

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

**НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ**  
**„НАЙ-ДОБЪР МЛАД ХЛЕБАР-СЛАДКАР“**  
**учебна 2019/2020 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 **29.02.2020 г.**
2. Втори кръг - Регионален. Срок за провеждане – до **31.03.2020 г.** в градовете:
  - **12-14 март – гр. Кърджали** - за областите Бургас, Ямбол, Сливен, Стара Загора, Пловдив, Смолян, Кърджали и Хасково;
  - **19-21 март – гр. Русе** - за областите Варна, Добрич, Силистра, Разград, Шумен, Търговище, Русе, Велико Търново, Габрово и Плевен;
  - **27-29 март – гр. Враца** - за областите Благоевград, Кюстендил, Перник, София-град, София-област, Пазарджик, Ловеч, Враца, Монтана, Видин.
3. Трети кръг **23-25.04.2020 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:  
**Хлебно изделие – 2 бр. до 0,500 кг. трицветен хляб със задължителни натурални продукти – червено цвекло, морков и спанак и да аранжира всяко изделие поотделно.**  
**Сладкарско изделие – от 3 до 6 бр. с диаметър 10-12 см. Лимонов мерент тарт от ронливо маслено тесто, лимонов кърт и меренг. Всеки състезател трябва да аранжира 3 броя от готовите изделия на три 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, регистрация, 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-Пловдив 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 формираните в процеса на обучението знания и умения за:

1. Приготвяне на:

**Хлебно и сладкарско изделие**

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. Оригиналност 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, нощувки и хранене на участниците в състезанието.
3. Работодателите - осигуряват награди за участниците и за победителите.