



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

### TEHNIČNA NAVODILA ZA POTEK 3. TEKMOVANJA V ŠOLSKEM/ŠTUDIJSKEM LETU 2016/17

Tema: MLEKO – NA STIČIŠČU MED TRADICIJO IN SODOBNIMI TRENDI

Vežija: 2017/1

1. Tekmovanje poteka v šestih kategorijah, to so:
  - KULINARIKA: PRIPRAVA JEDI
  - ŽIVILSTVO: PRIPRAVA ŽIVILSKIH PROIZVODOV (PEKOVSKIH ALI SLAŠČIČARSKIH)
  - VIZUALNA UMETNOST: PRIPRAVA POGRINJKA (na temo mleka oz. izdelkov iz mleka)
  - ANIMACIJA: NA TEMO IZDELKA IZ MLEKA (tekmovalec si izbere le en izdelek po lastni izbiri)
  - ZNANJE O MLEKARSTVU (to kategorijo sestavlja prepoznavanje različnih vrst mleka – kravje, kozje, ovčje ter mlečnih izdelkov in kviz in (senzorika))
  - FOTOGRAFSKI NATEČAJ v dveh kategorijah:
    - a) PODKATEGORIJA DIJAKI IN ŠTUDENTI
    - b) PODKATEGORIJA ZAPOSLENI\*

#### 1. KULINARIKA: PRIPRAVA JEDI

- Tekmovalcu bo na razpolago delovna površina z indukcijsko kuhalno ploščo (premični element). Posamezna indukcijska plošča ima dve gorilni površini.

Tekmovalec si mora potrebno kuhalno posodo, ki jo bo potreboval za pripravo jedi ter vse osebne pripomočke (po potrebi tudi gospodinjske aparate) prinesiti s seboj na tekmovanje.

**Opozorilo:** Pri tem je pomembno, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči.

Šola organizatorica (Biotehniški center Naklo) bo tekmovalcem zagotovila tudi priključke za elektriko.

- Tekmovalec mora vse sestavine, ki jih bo uporabil za pripravo jedi, prinesiti na tekmovanje s seboj. **Nujna sestavina jedi, ki jo bo tekmovalec pripravil, je mleko oz. mlečni izdelek.**

- Tekmovalec mora ob prijavi posredovati tudi recept za svojo jed, v katerem mora navesti vse sestavine in način priprave. Recepti naj bodo zapisani podrobno.



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

- Tekmovalci v kategoriji Kulinarika: Za pripravo jedi bodo imeli **največ 1 uro (60 minut) časa za celotno pripravo jedi**, zato naj bo jed izbrana tako, da jo je možno v tem času pripraviti. Ta kategorija ne dovoljuje postopka peke jedi v pečici.

Tekmovalci lahko s seboj prinesejo že olupljena, očiščena živila, vse ostale postopke opravijo na tekmovalnem mestu.

- Pri kategoriji Kulinarika tekmovalci pripravljajo vse jedi **za dve osebi oz. dve porciji** (pri tem bo en krožnik oz. porcija namenjena ocenjevanju komisije, drugi krožnik bo pa tekmovalec postavil na razstavno mizo, kjer bodo vsi nastali izdelki v kategoriji K1 in K2 na ogled do konca razglasitve rezultatov. Dovoljeno je, da imajo tekmovalci v kategoriji Kulinarika v času tekmovanja pri sebi tudi recept, po katerem pripravljajo jed.

Oblačila: tekmovalci so dolžni imeti ustrezno zaščitno obleko (kuharska uniforma ali bela halja, predpasnik). Na obleki, ki jo tekmovalci nosijo, so dovoljeni / **priporočeni** tudi logotipi šole, ime šole.

- Po zaključku svojega tekmovalnega dela mora tekmovalec svoje delovno mesto ustrezno očistiti in ga predati naslednjemu tekmovalcu.

**Dodatno opozorilo:** Jed je lahko na krožnik položena samostojno, lahko pa je tudi dopolnjena z dodatki (zaradi estetskega vtisa), a slednje ni predmet ocenjevanja.

### 2. ŽIVILSTVO: PRIPRAVA ŽIVILSKIH PROIZVODOV (PEKOVSKIH ALI SLAŠČIČARSKIH)

- Tekmovalcem bo na razpolago delovna površina in grelni elementi (pečice ...), hladilniki. Tekmovalec si mora potrebno posodo, ki jo bo potreboval za pripravo jedi ter vse osebne pripomočke (po potrebi tudi gospodinjske aparate) prinesiti s seboj na tekmovanje. Šola organizatorica (Biotehniški center Naklo) bo tekmovalcem zagotovila tudi priključke za elektriko.

- Tekmovalec mora vse sestavine, ki jih bo uporabil za pripravo jedi, prinesiti na tekmovanje s seboj. **Nujna sestavina jedi, ki jo bo tekmovalec pripravljal, je mleko oz. mlečni izdelek.**

- Tekmovalec mora ob prijavi posredovati tudi recept za svojo jed, v katerem mora navesti vse sestavine in način priprave. Recepti naj bodo zapisani podrobno.

- Tekmovalci v kategoriji Živilstvo: Za pripravo živilskih proizvodov bodo imeli **največ 2 uri (120 minut) časa za celotno pripravo živilskega proizvoda**, zato naj bo le-ta izbran tako, da



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

ga je možno v tem času pripraviti (vključno s peko ...). Tekmovalci lahko s seboj prinesejo že olupljena, očiščena živila, vse ostale postopke opravijo na tekmovalnem mestu.

- Pri kategoriji Živilstvo tekmovalci pripravljajo vse izdelke **za dve osebi oz. dve porciji** (pri tem bo en krožnik oz. porcija namenjena ocenjevanju komisije, drugi krožnik bo pa tekmovalec postavil na razstavno mizo, kjer bodo vsi nastali izdelki v kategoriji K1 in K2 na ogled do konca razglasitve rezultatov. Dovoljeno je, da imajo tekmovalci v kategoriji Živilstvo v času tekmovanja pri sebi tudi recept, po katerem pripravljajo živilski proizvod.

Oblačila: tekmovalci so dolžni imeti ustrezno zaščitno obleko (kuharska uniforma ali bela halja, predpasnik). Na obleki, ki jo tekmovalci nosijo, so dovoljeni / **priporočeni** tudi logotipi šole, ime šole.

- Po zaključku svojega tekmovalnega dela mora tekmovalec svoje delovno mesto ustrezno očistiti.

**Dodatno opozorilo:** Živilski izdelek je lahko na krožnik položen samostojno, lahko pa je tudi dopolnjen z dodatki (zaradi estetskega vtisa), a slednje ni predmet ocenjevanja.

### 3. VIZUALNA UMETNOST: PRIPRAVA POGRINJKA (na temo mleka oz. izdelkov iz mleka)

- Miza za pripravo pogrinjka ima naslednje mere: **0,8 m x 1,2 m**.

- Vsak tekmovalec postavi pogrinjek za 2 osebi. Vse pripomočke in celoten material, s katerim bo pripravil pogrinjek (krožniki, jedilni pribor, namizna dekoracija, prt za mizo...), mora tekmovalec prinesiti na tekmovanje s seboj. Prav tako je del tekmovanja tudi priprava cvetlične dekoracije, če se tekmovalec zanjo odloči in ves material prinese s seboj.

- Tekmovalci v kategoriji Vizualna umetnost: tekmovalci bodo imeli **največ 1 šolsko uro (45 minut) časa za celotno pripravo pogrinjka**, vključno s cvetlično dekoracijo, zato naj bo zamisel o pogrinjku taka, da ga je možno v tem času pripraviti.

- Tu prosimo vse tekmovalce, da ob koncu postavljanja mize, ob mizi ostanejo in so na razpolago za vprašanja članov komisije ter obiskovalcev. Mize morajo biti postavljene do razglasitve rezultatov (in tekmovalci ob njih). Tekmovalci bodo imeli blizu mize tudi stol za sedet.



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

Oblačila: tekmovalci naj imajo primerna oblačila oz. poskrbijo za ustrezno urejenost (šolska uniforma ali kakšna posebna oblačila glede na predstavitev ...). Na obleki, ki jo tekmovalci nosijo, so dovoljeni / **priporočeni** tudi logotipi šole, ime šole.

Komisija ne bo upoštevala striktnih pravil, ki veljajo za gostinstvo glede priprave mize. Pri tej kategoriji je namreč pomemben predvsem celotni vizualni vtis.

Pomembno je, da tekmovalec pogrinjek pripravi v času, ki mu je namenjen za tekmovanje (kar vključuje tudi pripravo cvetlične dekoracije, če jo tekmovalec seveda vključi na mizo). Če pa pogrinjek vsebuje npr. sveče, tekmovalec te prinese s seboj, saj se od tekmovalca ne pričakuje, da bo sveče izdeloval v času tekmovanja).

**4. SPLOŠNE KOMPETENCE: ANIMACIJA NA TEMO IZDELKA IZ MLEKA** (tekmovalec si izbere le enega po lastni izbiri)

- Ta kategorija je vezana na izdelek iz mleka, ki ga tekmovalec sam izbere. Tekmovalec – animator mora primerno predstaviti:

a) izbrani izdelek (izdelek iz mleka),

b) Slovenijo (na zanimiv način in na kratko, glede na izbrani izdelek iz mleka).

Tekmovalec-animator mora predstavitev imeti v slovenskem in angleškem jeziku.

- Tekmovalci v kategoriji Splošne kompetence: Animacija na temo izdelka iz mleka bodo imeli **največ do 1/2 ure (30 minut) časa za celotno predstavitev v slovenskem in angleškem jeziku.**

- Animacijo vsi tekmovalci v tej kategoriji obvezno pripravijo v obliki PLAKATA, v slovenskem in v angleškem jeziku (tekmovalec lahko pripravi celoten tekst v slovenskem in angleškem jeziku na enem plakatu ali pa tekst razdeli na dva plakata (na enega v slo. j. in na drugega v ang. j.). Na oceno komisije ne vpliva, če se tekmovalec odloči, da naredi en slo/ang. plakat ali pa izbere možnost, da naredi enega v slo. j. in drugega v ang. j.). Tekmovalec bo imel za obešanje plakata na voljo en pano, na katerega pa je možno plakate obesiti na obe strani panoja. Plakat naj bo **v velikosti 70,3 cm (širina) x 100,4 cm (dolžina)**. Način priprave plakata je prepuščen tekmovalcu, pogoj je le, da naj bo le-ta, zaradi ustrezne berljivosti plakata, natisnjen ali pa ga lahko tekmovalec pripravi tako, da plakat sestavi iz posameznih delov, ki jih naredi na računalnik in nalepi na plakat (**plakat naj ne bo napisan na roke s kemičnim svinčnikom, navadnim svinčnikom ali kakšnim drugačnim pisalom**).



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

Na dan tekmovanja tekmovalec/ka s seboj prinese **že izdelan/a plakat/a** in ga/ju v času tekmovanja obesi na predviden pano. Plakate bodo člani ocenjevalne komisije v času tekmovalnega dne ocenjevali.

Ob plakatu bo pa sledil še razgovor tekmovalca s člani komisije in to je tudi del ocene. Ker bodo plakati razstavljeni in si jih bodo lahko ogledali vsi udeleženci tekmovanja oz. obiskovalci, mora biti tekmovalec ob plakatu stalno prisoten za kakšna pojasnila. Tekmovalci bodo imeli na razpolago tudi stole za sedet. Plakati morajo biti razstavljeni in tekmovalci ob njih dostopni do konca razglasitve rezultatov. Tekmovalci v tej kategoriji lahko za obiskovalce prireditve pripravijo tudi zgibanke oz. brošure o področju, ki ga predstavljajo, drobne prigrizke oz. manjše degustacije, vendar pa to ni obvezen del in komisija ne bo ocenjevala. **Dodatna ponudba in predstavitev ne prineseta dodatnih točk!**

Oblačila: tekmovalci naj imajo primerna oblačila oz. poskrbijo za ustrezno urejenost (šolska uniforma ali kakšna posebna oblačila glede na predstavitev ...). Na obleki, ki jo tekmovalci nosijo, so dovoljeni / **priporočeni** tudi logotipi šole, ime šole.

### 5. ZNANJE O MLEKARSTVU

- Ta kategorija je vezana na poznavanje področja mlekarstva. Sestavljena je iz dveh delov:

- a) prepoznavanje različnih vrst mleka in mlečnih izdelkov (senzorika)
- b) kviz – znanje o mlekarstvu, mleku in mlečnih izdelkih

V tej kategoriji tekmovalec prejme vse potrebno za izvedbo na samem tekmovanju. Pri sebi ne sme imeti nobenih pomagal oz. pripomočkov.

- Kategorija Znanje o mlekarstvu bo potekalo po tem sosledju:

**1. krog:** tekmovalci prepoznavajo 10 do 18 različnih vzorcev mleka in mlečnih izdelkov, ki jih zagotovi organizacijski odbor tekmovanja. Tekmovalci, ki dosežejo 60 % ali več možnih točk 1. kroga se uvrstijo v drugi krog tekmovanja.

Senzorični del tekmovanja obsega prepoznavanje različnih vrst mleka – kravje, kozje, ovčje ter mlečnih izdelkov - kefir, kisló mleko, pinjenec, navadni tekoči jogurt, kislá smetana in sladka smetana ter siri (Ementalec, Parmezan, Bohinjski sir, Tolminc, Mohant, Livada ali Tilsit, Camembert ali Brie, Gorgonzola).



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

**2. krog:** tekmovalci se pomerijo še v kvizu o poznavanju mlekarstva, mleka in mlečnih izdelkov ter z njimi povezane vsebine (kot je npr.: zdravstveno varstvo mlečnih živali v povezavi s kakovostjo mleka) in tekmujejo za končne zmagovalce. Organizatorji tekmovanja bodo do 17. februarja zagotovili tudi nabor vprašanj.

Oblačila: tekmovalci naj imajo primerna oblačila oz. poskrbijo za ustrezno urejenost (šolska uniforma ali kakšna posebna oblačila glede na predstavitev ...). Na obleki, ki jo tekmovalci nosijo, so dovoljeni / **priporočeni** tudi logotipi šole, ime šole.

### 6. FOTOGRAFSKI NATEČAJ

Cilj FOTOGRAFSKEGA NATEČAJA kot nove tekmovalne kategorije je predstavitev videnj, razmišljanj in opažanj posameznikov (dijakov, študentov in zaposlenih) s **fotografijo**, na temo povezano z mlekom, mlekarstvom ali izdelki iz mleka. FOTOGRAFSKI NATEČAJ bo potekal v dveh kategorijah:

- a) PODKATEGORIJA DIJAKI IN ŠTUDENTI
- b) PODKATEGORIJA ZAPOSLENI\*

Vsak posamezen tekmovalec, ne glede na podkategorijo, lahko odda po 1 fotografijo, pri čemer je na nivoju posamezne šole oz. zavoda, članice / člana Konzorcija določena omejitev za podkategorijo dijaki in študenti do največ 2 fotografiji na šolo oz. zavod, podkategorijo zaposleni pa te omejitve ni.

Avtorji svoje fotografije pošljejo v določenem prijavnem roku, v času do dneva tekmovanja pa jih bo imenovana komisija ocenila. Rezultati bodo objavljeni na dan tekmovanja, prav tako vse pripele fotografije.

Fotografije se oddajo v 2 oblikah, za obe obliki je določen rok do 1. 4. 2017

- v elektronski obliki se fotografija priloži ob oddaji
- v tiskani obliki se fotografija pošlje na naslov: **BC NAKLO, fotografski natečaj, Strahinj 99, 4202 Naklo – pripis: »Foto KBTŠ, za Majdo Kolenc Artiček, ne odpiraj«.**

**Tehnične specifikacije za fotografije, ki jih tekmovalec pošlje v ocenjevanje**

#### 1. Fotografija v elektronski obliki

- **FORMAT:** .jpg
- **KAKOVOST:** Vsaj 5 milijonov točk (5 mega pikslov – resolucija najmanj 2.592 x 1.944) oz. 300 dpi
- **TEHNIKA:** Fotografija je lahko posneta v barvni tehniki, črno-bela, v pokončnem ali ležečem formatu, obdelana ali neobdelana.



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

- KOMENTAR: Zaželeno je, da avtorji za večjo sporočilnost poleg fotografije oddajo tudi komentar (oz. vsaj naslov fotografije).

### **2. Fotografija v tiskani obliki**

- FORMAT: A4 (pokončno ali leže)
- KAKOVOST: tiskana na fotografskem papirju
- TEHNIKA: Fotografija je lahko posneta v barvni tehniki, črno-bela, v pokončnem ali ležečem formatu, obdelana ali neobdelana.
- OBVEZNA OPREMA FOTOGRAFIJE: Ime in priimek avtorja ter ime šole, ki ji avtor pripada, naj bodo zapisani na zadnji strani fotografije.
- KOMENTAR: Zaželeno je, da avtorji za večjo sporočilnost poleg fotografije oddajo tudi komentar (oz. vsaj naslov fotografije).

### **ŠE NEKAJ DODATNIH INFORMACIJ VEZANIH, NA DELOVNI RED TEKMOVANJA:**

- V času, ko tekmovalec tekmuje, svojega tekmovalnega (delovnega) mesta ne sme zapuščati (npr. v primeru, če ugotovi, da je kakšno od surovin, ki jo ima s seboj, pozabil v drugi sobi ...). V tem primeru tekmovalec o tem obvesti vodjo za posamezno tekmovalno kategorijo (vodje bodo znane na dan tekmovanja), ki nato organizira, da se tekmovalcu pozabljena surovina dostavi na njegovo tekmovalno mesto, če jo je seveda prinesel na tekmovanje.
- Vodje posameznih tekmovalnih kategorij bodo v primeru pojava kakšnih tehničnih težav, tekmovanje ustrezno podaljšale in to časovno podaljšanje velja za vse tekmovalce, ki v trenutku pojava tehnične težave tekmujejo v določeni kategoriji.
- Na samem tekmovanju se priznanja ne bodo podeljevala, razglasili pa se bodo rezultati in podelile nagrade najboljšim.
- Vsa ostala priznanja bodo mentorji in tekmovalci prejeli po pošti na šolo po koncu tekmovanja.
- Za vse mentorje bo v času tekmovanja organiziran krajši pohod in ogled zanimivosti v okolici šole (podrobnosti glede tega bodo še poslane).
- Organizator tekmovanja, BC Naklo, bo vsem tekmovalcem in mentorjem zagotovil malico.



---

## Tekmovanje v znanju in spretnostih za dijake in študente

---

V primeru, da bi potrebovali dodatna pojasnila glede tehničnih navodil, se z vprašanji obrnite na [helena.j.rogelj@gmail.com](mailto:helena.j.rogelj@gmail.com) (prosimo, da vso pošto pošljete v vednost tudi na naslov [tjasa.vidrih@bic-lj.si](mailto:tjasa.vidrih@bic-lj.si) in [majda.kolenc@bc-naklo.si](mailto:majda.kolenc@bc-naklo.si)).

Na podlagi prejetih vprašanj tokom odprtega prijavnega roka, kakor tudi po njem, bomo odgovarjali na nova vprašanja, ki v obstoječih tehničnih navodilih niso vključena in bomo tehnična navodila dopolnjevali.

*Pripravil organizacijski odbor 3. tekmovanja v znanju in spretnostih dijakov in študentov Konzorcija biotehniških šol Slovenije:*

Helena Jurše Rogelj, Majda Kolenc Artiček, mag. Tjaša Vidrih, Nada Reberšek Natek in dr. Blanka Vombergar.