



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

ДИРЕКЦИЯ „ОБРАЗОВАТЕЛНИ ПРОГРАМИ И ОБРАЗОВАТЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ”

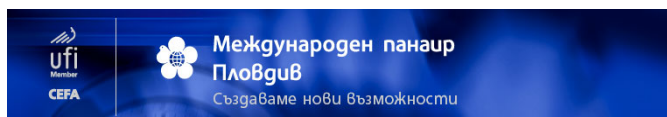
ОТДЕЛ „ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ”

**НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ
„НАЙ-ДОБЪР МЛАД ХЛЕБАР-СЛАДКАР“**

учебна 2011/2012 година

ОРГАНИЗАТОР: Министерство на образованието, младежта и науката (МОМН)

СЪОРГАНИЗАТОРИ: Международен панаир Пловдив



**Българска Асоциация на
Професионалните Готвачи**



I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Да се осигури възможност:

- учениците да демонстрират придобити знания и умения в конкретна работна ситуация;
- да се постигне обвързване на извънучилищните дейности с бизнес средите от региона и областта, популяризиране възможностите за реклама и за престиж на работодателите чрез спонсорство и участие в подобни извънучилищни дейности.

II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО

В състезанието участват ученици от XI и XII клас на професионалните гимназии и професионалните училища, обучаващи се по професиите „Хлебар-сладкар”, „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”, специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия” и професия „Организатор производство”, специалност „Организация в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия”.

III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Първи кръг – **Училищен**. Срок за провеждане – до **31.01.2012 г.**
2. Втори кръг - **Регионален**. Срок за провеждане – **16-17.03.2012 г.**
Място за провеждане: гр. Поморие, гр. Пирдоп, гр. Плевен.
3. Трети кръг - **Национално състезание**. Срок за провеждане – **19–20.04.2012 г.**
Четвърта панорама на професионалното образование. Участват 9 състезатели хлебар-сладкари, класирани на първите три места на регионалните състезания.
Място за провеждане – гр. Пловдив.
Всяко училище се представя от ученици и ръководител.

IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебното съдържание е от задължителната професионална подготовка (по теория и по практика) за професиите свързани с хлебопроизводството и сладкарството.

V. ОРГАНИЗАЦИЯ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Изисквания за всички кръгове на състезанието:

1. Преди началото на практическата част на състезанието на всички участници се извършва инструктаж за безопасна работа на работното място и в работилницата, като всеки участник се подписва в инструктажна книга. Задължително се осигурява присъствие на медицинско лице за оказване на медицинска помощ при нужда. За целта се оборудва аптечка.
2. Всички състезатели са с работни облекла, готови за работа преди старта на състезанието, а именно:
 - бадж (карта на състезател);
 - куртка, престилка, дълъг панталон, шапка или мрежа за коса;
 - затворени гумени обувки;

- кърпи за подсушаване;
 - кърпи за почистване;
 - работни инструменти, необходими на състезателя, които не са включени в предварително изпратената листа.
3. От организаторите се осигуряват равностойни изправни топлинни съоръжения, съдове, прибори и инвентар.
 4. По време на състезанието не се допускат учители-специалисти, а само оценители. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по топлинните съоръжения или други непредвидени обстоятелства.
 5. Началото и края на състезанието са предварително определени по график с продължителност 2,5 часа.
 6. Участници няма да бъдат допускани до състезанието при явяване след обявено начало.
 7. Участник със симптоми на настинка или неразположение, под влияние на алкохол или наркотици, няма да бъде допуснат до състезанието.
 8. Всички участници ще имат определено работно място преди старта на състезанието.
 9. Състезателите нямат право да използват оборудване от други работни места освен от техните собствени.
 10. Състезателите нямат право да заемат продукти или пособия от други работни места или участници.
 11. Всички участници разполагат с 2,5 часа в рамките на които трябва:
 - да приготвят напълно избраните от тях хлебно изделие с мая и сладкарско изделие с шоколад, като използват предварително заявените продукти;
 - да аранжират готовите изделия на две места – за оценка от журито и за експониране;
 12. Всички състезатели могат да носят собствени инструменти за работа, които се обявяват предварително пред организаторите.
 13. Уважението и доброто отношение от страна на състезателите са задължителни.
 14. 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 определят от комисията по провеждане на състезанието и се съобщават преди състезанието.
 15. Регионалните инспекторати по образованието (както за регионалния кръг, така и за националния кръг) определят училище-домакин и уведомяват писмено училищата, които ще участват в състезанието за мястото и часа на пристигане и регистрация, мястото за нощуване, мястото за провеждане на състезанието и разписанието на превозните средства. Изпращат програма и регламент за провеждане на състезанието. Съдействат за: осигуряването на състезателните материали; разгласяването на резултатите от състезанието в медиите и за укрепването на контактите на

професионалните гимназии с представители на бизнеса и браншовите организации и за развитието им в публично-частно партньорство.

16. Директорът на училището-домакин определя със заповед комисия за организиране, провеждане и оценяване на регионалното състезание, състояща се от членове и председател. За председател и членове на комисията се определят представители на регионалните структури на Българската браншова камара по туризъм, Асоциацията на готвачите, или на по-големи предприятия от региона.
17. Училището-домакин съвместно с РИО на МОМН осигурява организацията за провеждане на състезанието, съобразно броя на участниците, осъществява контакт с директорите на професионалните гимназии, участници в състезанието, и предоставя всички състезателни материали.
18. За резултатите от състезанието се съставя протокол, изготвен и подписан от комисията по оценяването и председателя ѝ, заверен с печат на училището. Препис от протокола се изпраща в съответния регионален инспекторат по образованието - домакин на регионалния и националния кръг, в училището-домакин и в МОМН, дирекция „ОПОС“.
19. След приключване на регионалния кръг всеки РИО изпраща в седемдневен срок препис от протокола с резултатите от състезанието, подписан от комисията и председателя ѝ, в МОМН, дирекция „ОПОС“, в РИО - гр. Пловдив и в училището-домакин на националното състезание.
20. За участие в националния кръг се допускат ученици, заели първите три места от регионалния кръг на състезанието. Те се придружават от един учител и носят работно облекло и описаните в регламента съдове, инвентар и пособия, които декларират преди участието си.
21. Желателно е класиралите се на първите три места участници и техните учители да бъдат наградени и резултатите от състезанието да бъдат разгласени по подходящ начин в медиите.

VI. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Състезанието се състои от практическо приложение на формирани в процеса на обучението знания и умения за:

1. Приготвяне на хлебни и сладкарски изделия по избор, който се заявява в училището-домакин за регионалния кръг и в Българската асоциация на професионалните готвачи за Националния кръг. Кошниците със заявените продукти се предоставят на състезателите.
2. Представяне на готовите изделия.

VII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

1. Системата за оценяване е точкова. Максималният брой точки за практическото изпълнение на заданието е **100 точки**. Окончателната оценка за всеки състезател е сбор от точките на всички оценители, разделен на техния брой.
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 се извършва въз основа на най-голям брой точки (сума от точките на всичките оценители разделен на техния брой).
5. Правилата и критериите за оценка се подготвят от националната комисия.

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА

1. Външен вид и работно облекло
2. Лична хигиена и хигиена на работното място
3. Безопасност при работа със съдове и инвентар
4. Ефективност при заявяване и използване на хранителни продукти
5. Организация и техника на работа
6. Прецизност на изпълнение
7. Оригиналеност и новаторство при приготвяне и оформяне
8. Вкусови качества
9. Умения за презентирание на готовите изделия

VIII. РЕСУРСНО ОСИГУРЯВАНЕ

1. Училищата.
2. МОМН – осигуряване на грамоти за първенците и за участие на всички, ношувки и хранене на участниците в състезанието.
3. Работодатели – осигуряват награди за участниците.