

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
ДИРЕКЦИЯ „ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ“

НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ
„НАЙ-ДОБЪР МЛАД ХЛЕБАР-СЛАДКАР“
учебна 2018/2019 година

ОРГАНИЗАТОР: Министерство на образованието и науката (МОН)

ПАРТНЬОРИ:



**Асоциация на училищата по
ресторантьорство и
хотелиерство в България**



**Българска асоциация на
професионалните готвачи**



**Евро-Ток
Интернационал**

I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Да се осигури възможност:

- за демонстриране на 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 паралелки в средните училища, обучаващи се по професии, свързани с

хлебопроизводството и сладкарството, които не са участвали в регионални и национални състезания през минали години.

III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Първи кръг – Училищен. Срок за провеждане – до **28.02.2019 г.**
2. Втори кръг - Регионален. Срок за провеждане – до **31.03.2019 г.** в градовете:
 - **14-16 март – гр. Велико Търново** - за областите Варна, Добрич, Силистра, Разград, Шумен, Търговище, Русе, Велико Търново, Габрово и Плевен;
 - **27-29 март – гр. Велинград** - за областите Бургас, Ямбол, Сливен, Стара Загора, Пловдив, Смолян, Кърджали и Хасково;
 - **21-23 март – гр. Разлог** - за областите Благоевград, Кюстендил, Перник, София-град, София-област, Пазарджик, Ловеч, Враца, Монтана, Видин.
3. Трети кръг **18-20.04.2019 г.** – гр. Пловдив - **Национално състезание** - 9 участника.
Класираните на първите 3 места от регионалните състезания.
4. Всяко училище се представя от ученик 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 всички участници се инструктират 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 работно облекло, което включва:
 - 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. Организаторите осигуряват равностойни изправни топлинни съоръжения. Участниците сами подsigуряват необходимите им продукти, съдове, прибори, инвентар, хладилни чанти за съхранение на продуктите.
 4. По време на състезанието не се допуска присъствието на учители специалисти, а само на оценителите. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по топлинните съоръжения или други непредвидени обстоятелства.
 5. Началото и краят на състезанието са предварително определени по график с продължителност 2,5 часа.
 6. Участници, явили се след обявеното начало, не се допускат до състезанието.
 7. Не се допуска участие на състезатели със симптоми на настинка, неразположение, след употреба на алкохол или наркотични вещества.
 8. Преди старта на състезанието се определя работното място на всеки участник.
 9. Състезателите имат право да използват оборудване само от своето работно място.
 10. Състезателите нямат право да заемат продукти или пособия от други работни места или от други участници.
 11. Всички участници разполагат с 2,5 часа, в рамките на които трябва да приготвят:

1. Хлебно изделие - ФОКАЧА

Рецептата за фокача - <http://chivasgoodlife.com/35-radostin-kiriazov>

Продукти за тестото:

1 кг. брашно тип 500

600 мл. вода за Класика/550 мл. за Рустика

15 г. мая

20 мл. зехтин

Продукти за емулсията за намазване:

100 мл. зехтин

100 мл. вода

10 г. сол

Добавки: маслини, домати (чери или сушени) и розмарин

Приготвяне:

1. В кухненски миксер слагаме брашното, маята и половината от водата. Включваме на бавна скорост за 6 минути и на струйка добавяме останалата вода.
 2. Пускаме на по-висока скорост и прибавяме зехтина. Бъркаме още 6 минути.
 3. В намаслена със зехтин купа слагаме оформеното на топка тесто, намазваме със зехтин и оставяме 30 минути без да покриваме.
 4. Формуваме. (В тавите към фурната ще получим 3-4 фокачи.)
 5. Разделяме тестото на 3-4 парчета и оформяме на фитили. Поставяме в намаслена тава, като отрязаната част трябва да гледа нагоре. Оставяме да постои 15 минути.
 6. Приготвяме емулсията, като разтваряме солта във водата и на тънка струйка наливаме към зехтина и бъркаме енергично до получаването на гъста емулсия.
 7. Намазваме тестото с емулсията и с пръсти оформяме нашата фокача. Получените дупчици в тестото запълваме с емулсия.
- Тази процедура повтаряме 3 пъти през 15 минути.
8. След последното формуване подреждаме отгоре чери домати, листенца розмарин и обезкостени маслини.
 9. Печем в предварително загрята до 230 градуса фурна 20-25 минути.
 10. За последните 5 минути от печенето, махаме тавата и печем фокачата директно върху решетката, за да получим хубава хрупкава коричка.

2. десерт – монопорцион - Десруктуриран „Black Forest“ – три порции до 150 gr.

Задължителни компоненти:

Сметана;

Шоколадов блат;

Черешки;

Черешова ракия / черешов ликьор

Всеки състезател трябва да аранжира готовите изделия на две места - за оценка от журито и за експониране.

12. Всички състезатели трябва да носят собствени продукти, инструменти за работа, съдове, прибори и инвентар и да се грижат за тяхното съхранение.
13. За всяко нарушение на установения ред за провеждане на състезанието комисията санкционира състезателя с отнемане на точки. При груби нарушения той 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.

14. Регионалните управления на образованието определят училище домакин за провеждане на регионалния и на националния кръг и уведомяват писмено училищата, които ще участват със състезатели, за мястото и часа на пристигане, регистрацията, мястото за нощуване, мястото за провеждане на състезанието и разписанието на превозните средства. Изпращат програма и регламент за провеждане на състезанието. Съдействат за разгласяването на резултатите от състезанието в медиите и за укрепването на контактите на професионалните гимназии с представители на бизнеса и браншовите организации, както и за развитието им в публично-частни партньорства.
15. 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 избират представители на структури на браншови организации и фирми-производители от региона.
16. Училището домакин съвместно с РУО на МОН 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.
17. 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 съответното регионално управление на образованието - домакин на регионалния и националния кръг, в училището домакин и в МОН, дирекция ПОО.
18. След приключване на регионалния кръг всяко РУО изпраща в седемдневен срок препис от протокола с резултатите от състезанието, подписан от комисията и председателя ѝ в МОН, дирекция ПОО, в РУО-София и в училището домакин на националното състезание.
19. 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 продукти, съдове, инвентар и пособия, които декларират преди участието си.
20. Желателно е класиралите се на първите три места участници и техните учители да бъдат наградени и резултатите от състезанието да бъдат оповестени 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:

Хлебно изделие – ФОКАЧА и десерт – монопорцион десруктуриран „Black Forest“

- 1.
2. Представяне на готовите изделия.

РЕЦЕПТИТЕ НА ИЗДЕЛИЯТА, ПРИДРУЖЕНИ СЪС СНИМКА НА СЪСТЕЗАТЕЛЯ СЕ ИЗПРАЩАТ В ЕЛЕКТРОНЕН ФОРМАТ НА УЧИЛИЩЕТО ДОМАКИН В 7 ДНЕВЕН СРОК ПРЕДИ РЕГИОНАЛНОТО И НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ.

ПРИ НЕИЗПРАТЕНА РЕЦЕПТА СЪОТВЕТНИЯТ СЪСТЕЗАТЕЛ СЕ ДЕКЛАСИРА.

VII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

1. Системата за оценяване е точкова. Максималният брой точки за практическото изпълнение на заданието е **100**. 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 от състезателите 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 съоръжения, инструменти и инвентар
4. Ефективност на оползотворяване на влаганите хранителни продукти
5. Организация и техника на работа
6. Прецизност на изпълнението
7. Оригиналеност и новаторство при приготвяне и оформяне
8. Вкусови качества
9. Умения за представяне на готовите изделия

VIII. РЕСУРСНО ОСИГУРЯВАНЕ

1. Училищата.
2. МОН - осигурява грамоти, ношувки и хранене на участниците в състезанието.
3. Работодателите - осигуряват награди за участниците и за победителите.