

TURNIEJ ZAWODOWCÓW W ZESPOLE SZKÓŁ TECHNICZNO-WETERYNARYJNYCH w Trzcianie

organizowany pod patronatem:
Starosty Rzeszowskiego

- 1.** Turniej przeznaczony jest dla uczniów ostatnich klas szkół podstawowych.

Obejmować będzie konkurencje w zawodach:

- Technik Usług Fryzjerskich – KONKURS UMIEJĘTNOŚCI FRYZJERSKICH
- Technik Weterynarii – KONKURS WETERYNARYJNY
- Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych – KONKURS GASTRONOMICZNY

- 2. Organizator i miejsce turnieju:**

Zespół Szkół Techniczno – Weterynaryjnych im. Bohaterów Westerplatte w Trzcianie
36-071, Trzciana 193

Termin: 10 marca 2026r.

- 3. Komisje oceniające konkursy:**

Komisje poszczególnych konkursów powołuje Dyrektor Zespołu Szkół Techniczno - Weterynaryjnych w Trzcianie.

W ich skład wchodzi:

- nauczyciele przedmiotów zawodowych,
- specjaliści w zawodzie.

- 4. Nagrody i wyróżnienia:**

Uczestnicy Konkursu otrzymują, a laureaci nagrody rzeczowe.

Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymują nagrody, ufundowane przez Starostę Rzeszowskiego.

- 5. Decyzje Jury są ostateczne.**

- a) Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk uczestników konkursu oraz nazwy szkoły, którą uczestnik reprezentuje.
- b) Uczestnicy turnieju wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych przez organizatora tj. Zespół Szkół Techniczno – Weterynaryjnych w Trzcianie w celu promocyjno-marketingowym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych Dz.U z 2002r. Nr 101 poz. 926.
- c) Organizator zastrzega sobie prawo zmian w harmonogramie turnieju.
- d) Regulamin turnieju, poszczególnych konkursów i karta zgłoszenia zamieszczono na stronie internetowej organizatora: www.zstw.pl
Niniejszy regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady konkursu.

6. Turniej zostanie przeprowadzony w siedzibie Zespołu Szkół Techniczno-Weterynaryjnych w Trzcianie – 36-171. Trzciana 193.

w dniu **10 marca 2026r.**

Harmonogram dnia:

- 8.30 - 10.00 - Rejestracja uczestników,
- 10.00 - Otwarcie turnieju przez Dyrektora Szkoły,
- 10.00 - 11.30 - Część konkursowa turnieju,
- 11.30 - 12.00 Zwiedzanie szkoły,
- 12.00 Ogłoszenie wyników, podsumowanie turnieju,
- 12.15 Poczęstunek.

Organizatorzy zastrzegają możliwość wprowadzenia zmian w powyższym programie.

7. Zgłoszenie uczestników:

- pocztą na adres:

**Zespół Szkół Techniczno – Weterynaryjnych w Trzcianie
w Trzciana 193, 36 – 071 Trzciana**

- elektronicznie bernadetta.krajnik@zstw.powiat.rzeszowski.pl
- lub dostarczyć osobiście do sekretariatu ZSTW.

Zgłoszenie należy przesłać na formularzu zgłoszeniowym stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu, wraz z podpisanymi: oświadczeniem i notą informacyjną.

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do dnia 19.11.2025r.

Karta zgłoszenia uczestnika

Nazwa szkoły

Adres szkoły :

Telefon szkoły

Imię i nazwisko uczestnika

.....

- klasa

Imię i nazwisko opiekuna

.....

Prosimy o zaznaczenie wybranego konkursu

- ☐ Technik Usług Fryzjerskich – KONKURS UMIEJĘTNOŚCI FRYZJERSKICH
- ☐ Technik Weterynarii – KONKURS WETERYNARYJNY
- ☐ Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych – KONKURS GASTRONOMICZNY

.....

Pieczęć i podpis dyrektora

Oświadczenie zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz przetwarzanie wizerunku

1. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych, w tym imienia i nazwiska oraz wizerunku na stronach internetowych szkoły, Starostwa Powiatowego w Rzeszowie, w mediach społecznościowych, lokalnych, ogólnopolskich, portalach internetowych przez administratora danych Zespół Szkół Techniczno –Weterynaryjnych w Trzcianie, 36-071 Trzciana 193. Celem przetwarzania jest realizacja zadań związanych z realizacją TURNIEJU ZAWODOWCÓW.
2. Podaję dane osobowe dobrowolnie i oświadczam, że są one zgodne z prawdą.
3. Zapoznałem(-am) się z treścią noty informacyjnej, w tym z informacją o celu i sposobach przetwarzania danych osobowych oraz prawie dostępu do treści swoich danych i prawie ich poprawiania.

(Imię i nazwisko ucznia)

(data i czytelny podpis rodzica/opiekuna prawnego)

Nota informacyjna

1. W związku z realizacją wymagań 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 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych; dalej: RODO) informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych oraz przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych:
2. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Techniczno –Weterynaryjnych w Trzcianie, 36-071 Trzciana 193
3. Zespół Szkół Techniczno –Weterynaryjnych w Trzcianie gromadzi i przetwarza dane osobowe na podstawie i w granicach przepisów prawa, w szczególności prawa oświatowego i kodeksu pracy w celu realizacji zadań statutowych, zawartych umów bądź na podstawie udzielonej zgody.
4. Pani/Pana dane osobowe są przetwarzane w celach promocyjnych
5. W pozostałych przypadkach Pani/Pana dane osobowe przetwarzane są na podstawie udzielonej zgody w zakresie i celu w niej określonym.
6. W związku z przetwarzaniem danych w celach wskazanych w pkt 4 odbiorcami Pani/Pana danych mogą być podmioty uprawnione do pozyskania danych na podstawie przepisów prawa i podmioty, którym Administrator powierzył przetwarzanie w drodze umowy.
7. Każdej osobie, w zakresie wynikającym z przepisów prawa, przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, a także prawo cofnięcia udzielonej zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
8. Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny dla realizacji spraw, a po tym czasie przez okresy zgodne z przepisami prawa.
9. Zespół Szkół Techniczno –Weterynaryjnych w Trzcianie nie gromadzi i nie przetwarza danych osobowych w celach marketingowych oraz zautomatyzowanego przetwarzania w celu profilowania osób.
10. W razie wątpliwości związanych z przetwarzaniem danych osobowych, każda osoba może zwrócić się do Zespół Szkół Techniczno –Weterynaryjnych w Trzcianie z prośbą o udzielenie informacji. Niezależnie, osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie jej danych osobowych (art. 77 RODO). W Polsce organem nadzorczym, o którym mowa jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
11. W sytuacji, gdy przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody osoby, której dane dotyczą, podanie przez Panią/Pana danych osobowych Administratorowi ma charakter dobrowolny. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe, w sytuacji gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa lub zawarta między stronami umowa

**REGULAMIN
KONKURSU UMIEJĘTNOŚCI FRYZJERSKICH
pod hasłem**

„FRYZJERSKIE POTYCZKI”

Konkurs przeznaczony jest dla młodzieży ostatnich klas podstawowych zainteresowanych fryzjerstwem.

1. Cele Konkursu:

- rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań fryzjerstwem,
- ukazanie walorów pracy fryzjera, jako formy działalności artystycznej.

2. Termin konkursu: 10 marca 2026r.

3. Zadanie konkursowe:

W konkursie startują zespoły 3-osobowe

Zadaniem uczestników będzie :

- rozpoznanie w ciągu 3 minut jak największej liczby ukrytych narzędzi/przyborów fryzjerskich przez wskazaną przez zespół osobę
- wykonanie przez wytypowaną osobę wskazanego przez organizatora splotu
- określenie przez zespół przeznaczenia sprzętu fryzjerskiego/wyposażenia
- teleturniej „3 PYTANIA” - zespół odpowiada na wybrane przez siebie pytania o różnym stopniu trudności.

4. Nagrody:

1. Uczestnicy konkursu, którzy uzyskają najwyższą liczbę punktów zostaną uhonorowani atrakcyjnymi nagrodami rzeczowymi.
2. Dodatkowo komisja konkursowa może przyznać dodatkowe wyróżnienia.
3. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nieodwołalne.

5. Wszelkie pytania prosimy kierować do :

Bernadetta Krajnik tel: 723-515-750, bernadetta.krajnik@zstw.powiat.rzeszowski.pl

Agnieszka Majka tel: 504-124-769

Magdalena Jezior tel: 723-564-701

REGULAMIN KONKURSU WETERYNARYJNEGO

pod hasłem

„„WETERYNARYJNE POTYCZKI””

Konkurs przeznaczony jest dla młodzieży ostatnich klas podstawowych zainteresowanych weterynarią i opieką nad zwierzętami.

1. Cele Konkursu:

- rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań weterynaria i opieką nad zwierzętami,
- krzewienie pozytywnych i przyjaznych postaw wobec zwierząt,
- ujawnienie i rozwijanie zainteresowań uczniów.

2. Termin konkursu: 10 marca 2026r.

3. Zadanie konkursowe:

W konkursie startują zespoły 3-osobowe

Zadaniem uczestników będzie :

- rozpoznanie w ciągu 3 minut jak największej liczby narzędzi/przyborów weterynaryjnych przez wskazaną przez zespół osobę
- określenie przez zespół przeznaczenia sprzętu weterynaryjnego
- rozpoznanie narządów wewnętrznych organizmu z określeniem funkcji przez wskazaną przez zespół osobę
- ułożenie w ciągu 5 minut w odpowiedniej kolejności odcinków układu pokarmowego
- rozpoznanie przez zespół elementów układu kostnego
- miareczkowanie na czas

4. Nagrody:

1. Uczestnicy konkursu, którzy uzyskają najwyższą liczbę punktów zostaną uhonorowani atrakcyjnymi nagrodami rzeczowymi.
2. Dodatkowo komisja konkursowa może przyznać dodatkowe wyróżnienia.
3. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nieodwołalne.

5. Termin konkursu: 10 marca 2026r.

6. Wszelkie pytania prosimy kierować do :

Agata Gielbaga, 607233255, agatatomasikszyper@gmail.com

**REGULAMIN
KONKURSU UMIEJĘTNOŚCI GASTRONOMICZNYCH
pod hasłem**

„Kulinarne potyczki”

Konkurs przeznaczony jest dla młodzieży ostatnich klas szkół podstawowych zainteresowanych gastronomią.

1. Cele Konkursu:

Celem głównym konkursu jest zachęcanie młodzieży do rozwijania i doskonalenia swoich umiejętności kulinarnych, propagowanie zdrowego stylu życia, rozwijanie pasji, zainteresowań i uzdolnień oraz współzawodnictwa między uczniami.

2. Termin konkursu: 10 marca 2026r.

3. Zadania konkursowe:

Zadaniem uczestników będzie :

1. Ubijanie piany z białek na czas,
2. Rozpoznanie przypraw i ziół,
3. Wykonanie naleśników z przygotowanego ciasta i wyeksponowanie z dekoracją.

4. Zasady przebiegu konkursu:

1. Uczestnicy startują w przepisowym ubraniu gastronomicznym (bluza, zapaska i czapka kucharska), który udostępni organizator.
2. Uczestnicy będą wpuszczani do stanowisk pracowni gastronomicznej według wylosowanych numerów startowych.
3. Czas przeznaczony na wykonanie zadań to 90 minut.
4. Produkty i sprzęt do wykonania zadań zapewnia organizator.

5. Ocenie podlegać będą:

- Czas i stabilność ubitej piany - 5 pkt
- Prawidłowe rozpoznanie ziół, przypraw - 10 pkt
- Estetyka wykonania i dekoracja naleśników - 10 pkt
- Przestrzeganie zasad BHP - 5 pkt

Łączna maksymalna możliwa do uzyskania liczba punktów z części praktycznej wynosi **30 pkt**

6. Wszelkie pytania prosimy kierować do :

Aleksandra Bieszczad-Ochał: 506756326

Agata Paśko: 696055973