



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ „НАЙ-ДОБЪР ХЛАДИЛЕН ТЕХНИК В ХВП” учебна 2011/2012 година

I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Да се предостави възможност на учениците за творческа изява на придобитите знания, умения и компетентности по усвояваната професия „Техник-технолог по експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост”;
2. Да се мотивират участниците за постигане на по-високи резултати и усъвършенстване на практическите умения в реална работна среда;
3. Да се демонстрират постижения и готовност за упражняване на усвоената професия, прилагане на творчество и решаване на практически задания в конкретна ситуация;
4. Да се стимулира реализирането на контакти и партньорство между ученици и учители от професионални гимназии от различни региони от страната за популяризиране и утвърждаване на положителни практики в осъществяването на професионалното образование и обучение по професията;
5. Да се приобщават социалните партньори към проблемите на професионалното образование и обучение за оказване на реална подкрепа за популяризиране на възможностите за реализация на завършващите ученици в конкретни предприятия;
6. Да се обогатява материално-техническата база на професионалните училища и професионалните гимназии като предпоставка за осигуряване на желана учебна среда и качество на професионалното образование.

II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО

Участниците са ученици от XI и XII клас на професионалните гимназии, в които се изучава специалността „Експлоатация и поддържане на хладилната техника в ХП” от направление „Хранителни технологии”. Участват по двама ученици от училище.

III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Национален кръг - на 26-27.04.2012 г. в ПГХТ ”Луи Пастър”, гр. Плевен.

IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ:

Учебното съдържание е от задължителната професионална подготовка по теория и практика за специалността „Експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост”.

V. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Националното състезание е практическо. Състои се от следните задания:

- 1. ГАЗОКИСЛОРОДНО ЗАВАРЯВАНЕ НА МЕДНИ ТРЪБИ;**
- 2. ИЗПЪЛНЕНИЕ НА НИПЕЛНИ СЪЕДИНЕНИЯ И ПРОВЕРКА ЗА ХЕРМЕТИЧНОСТ;**
- 3. ВАКУУМИРАНЕ И ЗАРЕЖДАНЕ НА ХЛАДИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ.**

Забележка: При равен брой точки на два и повече отбори се изпълнява допълнителна задача - **АЛГОРИТЪМ ЗА РЕТРОФИТ НА ХЛАДИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ.**

VI. ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Първи ден – 4 астрономически часа;

Втори ден - 6 астрономически часа.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

- Осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на съответните работни места - извършване на инструктажи преди началото на състезанията, за които всеки участник лично се подписва в инструктажните книги; осигуряване с необходимите знаци, противопожарни и обезопасителни средства и оборудване на работните места с аптечки.
- Осигуряване присъствието на медицинско лице за оказване на медицинска (долекарска) помощ при необходимост.
- Участие на учениците в състезанието с работни облекла, лични предпазни средства и специфични пособия съобразно регламента.

4. Директорът на училището-домакин:
 - назначава със заповед комисия за организиране и провеждане на националния кръг на състезанието и комисия за оценяване постиженията на учениците (жури, съдийска комисия, оценители); специалист(и) за отстраняване на възникнали технически повреди по инструментариума, техниката, съоръженията или при други непредвидени обстоятелства; утвърждава състезателните материали (тестове, задания, оценъчни карти, протоколи и др.), информационни и рекламни материали.
5. Комисията за организиране и провеждане на националния кръг на състезанието:
 - разработва проект на оперативен план, работна програма, сценарий, правила, регламент и др. за провеждане на състезанието;
 - отговаря за организационно-техническото и материалното осигуряване на състезанието – контакти, работни места и оборудването им, техническа и технологична документация, състезателни материали и т.н.
6. Комисията по оценяване постиженията на учениците на националния кръг, в състава на която се включват специалисти от съответното професионално направление, представители на работодателите и на работниците и служителите, учители с дългогодишен професионален опит и доказани постижения, изявени майстори в професията и др.:
 - определя и обявява реда и начина за оценяване (критерии, показатели, качествени и количествени оценки);
 - гарантира равнопоставеност на всички индивидуални участници и/или отбори;
 - наблюдава за правилното и безопасно провеждане на състезанието – спазване на технологичните изисквания за решаване/изпълнение на теоретичните и практическите задания, тестове;
 - оценява постиженията на учениците-състезатели;
 - разработва условия за отборно и/или индивидуално класиране;
 - съставя протокол за резултатите от състезанието и класирането на участниците.
7. РИО съдейства, координира и контролира дейностите по организацията, провеждането и финансирането на националния кръг.
8. Работата на националните комисии се координира от отговорните експерти по съответните професионални направления в МОМН.

VIII. СИСТЕМА И КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ

1. Системата за оценяване е точкова. Максималният брой точки за практическото изпълнение на всяко задание е 100, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на съответните критерии. При допуснати неточности и създаване на предпоставки за злополука се намаляват точки или се оценява с 0 точки.
2. Всеки член на оценителната комисия, включително председателят, попълва оценъчна карта за всеки състезател и вписва определения от него брой точки.
3. Картите за оценка се обобщават и вписват в протокол за класиране на участниците.
4. Класирането на състезателите се извършва въз основа на най-голям брой точки (сума от точките на всичките оценители).

ГАЗОКИСЛОРОДНО ЗАВАРЯВАНЕ НА МЕДНИ ТРЪБИ

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Операция	Брой точки
1. Организация на работното място	20
1.1. Избор на инструменти и стендове	4
1.2. Хигиена на работното място	4
1.3. Опазване на частите и инструментите	4
1.4. Подготовка на стендовете за работа	4
1.5. Избор на подходящи припой, флюс и тръби	4
2. Организация на труда	30
2.1. Определя начина на заваряване	5
2.2. Спазва технологията на газо-пламъчното заваряване	20
2.3. Избира подходящ режим на заваряване	5
3. Качество на извършената работа	30
3.1. Спазва последователността при извършване на заваряването	10
3.2. Точност и прецизност на заварките	5
3.3. Самостоятелност при определяне и изпълнение на технологичната последователност на операциите	10
3.4. Достигната плътност и здравина на заварките	5
4. Време за изпълнение	10
5. Спазване на здравословни и безопасни условия на труд, противопожарна защита и опазване на околната среда	10
5.1. Спазва изискванията на нормативните документи за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна	5

защита	
5.2. Спазва наредбата за работа с озоноразрушаващи хладилни агенти	5
Общ брой точки	100

ИЗПЪЛНЕНИЕ НА НИПЕЛНИ СЪЕДИНЕНИЯ И ПРОВЕРКА ЗА ХЕРМЕТИЧНОСТ

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Операция	Брой точки
1. Организация на работното място	20
1.1. Избор на инструменти и стендове	4
1.2. Хигиена на работното място	4
1.3. Опазване на частите и инструментите	4
1.4. Подготовка на стендовете за работа	4
1.5. Избор на подходящи тръби и гайки за съответната част	4
2. Организация на труда	30
2.1. Определяне начина на изработване	10
2.2. Спазване технологията на отваряне на конус	20
3. Качество на извършената работа	30
3.1. Спазване последователността при извършване на операциите	10
3.2. Точност и прецизност на изработване	5
3.3. Самостоятелност при определяне и изпълнение на технологичната последователност на операциите	10
3.4. Достигната плътност и здравина на съединението	5
4. Време за изпълнение	10
5. Спазване на здравословни и безопасни условия на труд, противопожарна защита и опазване на околната среда	10
5.1. Спазва изискванията на нормативните документи за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна защита	5
5.2. Спазва наредбата за работа с озоноразрушаващи хладилни агенти	5
Общ брой точки	100

ВАКУУМИРАНЕ И ЗАРЕЖДАНЕ НА ХЛАДИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Операция	Брой точки
1. Организация на работното място	20
1.1. Избор на инструменти и стендове	4
1.2. Хигиена на работното място	4
1.3. Опазване на частите и инструментите	4
1.4. Подготовка на стендовете за работа	4
1.5. Избор на температурен режим за охлаждане и съхраняване на хранителните продукти	4
2. Организация на труда	30
2.1. Откриване на повредата	5
2.2. Спазване на технологията за зареждане с фреон на хладилна инсталация	20
2.3. Избор на подходящ режим за съхраняване на продуктите	5
3. Качество на извършената работа	30
3.1. Спазване последователността при извършване на операциите	10
3.2. Точност и прецизност на ремонта	5
3.3. Самостоятелност при определяне и изпълнение на технологичната последователност на операциите	10
3.4. Достигнат температурен режим и точно предписаните правила за съхраняване на продуктите и натоварване на хладилника	5
4. Време за изпълнение	10
5. Спазване на здравословни и безопасни условия на труд, противопожарна защита и опазване на околната среда	10
5.1. Спазва изискванията на нормативните документи за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна защита	5
5.2. Спазва наредбата за работа с озоноразрушаващи хладилни агенти	5
Общ брой точки	100

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА АЛГОРИТЪМА ЗА РЕТРОФИТ НА ХЛАДИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ

Операция	Брой точки
1. Първа стъпка	18
2. Втора стъпка	10
3. Трета стъпка	32
4. Време за изпълнение (40 мин)	40
Общ брой точки	100

