przewodniczącego.
- W czasie trwania Konkursu uczestnicy nie mogą opuszczać sali.
- Członkowie komisji nie mogą udzielać uczestnikom wyjaśnień dotyczących sposobu rozwiązywania zadań ani ich komentować.
- W przypadku stwierdzenia niesamodzielnej pracy uczestnika lub zakłócenia prawidłowego przebiegu Konkursu przewodniczący podejmuje decyzję o przerwaniu Konkursu dla danego uczestnika i unieważnia jego pracę. Fakt ten należy odnotować w protokole.
- Po upływie czasu przeznaczanego na Konkurs przewodniczący informuje uczestników o jego zakończeniu i poleca zamknięcie zestawów oraz odłożenie ich na brzeg stolika.
- Po zakończeniu pracy uczestnicy pozostają na swoich miejscach, dopóki członkowie komisji nie pozwolą im na opuszczenie sali.
- Członkowie komisji odbierają od uczestników arkusze i sprawdzają w ich obecności:
 - kompletność materiałów.
- Po zakończeniu Konkursu, wszyscy uczestnicy opuszczają salę, a członkowie komisji sprawdzają prace konkursowe.

8. Czas trwania konkursu: I-etap pisemny – 45 minut, II-etap praktyczny-30 minut.

9. Rozstrzygnięcie konkursu i ogłoszenie wyników:

Wyniki konkursu ogłoszone zostaną w dniu jego przeprowadzenia, po zakończeniu prac komisji.

Po sprawdzeniu przewodniczący sporządza protokół.

Ogłoszenie wyników konkursu zamieszczone zostanie również na stronie ZSE-H:

www.ekonom.kolobrzeg.pl

Dokumentacja i prace pisemne uczestników konkursu są przechowywane przez Organizatora konkursu - ZSE-H przez 2 lata.

10. Nagrody :

Na podstawie wyników Konkursu wyłonieni zostaną zwycięzcy -uczniowie, którzy otrzymają dyplomy i nagrody za zajęcie I, II i III miejsca . Wszyscy pozostali uczniowie otrzymają dyplomy lub zaświadczenia udziału w konkursie i upominki.

11. Tryb odwoławczy:

1. Uczestnikowi (i jego opiekunowi), który uważa, że uzyskany przez niego w czasie zawodów wynik nie odzwierciedla poziomu jego wiedzy lub zawody poprowadzono z naruszeniem regulaminu, przysługuje prawo do złożenia odwołania.
2. Odwołanie od decyzji komisji składa się do przewodniczącego komisji konkursowej w terminie 7 dni roboczych od ogłoszenia wyników (decyduje data stempla pocztowego lub data osobistego dostarczenia pisma).
3. Odwołanie składa się na piśmie, przysyłając je listem poleconym na adres Organizatora konkursu. Można je też złożyć osobiście w siedzibie ZSE-H za potwierdzeniem zwrotnym. Odwołanie powinno zawierać dane kontaktowe oraz możliwie szczegółowy opis

okoliczności zaistniałego zdarzenia.

4. Po wpłynięciu odwołania przewodniczący komisji konkursowej osobiście lub przez wyznaczoną osobę zobowiązany jest do wyjaśnienia wszelkich okoliczności wskazanych w odwołaniu.

5. Przewodniczący komisji konkursowej w ciągu 14 dni roboczych od daty otrzymania odwołania rozpatruje je i udziela odpowiedzi na piśmie oraz przesyła ją listem poleconym.

Podstawę do przeprowadzenia Konkursu stanowią: Akt Powołania zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 29 stycznia 2002 roku, w sprawie organizacji konkursów, turniejów i olimpiad (z późn. zm.). Regulamin Konkursu jest zgodny z Ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. - Przepisy wprowadzające Ustawę Prawo Oświatowe (Dz.U 2017 poz. 60), z Ustawą o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r. (Dz. U. 1991 Nr 95 poz. 425 z późn. zm., z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. poz. 125, z 2009 r. poz. 1041, z 2014 r. poz. 1290 oraz z 2017 r. poz. 1580) oraz Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. 2017 poz. 622), Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. z 2019 r. poz. 316). Konkurs organizowany jest we współpracy z przedstawicielami branży hotelarskiej i organizacjami hotelarskimi.

Dane kontaktowe organizatora:

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak

ul. Łopuskiego 13,

78-100 Kołobrzeg

tel.: 94 354 05 83,

fax: 94 354 05 93

<http://ekonom.kolobrzeg.pl>

zseh@kolobrzeg.powiat.pl

Osoby odpowiedzialne: Zbigniew Stankiewicz, Anita Florków, Anna Flis

Załącznik nr1

KARTA UCZESTNIKA KONKURSU

1.Nazwisko ucznia:

2.Imię ucznia:

3.Data urodzenia ucznia:

4.Miejsce urodzenia:

5.Pełna nazwa szkoły:

6.Klasa:

7.Adres szkoły:

8.Nr tel. szkoły:

e-mail:

9.Imię i nazwisko osoby przygotowującej ucznia do Konkursu:

Każdy przystępujący do konkursu wyraża zgodę na publiczną prezentację wyników zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. O ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 133 poz. 883 z późn. zm.).

**ZGODA NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH I WYKORZYSTANIE
WIZERUNKU NA POTRZEBY ZESPOŁU SZKÓŁ EKONOMICZNO-HOTELARSKICH IM.
EMILII GIERCZAK W KOŁOBRZEGU**

Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (DZ. U. 2015. POZ. 2135 Z PÓŹN. ZM), wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych, w tym wizerunku przez Zespół Szkół Ekonomicznych w Kołobrzegu, w celu podejmowania działań edukacyjnych szkoły oraz realizacji innych działań oświatowych, kulturalnych, sportowych w szczególności na potrzeby przeprowadzania konkursów, olimpiad, promocji osiągnięć i utrwalania pozytywnego wizerunku szkoły, poprzez zamieszczanie informacji na stronie internetowej zarządzanych przez ZSE – H w Kołobrzegu, a także w formie tradycyjnej oraz w innych mediach.

Wyrażam zgodę na udostępnienie przez Zespół Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich w Kołobrzegu danych osobowych obejmujących: imię i nazwisko oraz informacje o wynikach: konkursów, zawodów sportowych, olimpiad, szczególnych osiągnięciach, podejmowanych przez ZSE-H w Kołobrzegu.

Zgoda dotyczy

Imię i nazwisko

Data podpis (w przypadku osoby niepełnoletniej – rodzica / prawnego opiekuna)

Podstawa prawna:

- 1.Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997r. O ochronie danych osobowych. (DZ. U. 2015. POZ. 2135 Z PÓŹN. ZM.)
- 2.Ustawa o prawach autorskich i prawach pokrewnych – Art.81 i 83
- 3.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH i ADMINISTRACJI z dnia 29 kwietnia 2004r. Dz. U. Z 2004r. Nr 100, poz. 1024 w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych
- 4.Kodeks Cywilny – Art. 23 i 24.5 Ustawa z dnia 19 lutego 2004r. O systemie informacji oświatowej (Dz. U Nr 49, poz 463)
- 5.Przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie art. 6 ust.1 lit a i c rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych; Dz.U.U.E.L.2016.119.1).