



**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**ДИРЕКЦИЯ „ПОЛИТИКА В ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ И  
ПРОДЪЛЖАВАЩО ОБУЧЕНИЕ”**

**НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ  
ПО ХЛЕБАРСТВО И СЛАДКАРСТВО**

**учебна 2008/2009 година**

**I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

**Да се осигури възможност за:**

- демонстриране на придобити от учениците професионални знания и умения за изработване на хлебни и сладкарски изделия;
- създаване на трайни контакти с бизнеса чрез популяризиране на професионалното обучение по професиите; популяризиране на възможностите за реклама и престиж на работодателите чрез спонсорство и участие в извънучилищни дейности.

**II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО**

Право на участие имат ученици от XI и XII клас, които се обучават в професионалните гимназии (ПГ) по професиите **Хлебар-сладкар** и **Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост**, специалност **Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия** от професионално направление **Производство на храни и напитки**:

1. ПГ по туризъм – гр. Варна
2. ПГ по хранителни технологии – гр. Горна Оряховица
3. ПГ по облекло и хранене – гр. Видин
4. ПГ по търговия и ресторантьорство – гр. Враца
5. ПГ по туризъм – гр. Габрово
6. ПГ по туризъм – гр. Добрич
7. ПГ по ресторантьорство, търговия и обслужване – гр. Плевен
8. ПГ по хранителни технологии – гр. Червен бряг
9. ПГ по селско стопанство и ХВТ – гр. Разград
10. ПГ по зърнопреработвателни и хранителни технологии – гр. Русе
11. ПГ по туризъм и ХВТ – гр. Търговище

12. ПГ по облекло, хранене и химични технологии – гр. Шумен
13. Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии.
14. ПГ по икономика и туризъм – гр. Петрич
15. Земеделска ПГ „Тимирязев” – гр. Сандански
16. ПГ по механизация на селското стопанство – гр. Гоце Делчев
17. ПГ по туризъм – гр. Бургас
18. ПГ по туризъм – гр. Кърджали
19. ПГ по туризъм – гр. Кюстендил
20. ПГ по икономика и туризъм – гр. Велинград
21. ПГ по облекло и туризъм – гр. Перник
22. ПГ по ХВТ – гр. Асеновград
23. ПГ – гр. Сопот
24. ПГ по ресторантьорство и хотелиерство – гр. Павел Баня
25. ПГ по облекло и хранене – гр. Стара Загора
26. ПГ по туризъм – гр. Хасково
27. ПГ по хранителни технологии и туризъм – гр. Ямбол

### **III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

1. Първи кръг – Училищен – състезанията се организират от училищното ръководство и се провеждат в срок: 13.12.2008 г.
2. Втори кръг – Национален – Панаир на професионалното образование.  
Срок за провеждане – 25 - 26.04.2009 г.  
Място за провеждане – Международен панаир Пловдив.

### **IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебното съдържание е от учебните предмети от задължителната професионална подготовка по теория и по учебна практика:

- Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия;
- Технология на специалността;
- Приложна декорация.

### **V. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

1. Училищни състезания – организират се в две категории:
  - приготвяне на хлебно изделие;
  - приготвяне на сладкарско изделие,

с излъчване на победители – 1 хлебар и 1 сладкар за участие в националното състезание.

2. Училищата, които осъществяват обучение само по една от двете специалности на професията **Хлебар-сладкар** могат да излъчат 1 победител от съответната категория.

## VI. ОРГАНИЗАЦИЯ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Директорът на всяко училище определя със заповед комисия за организиране и провеждане на училищните състезания и оценяване на резултатите от тях. Всяка комисия се състои от председател и членове.
2. Преди началото на практическата част на състезанията всички участници се инструктират за безопасна работа в работилницата и на работното място, като се подписват в инструктажна книга. Задължително е присъствието на медицинско лице за оказване на медицинска помощ при нужда. Оборудва се аптечка.
3. За всяко нарушение на установения ред за провеждане на състезанието комисията санкционира състезателя с отнемане на точки. При груби нарушения състезателят може да бъде отстранен от по-нататъшно участие. Начинът и редът за санкциониране се определя от комисията по провеждане на състезанието и се съобщават преди състезанието.
4. За резултатите от училищните състезания се съставят протоколи, изготвени и подписани от комисията по оценяването и председателя, заверен с печат на училището. Препис от протокола се изпраща в РИО и в дирекция „Политика в професионалното образование и продължаващо обучение” на МОН, в срок до 25.02.2008 г.
5. За успешното провеждане на националното състезание ще бъде сформирана петчленна национална комисия, в която ще бъдат включени представители на Федерацията на хлебопроизводителите и сладкарите в България и на големи фирми-производители на хлебни и сладкарски изделия от страната.
6. Всяко училище подготвя и изпраща на e-mail: [i.taneva@mon.bg](mailto:i.taneva@mon.bg) снимки, рецепти и начин на приготвяне на хлебното и сладкарско изделие, спечелили първо място на училищното състезание в срок до 25.02.2008 г. за националната комисия, която ще извърши класирането.
7. Класираните от комисията 12 „най-добри хлебари” и 12 „най-добри сладкари” ще бъдат допуснати до участие в националното състезание. Те се придружават от един учител и носят работно облекло и описаните в регламента изправни топлинни съоръжения (котлони), съдове и инструменти, които декларират преди участието си.

Министерството на образованието и науката осигурява нощувки и хранене на участниците в състезанието и на ръководителя на отбора.

8. Класираните от националната комисия училища заявяват участието си до 25.03.2009 г. на тел. 02/9217 786, e-mail: [i.taneva@mon.bg](mailto:i.taneva@mon.bg).

Заявката трябва да съдържа точен адрес, електронна поща, телефони на лице за контакт; участници - трите имена, ЕГН и пол на учениците, на ръководителя на отбора и на директора на училището (ако присъства на състезанието) за осигуряване на резервация за нощувки и личен пропуск.

9. За състезанието по хлебарство, състезателите носят със себе си готовите празнични погачи и хлебните изделия за изработване на макетите.
10. За състезанието по сладкарство ще бъдат осигурени кошници с хранителни продукти - еднакви за всички участници.
11. До състезанията не се допускат учители-специалисти, а само оценители.
12. Осигурява се пълна анонимност на участниците при провеждането на националното състезание. Всеки състезател работи под изтеглен предварително номер. Разкриването на анонимността става след приключване на оценяването.
13. Националното състезание се състои от практическа демонстрация на формирани в процеса на обучението професионални знания и умения:
- представяне на хлебно изделие – празнична погача, предварително изработена от всеки участник-хлебар;
  - изработване на макет от хлебни изделия;
  - оформяне, декорация и представяне на готови петифури от участниците-сладкари.
14. Теми на националното състезание:
- за хлебари – „Изработване на макет от хлебни изделия” на тема „Пролет в българското село”;
  - за сладкари – „Декориране на сладкарски изделия - петифури”.

## **VII. СИСТЕМА И КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ**

1. Системата за оценяване е точкова.

Максималният брой точки за практическото изпълнение на заданието е 100 точки.

2. Комисията по провеждане и оценяване на практическото задание разработва съответните показатели за оценяване по предварително предоставените критерии. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.

3. Всеки член на оценителната комисия, включително председателят попълва оценъчна карта за всеки състезател и вписва определения от него брой точки. Картите за оценка се обобщават и вписват в протокол за класиране на участниците.
4. Класирането на състезателите се извършва въз основа на най-голям реален брой точки (сума от точките на всичките оценители).
5. Правилата и критериите за оценка се подготвят от националната комисия.
6. Двете журита извършват оценяването на индивидуалните постижения на състезателите чрез попълване на карта за оценка за всеки състезател. Картата включва критерии за оценка и максималният брой точки, с които се оценява всеки критерий.

**КАРТА ЗА ОЦЕНКА**  
**НА НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ ЗА НАЙ-ДОБЪР МЛАД ХЛЕБАР**

<b>№</b>	<b>Критерии за оценка</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Получени точки</b>
1.	Организация на работното място	10	
2.	Хигиена на работното място, лична хигиена и работно облекло	10	
3.	Външен вид и оригиналност на готовата празнична погача	15	
4.	Вкусови качества на празничната погача	10	
5.	Техника на изпълнение при приготвяне на макета от хлебни изделия	15	
6.	Прецизност и организация при приготвяне на макета	15	
7.	Оригиналност при приготвяне на макета от хлебни изделия	25	
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>	

Оценител: .....

**КАРТА ЗА ОЦЕНКА**  
**НА НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ ЗА НАЙ-ДОБЪР МЛАД СЛАДКАР**

<b>№</b>	<b>Критерии за оценка</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Получени точки</b>
1.	Организация на работното място.	10	
2.	Хигиена на работното място.	10	
3.	Работно облекло и спазване на лична хигиена.	10	
4.	Техника на изпълнение при приготвяне на изделието	10	
5.	Приготвяне на изделието в рамките на регламентираното време.	5	
6.	Прецизност и организация при приготвяне на изделията.	15	
7.	Външен вид на изделията.	15	
8.	Вкусови качества.	15	
9.	Оригиналност при приготвяне на готовите изделия.	10	
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>	

Оценител: .....