



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

РЕГЛАМЕНТ
НА НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ
„НАЙ-ДОБЪР МЛАД ХЛЕБАР-СЛАДКАР“
ЗА УЧЕБНАТА 2023/2024 ГОДИНА

ОРГАНИЗАТОР: Министерството на образованието и науката

СЪОРГАНИЗАТОРИ И ПАРТНЬОРИ:



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



МЕТРО АКАДЕМИЯ



GRIFID HOTELS

ГРИФИД ХОТЕЛИ- КК „Златни пясъци“

и партньори от икономически сектор „Туризм“

I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Да се осигури възможност на учениците, участващи в състезанията, да:

- демонстрират придобитите практически знания и компетентности в областта на хлебопроизводството и сладкарството в конкретна работна ситуация;
- демонстрират постижения и готовност за упражняване на усвоената професия,
- прилагат творчество при решаване на практически задания в конкретна ситуация;
- осъществяват между училищно сътрудничество, съревнование и изява на професионално-личностни качества: комуникативност, трудова дисциплина, работа в екип, професионална етика.

Да се осигури възможност на училищата за:

- осъществяване на между училищно професионално сътрудничество и съревнование;
- осъществяване на професионално сътрудничество с висшето образование;
- постигане на обвързване на извънучилищните дейности с бизнес средите от региона и страната, популяризиране възможностите за реклама и за престиж на работодателите чрез спонсорство и участие в подобни извънучилищни дейности
- приобщаване на социалните партньори към проблемите на професионалното образование и обучение за оказване на реална подкрепа в популяризиране възможностите на учениците за реализация, отпускане на стипендии на обучаващите и сключване на договори със завършващите;

II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО

Ученици от професионалните гимназии и професионалните училища от последните две години на обучение по професии от професионалните направления, свързани с хлебопроизводството и сладкарството.

III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Първи кръг - Училищен. Срок за провеждане - до **29.02.2024 г.**
2. Втори кръг - **Национално състезание – 24,25,26 април 2024 г. Грифид хотели, КК „Златни пясъци“**,

Училище домакин – ПГ по туризъм „Проф. Асен Златаров“ – гр. Варна
Всяко училище се представя от ученик и ръководител.

IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ, ВЪРХУ КОЕТО СЕ ПРОВЕЖДА СЪСТЕЗАНИЕТО

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

V. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Състезанието се състои от практическо приложение на формирано в процеса на обучението знание и умения за:

1. Приготвяне на:

Хлебно и сладкарско изделие

2. Представяне на готовите изделия.

РЕЦЕПТИТЕ НА ИЗДЕЛИЯТА СЕ ИЗПРАЩАТ В ЕЛЕКТРОНЕН ФОРМАТ НА УЧИЛИЩЕТО ДОМАКИН В 7 ДНЕВЕН СРОК ПРЕДИ НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ.

ПРИ НЕИЗПРАТЕНА РЕЦЕПТА СЪОТВЕТНИЯТ СЪСТЕЗАТЕЛ СЕ ДЕКЛАСИРА

VI. РЕГЛАМЕНТ 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 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:

ТЕМА : От уличната храна до GOURMET десерт

ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ: ПОНИЧКИ 6 изделия от 60 до 70 грама

ДЕСЕРТ: ШОКОЛАДОВ МИЛФЪОЙ - 3 ДЕСЕРТА ОТ 140гр. до 160 гр.

Минимум 3 слоя шоколад

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 понататъшно участие. Начинът и редът за санкциониране се определят от комисията по провеждане на състезанието и се съобщават преди състезанието.

VII. ОРГАНИЗИРАНЕ И ПРОВЕЖДАНЕ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Общи изисквания към организацията и провеждането, отнасящи се за всички кръгове на състезанието

1.1. Осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на съответните работни места – извършване на инструктажи преди началото на състезанията, за които всеки участник (ученик, ръководител, член и председател на комисия) лично се подписва в инструктажните книги.

1.2. Осигуряване с необходимите знаци, противопожарни и обезопасителни средства и оборудване на работните места с аптечка.

1.3. Осигуряване присъствието на медицинско лице за оказване на медицинска (до лекарска) помощ при необходимост.

1.4. Участие на учениците в състезанието с работни облекла, лични предпазни средства и специфични пособия (ако е необходимо). От организаторите се осигуряват равностойни, технически изправни машини, съоръжения, инструменти и др.

1.5. По време на състезанието не се допускат учители специалисти, а само оценители. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по съоръженията или други непредвидени обстоятелства.

1.6. За участието си в състезанието ученикът – в случай че има навършени 16 години, или съответно родителят/настойникът/попечителят, носещ родителска отговорност за ученика, предварително подава декларации по утвърден образец за информираност и съгласие за публикуване на: ▪ резултатите на ученика и личните му данни (трите имена на ученика, училище, клас, населено място); ▪ снимки и/или видео с негово участие за целите и за популяризирането на събитието.

1.7. Декларациите за информираност и съгласие се съхраняват в училището две години след изтичане на учебната година, в която е проведено състезанието, след което се унищожават по сигурен начин.

1.8. При липса на изрично изразено съгласие от ученика – в случай че има навършени 16 години, или съответно от родителя/настойника/попечителя, носещ родителска отговорност за ученика, горепосочените данни и резултати от състезанието се обявяват публично с идентификационен код.

1.9. Ученикът – в случай че има навършени 16 години, или съответно родителят/настойникът/попечителят, носещ родителска отговорност за ученика, има право да оттегли дадените съгласия за оповестяване на резултати и на лични данни или снимки/видео чрез писмено заявление до администратора на лични данни.

2. Изисквания към организацията и провеждането за съответните кръгове на състезанието

2.1. Организацията и провеждането на състезанието се осъществяват от МОН, РУО на МОН и училището- домакин в партньорство с АУРХБ.

2.2. Училището домакин и РУО за националния кръг:

- уведомяват писмено училищата, които ще участват в състезанието, за мястото и часа на пристигане и регистрация;
- уведомяват ги за мястото за ношуване и за провеждане на състезанието и разписанието на превозните средства;
- изпращат програма за провеждане на състезанието и регламент за всяка състезателна дисциплина съгласно приложенията;
- съдействат за: осигуряването на състезателните материали; разгласяването на резултатите от състезанието в медиите.

2.3. Регламентът за провеждане на националното състезание „Най-добър млад хлебар-сладкар“ се публикува на интернет страницата на МОН, рубрика „Олимпиади и национални състезания“ (<https://www.mon.bg/bg/80>).

2.4. Допълнителна информация за състезанието може да бъде получена и от експертите по професионална подготовка в МОН и РУО на МОН.

2.5. МОН чрез дирекция „Професионално образование и обучение“ координира взаимодействието между РУО, училищата и АУРХБ, участва в церемонията по официалното връчване на наградите на победителите от националния кръг.

3. Задължения на директора на училището-домакин

Директорът на училището домакин:

3.1. назначава със заповед комисия за организиране и провеждане на училищния и националния кръг на състезанието и комисия за оценяване на постиженията на учениците;

3.2. осигурява здравословни и безопасни условия на работните места за провеждане на състезанието и специалист(и) за отстраняване на възникнали технически повреди по инструментариума, техниката, съоръженията или при други непредвидени обстоятелства;

3.3. утвърждава състезателните материали (тестове, задания, оценъчни карти, протоколи и т.н.), информационните и рекламните материали;

3.4. предоставя на Министерството на образованието и науката, дирекция „Професионално образование и обучение“ информация относно училищните отбори, които са се регистрирали за участие.

4. Комисии за организиране и провеждане на съответния кръг от състезанието

4.1. Комисията за организиране и провеждане на училищния и 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 съответното състезание – контакти, работни места и оборудването им, техническа и технологична документация, състезателни материали и т.н.

4.2. Комисията по оценяване на постиженията на учениците на съответния кръг:

- включва в състава си специалисти от съответното професионално направление, представители на работодателите и на работниците и служителите, преподаватели във висши училища, учители с дългогодишен професионален опит и доказани постижения, изявени майстори в професията и др. За председатели и членове на комисиите за регионален и национален кръг се определят представители на регионалната или националната структура на браншовата камара, асоциация или друго сдружение на работодателите и работниците по съответното за състезанието направление или на по-големи предприятия, фирми, и др. от региона;

- 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, казуси, задачи, проекти и др.;

- оценява постиженията на учениците състезатели;

- разработва условия за отборно и/или индивидуално класиране;

- 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 участие. Начинът и редът за санкциониране се съобщават преди състезанието от комисията по провеждането му;

- съставя протокол за резултатите от състезанието и класирането на участниците, подписан от комисията по оценяването и председателя ѝ, заверен с печат на училището. Препис от протокола се изпраща в РУО - домакин на регионалния или националния кръг, и в МОН, дирекция „Професионално образование и обучение“ в 7-дневен срок след приключване на регионалния или националния кръг на състезанието.

VIII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ – ПРАВИЛА И КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА

1. Системата за оценяване е точкова.

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.

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

IX. РЕСУРСНО ОБЕЗПЕЧАВАНЕ

А. Министерството на образованието и науката осигурява:

1. Финансовите средства за:

- храна, и квартирни на учениците, класирани за участие в националния кръг на състезанието;
- храна, квартирни и пътни разходи на членовете на журито, за националния кръг на състезанието;
- необходимите материали и консумативи за изпълнение на задачите в националния кръг на състезанието;
- грамоти за участие на всеки ученик състезател и на всеки учител ръководител;
- медали за индивидуалното и купи за училищното класиране – от първо до трето място от съответните състезателни дисциплини.

2. Цялостната организация, координация и контрол на състезанието.

Б. Съорганизаторите и/или партньорите (фирми, университети, браншови организации, медии и др.) подпомагат училищата домакини при осигуряването на:

- инструментите и материалите, необходими за провеждането на състезанието;
- наградите за учениците;
- популяризирането на провеждането на състезанията, както и на резултатите от тях.

В. Училищата осигуряват:

- необходимите индивидуални работни места, лични предпазни средства, материали, необходими за изработване на модели и др.;
- здравословни и безопасни условия на труд при провеждане на състезанията;
- финансовите средства за командировъчни – дневни и квартирни разходи на отборите;
- участието на представители от местната администрация, фирми, висши училища и др.;
- популяризиране чрез сайтовете на училищата и чрез регионалните медии на училищния кръг на състезанието и участието на съответното училище в регионалния и националния кръг на състезанието;
- предоставянето на обобщена информация в МОН, непосредствено след приключване на националния кръг на състезанието.