

## **НАРЕДБА № 5 от 04.02.2019 г. за придобиване на квалификация по професията „Готвач“**

Обн. - ДВ, бр. 16 от 22.02.2019 г., в сила от 22.02.2019 г.

Издадена от министъра на образованието и науката

### **Раздел I**

#### **Общи положения**

**Чл. 1.** С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 811070 „Готвач“ от област на образование „Услуги за личността“ и професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

**Чл. 2.** Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професията 811070 „Готвач“ съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на втора степен на професионална квалификация за специалността 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“.

**Чл. 3.** Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 3 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове за ученици, учебни планове за лица, навършили 16 години, и учебни програми за обучението по специалността по чл. 2.

### **Раздел II**

#### **Съдържание на държавния образователен стандарт**

**Чл. 4.** (1) Държавният образователен стандарт по чл. 1 определя изискванията към кандидатите, описанието на професията, единиците резултати от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

(2) Държавният образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията 811070 „Готвач“ включва общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка с необходимите професионални компетентности, които гарантират на обучаемия възможността за упражняване на професията след завършване на обучението.

#### **Преходни и заключителни разпоредби**

**§ 1.** (1) Типовите учебни планове по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба, се прилагат от учебната 2019/2020 г. за учениците, които от тази година започват обучението си за придобиване на професионална квалификация по професията.

(2) Учениците, които са приети за обучение за придобиване на професионална квалификация по професията в системата на училищното образование до учебната 2018/2019 г. включително, се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

(3) Лицата, навършили 16 години, които към влизане в сила на тази наредба се обучават в квалификационен курс, завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, по които са започнали.

**§ 2.** Тази наредба се издава на основание чл. 22, ал. 6 във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование и отменя Наредба

№ 15 от 2004 г. за придобиване на квалификация по професията „Готвач“ (ДВ, бр. 102 от 2004 г.).

**§ 3.** Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в „Държавен вестник“.

Министър: Красимир Вълчев

**Приложение към чл. 2**  
**Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация**  
**по професията „Готвач“**

Професионално направление:	
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Наименование на професията:	
811070	Готвач
Специалности:	Степен на професионална квалификация
8110701	Производство на кулинарни изделия и напитки
Ниво на квалификация според Европейската квалификационна рамка (ЕКР) – 3	Ниво на квалификация според Националната квалификационна рамка (НКР) – 3

**1. Изисквания към кандидатите**

1.1. Изисквания към кандидатите за входящо минимално образователно и/или квалификационно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация съгласно Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО)

За придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията „Готвач“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал 1 от ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г.; посл. изм., Заповед № РД-09-296 от 19.02.2018 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

- за ученици - завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 години - завършен първи гимназиален етап.

Изискванията за входящо минимално квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение с придобиване на втора степен на професионална квалификация е придобита първа степен на професионална квалификация по професия от област на образование „Услуги за личността“.

Здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицински документ, доказващ, че професията, по която желае да се обучава, не му е противопоказна.

**1.2. Валидиране и професионални знания, умения и компетентности**

Придобиването на квалификация по професията „Готвач“ или по част от нея чрез валидиране на придобити с неформално или информално учене резултати от ученето се осъществява съгласно Наредба № 2 от 2014 г. за условията и реда за валидиране на професионални знания, умения и компетентности, издадена от министъра на образованието и науката (ДВ, бр. 96 от 2014 г.).

## 2. Описание на професията

2.1. Трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Готвачът сам или в екип приготвя и оформя ястията, като избира необходимите хранителни продукти за деня, прави предварителна обработка и приготвя полуфабрикати и кулинарна продукция (предястия, супи, основни ястия и десерти), като спазва технологичния процес и разходните норми при приготвяне, следи за качеството на суровините и готовата продукция и носи отговорност за производството на здравословна и безопасна храна, подрежда и декорира ястията съгласно инструкциите, участва в представянето на кулинарната продукция и изготвя декорации за различни поводи. Отговаря за количеството и качеството на вложените продукти в готварската продукция в съответствие с установените рецептури. Носи отговорност за качеството на технологичния процес и хигиената при приготвянето на храната и нейните вкусови качества. Изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки от гостите. Консултира гостите за избора на ястия и напитки.

Готвачът планира и организира процесите в кухнята сам или под ръководството на главен готвач, изготвя менюта, разработва нови рецепти, като прилага иновативни и креативни технологии, калкулира необходимите продукти и осигурява ритмични заявки, приема стоки, контролира теглото и масата им, проверява за видими дефекти и взема обичайните за фирмата мерки, следи за правилното съхранение на продукти и полуфабрикати, проверява състоянието на продуктите и преценява възможностите им за употреба, контролира качеството на продуктите и ги разпределя с оглед на възможната им употреба в зависимост от предназначението им, използва ефективно материално-техническата база и ресурсите, грижи се за експлоатационната готовност на машините, съоръженията и инвентара, прилага правилата за безопасни условия на труд, спазва санитарно-хигиенните изисквания и опазва околната среда.

Готвачът спазва всички законови разпоредби, свързани с дейността му и вътрешно-фирмените правила, работи с технологична документация (рецептурници, технологични инструкции, стандарти, системи за безопасност на храните и др.), с документи при получаване на суровини и материали, с документи при издаване на кулинарната продукция, калкулира цените на ястията, попълва въведената система за безопасни условия за производство на кулинарна продукция и система за самоконтрол НАССР, работи със специализиран софтуерен продукт. Познава всички процедури за действия при пожар и бедствия, необходимостта от даване на първа помощ и как да се предпазва от вредното въздействие на химикали и вредни материали, използвани в обектите. Поддържа самостоятелно високи стандарти на лична

хигиена, униформа, външен вид, език на тялото и поведение, отчетност и документиране.

Необходими качества за упражняването на тази професия са умения за работа в екип, дисциплинираност, прецизност, отговорност, организираност, способност за запомняне, съхраняване и възпроизвеждане на рецепти, сръчност, подвижност, усет за вкус и мирис, способност да се планира и изпълнява работата в срок и др. За готвача е важно да има интерес в областта на храненето и да има творчески нагласи. Трябва да познава кулинарните традиции и да следи развитието на новите тенденции.

Готвачът работи предимно в затворено помещение (кухня), като през по-голямата част от работния ден работи продължително в изправено положение. За работната среда са характерни повишена температура, изпарения и влажност на въздуха. Носи задължително работно облекло и стриктно спазва изискванията на ЗБУТ. Режимът на работа на готвача зависи от вида на заведението за хранене, мястото, сезона и др., като работното време може да бъде нормирано или гъвкаво. В процеса на работа осъществява контакти с другите кухненски работници и готвачи, с барманите, със сервитьорите, с управителя на заведението, с клиенти, с доставчици на хранителни продукти и полуфабрикати, с представители на контролни органи (регионални здравни инспекции) и др.

Обхватът на задачите му зависи от типа и вида на заведението за хранене и развлечения. В малкото заведение за хранене готвачът изпълнява всички дейности в кухнята, като ползва помощен персонал. В големия ресторант, във висшето ресторантьорство и в специализираните ресторанти той, в зависимост от позицията си, изпълнява специализирани задачи (например: готвач на предястия, готвач на печени ястия и др.).

По време на работата си готвачът използва:

- хранителни продукти от растителен и животински произход;
- машини, апарати, съоръжения, оборудване, съдове, прибори и инвентар;
- компютри и програмни продукти;
- работна документация - рецептурници, технологични инструкции, технологична документация, приходно-разходни документи за счетоводна отчетност;
- нормативни документи - закони, правилници, наредби, инструкции, указания и др.;
- лични и колективни предпазни средства;
- средства и препарати за дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Готвачът може да работи в следните типове и видове заведения за хранене и развлечения (самостоятелни и прилежащи към места за настаняване):

- ресторанти - класически, специализирани - за риба, птици, дивеч, барбекю, национална кухня, чуждестранна кухня, атракционнo-тематичен ресторант);
- заведения за бързо обслужване - ресторант-пицария, снекбар, бистро, фастфуд, закусвалня;
- питейни заведения - кафе-аперитив, винарна, пивница, бирария;
- кафе-сладкарници, барове;

- столове на училища, болници, санаториуми и военни поделения, кухни на частни и обществени организации, кухни в железопътния, речния и морския транспорт, фирми за кетъринг, фирми за производство на полуфабрикати и др.

## 2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Лицата, придобили втора степен на професионална квалификация по специалност от професията „Готвач“, могат да продължат обучението си по друга професия от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг.“

При продължаващото професионално обучение се организира обучение за усвояване на единиците резултати от ученето, които лицата не притежават.

## 2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД - 2011) в Република България, утвърдена със Заповед № РД-01-931 от 27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД-01-149 от 26.02.2018 г.

Съгласно НКПД - 2011 придобилият втора степен на професионална квалификация по професията „Готвач“ може да заема следните длъжности от НКПД:

- ✓ Единична група 3434 „Главни готвачи“:

- 3434-2001 Главен готвач

- 3434-2003 Майстор-готвач

- ✓ Единична група 5120 „Готвачи“:

- 5120-2001 Готвач

- 5120-2003 Помощник-готвач,

както и на други длъжности при актуализиране на НКПД.

## 3. Единици резултати от ученето (ЕРУ)

### 3.1. Списък на ЕРУ

ЕРУ по обща професионална подготовка

- ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)

РУ 1.1. (Резултат от учене) Познава и спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място

РУ 1.2. Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда

РУ 1.3. Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации

- ЕРУ 2. Икономика

РУ 2.1. Познава основите на пазарната икономика

РУ 2.2. Познава основните характеристики на дейността на дадена фирма

- ЕРУ 3. Предприемачество

РУ 3.1. Познава основите на предприемачеството

РУ 3.2. Формира предприемаческо поведение

ЕРУ по отраслова професионална подготовка

- ЕРУ 4. Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност

РУ 4.1. Участва в обработване на информация с ИКТ

РУ 4.2. Осъществява комуникация посредством ИКТ

РУ 4.3. Създава цифрово съдържание с ИКТ

- ЕРУ 5. Организация на труда

РУ 5.1. Познава организационната и функционалната структура на предприятието и спазва морално-етичните норми на професионално поведение

- РУ 5.2. Организира работния процес
- РУ 5.3. Работи с технологична документация
- РУ 5.4. Работи с отчетна документация
- РУ 5.5. Използва специализиран софтуер
- РУ 5.6. Поема отговорност за качеството на работата си
- ЕРУ 6. Комуникация и чужд език
- РУ 6.1. Общува ефективно в работния екип
- РУ 6.2. Владее чужд език по професията
- ЕРУ 7. Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
- РУ 7.1. Организация на ресторантьорските услуги
- РУ 7.2. РУ Организация на кетъринг услугите
- ЕРУ 8. Консултира и обслужва гости
- РУ 8.1. Консултира гости
- РУ 8.2. Обслужва гости и презентира кулинарни изделия и напитки
- ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ - втора степен на професионална квалификация
- ЕРУ 9. Планира и организира работата си в кухнята
- РУ 9.1. Планира работния процес в кухнята
- РУ 9.2. Организира работата си в кухнята
- РУ 9.3. Усъвършенства професионалната си квалификация
- ЕРУ 10. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя полуфабрикати
- РУ 10.1. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход
- РУ 10.2. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход
- РУ 10.3. Приготвя полуфабрикати
- ЕРУ 11. Приготвя предястия, супи и сосове
- РУ 11.1. Приготвя предястия
- РУ 11.2. Приготвя супи
- РУ 11.3. Приготвя сосове
- ЕРУ 12. Приготвя основни ястия, аламинути и гарнитюри
- РУ 12.1. Приготвя варени и задушени ястия
- РУ 12.2. Приготвя печени ястия и аламинути
- РУ 12.3. Приготвя пържени ястия и аламинути
- РУ 12.4. Приготвя гарнитюри
- ЕРУ 13. Приготвя десерти и напитки
- РУ 13.1. Приготвя кухненски десерти и напитки
- РУ 13.2. Приготвя тестени сладкарски изделия
- ЕРУ 14. Приготвя ястия от чуждестранни кухни
- РУ 14.1. Приготвя ястия от европейска кухня
- РУ 14.2. Приготвя ястия от азиатска кухня
- ЕРУ 15. Приготвя ястия за детско и диетично хранене
- РУ 15.1. Приготвя ястия за детско хранене
- РУ 15.2. Приготвя ястия за диетично хранене
- ЕРУ 16. Оформя, декорира, оценява и издава кулинарни изделия и напитки

РУ 16.1. Оформя и декорира кулинарни изделия и напитки

РУ 16.2. Оценява и издава кулинарни изделия и напитки

3.2. Описание на ЕРУ

ЕРУ по обща професионална подготовка

ЕРУ 1

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 1.1:</b>	<b>Познава и спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Познава основните нормативни разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност</li><li>• Знае основните рискове за здравето и безопасността при конкретната трудова дейност</li><li>• Знае основните мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li></ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Прилага необходимите мерки за защита</li><li>• Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li></ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Изпълнява трудовата дейност при спазване на необходимите мерки за осигуряване на безопасност и здраве при работа</li><li>• Проявява отговорност към останалите участници в трудовия процес</li><li>• Извършва трудовата дейност, като спазва нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място</li></ul>
<b>Резултат от учене 1.2:</b>	<b>Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Познава основните разпоредби за опазване на околната среда, отнасящи се до конкретната трудова дейност</li><li>• Знае рисковете от замърсяване на околната среда при извършваната трудова дейност</li><li>• Познава основните изисквания за разделно събиране на отпадъци</li><li>• Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни отпадъци</li></ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разпознава и съхранява опасни отпадъци и др., спазвайки технологията за събиране и рециклиране (ако е приложимо)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнява трудовата дейност при спазване изискванията и правилата за опазване на околната среда</li> </ul>
<b>Резултат от учене 1.3:</b>	<b>Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знае основните рискови и аварийни ситуации</li> <li>Познава основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност</li> <li>Изброява основните стъпки за действия при аварии и аварийни ситуации</li> <li>Познава видовете травми и методите за оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Използва терминологията, свързана с аварийните ситуации</li> <li>Спазва изискванията за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност</li> <li>Спазва правилата за действия при аварии и аварийни ситуации</li> <li>Оказва първа помощ на пострадали при авария</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разпознава рисковете, които могат да доведат до възникване на пожар и/или авария</li> <li>Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Решаване на казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <p>Теория:</p> <p>Владее основни теоретични знания за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>здравословни и безопасни условия на труд на работното място</li> <li>превантивна дейност за опазване на околната среда</li> <li>овладяване на аварийни ситуации и оказване на първа помощ на пострадали</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Избира най-подходящия тип поведение при зададените рискови ситуации</li> <li>Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ</li> </ul>



<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Икономика</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 2.1:</b>	<b>Познава основите на пазарната икономика</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава общата теория на пазарната икономика</li> <li>• Запознат е основните икономически проблеми – недостиг на ресурси, потребителски избор и др.</li> <li>• Знае ролята на държавата в пазарната икономика</li> <li>• Познава видовете икономически субекти в бизнеса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Информира се за успешни практически примери за управление на различни бизнес начинания</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания, като обясни ролята на всеки икономически субект, ангажиран в бизнеса</li> </ul>
<b>Резултат от учене 2.2:</b>	<b>Познава основните характеристики на дейността на дадена фирма</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основите на пазарното търсене и пазарното предлагане</li> <li>• Дефинира основни икономически понятия</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обяснява основни икономически понятия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да разграничи основните процеси в дейността на дадено предприятие</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания в областта на икономиката</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий</li> </ul>

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Предприемачество</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 3.1:</b>	<b>Познава основите на предприемачеството</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае същността на предприемачеството</li> <li>• Познава видовете предприемачески умения</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Информира се за добри практики за успешно управление на фирми</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Информира управителя на фирмата за добри практики в областта предприемачеството</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.2:</b>	<b>Формира предприемаческо поведение</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава характеристиките на предприемаческото поведение</li> <li>• Знае видовете предприемаческо поведение</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлага решения за оптимизиране на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1: Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2: Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1: Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания в областта на предприемачеството</li> </ul> <p>За средство 2: Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий</li> </ul>

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 4.1:</b>	<b>Участва в обработване на информация с ИКТ</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява интернет търсачки</li> <li>• Знае за съществуването на невярна или подвеждаща информация в интернет</li> <li>• Познава начините за намиране и запазване на определена цифрова информация (текст, изображения, аудио, видео, уебстраници и др.)</li> <li>• Знае начините за възпроизвеждане на вече записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва търсачка за намиране на информация</li> <li>• Записва и съхранява цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уебстраници и др.)</li> <li>• Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владееене на ИКТ при обработването на информация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.2:</b>	<b>Осъществява комуникация посредством ИКТ</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява доставчици на услугата електронна поща</li> <li>• Изброява софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>• Изброява доставчици на услуги за споделяне на файлове</li> <li>• Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва електронна поща</li> <li>• Използва основни функции на софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>• Споделя файлове онлайн</li> <li>• Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владееене на ИКТ при онлайн комуникация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.3:</b>	<b>Създава цифрово съдържание с ИКТ</b>

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владение на ИКТ при създаването на електронно съдържание</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на задача, свързана с намирането на информация в интернет по зададена тема, нейното съхранение и възпроизвеждане</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща</li> <li>• Изпълнява задача за създаване на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен/компютърен кабинет</li> <li>• Персонален компютър или лаптоп</li> <li>• Достъп до интернет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време</li> <li>• Демонстрирани са основни знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ</li> </ul>

#### ЕРУ 5

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Организация на труда</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 5.1:</b>	<b>Познава организационната и функционалната структура на предприятието и спазва морално-етичните норми на професионално поведение</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава вътрешнофирмени правила и стандарти за организационна и функционална структура</li> <li>• Знае правилата за комуникация в предприятието</li> <li>• Знае правата и задълженията си, свързани с професионалната дейност</li> <li>• Познава морално-етичните норми на професионално поведение</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва вътрешнофирмени правила и стандарти за организационна и функционална структура</li> <li>• Спазва правата и задълженията си, свързани с професионалната дейност</li> <li>• Спазва морално-етичните норми на професионално поведение</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява задълженията си, спазвайки стриктно професионалната йерархия и професионалната етика</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.2:</b>	<b>Организира работния процес</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава структурата на стопанската организация</li> <li>• Познава методи за нормиране на работния процес</li> <li>• Познава нормативните документи, свързани с професията</li> <li>• Познава трудовоправните отношения между работодател и работник</li> <li>• Познава планирането на ресурси, свързани с работния процес</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планира работния процес</li> <li>• Съставя график на работните задачи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ефективно организира работния процес</li> <li>• Предлага и мотивира необходимостта от промени в работните процеси</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.3:</b>	<b>Работи с технологична документация</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава технологичната документация – рецептурници, вътрешнофирмени стандарти и др.</li> <li>• Описва последователността на технологичните операции</li> <li>• Знае показателите, които трябва да се контролират при приготвяне на кулинарната продукция и границите на техните стойности</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее професионалната терминология</li> <li>• Ползва технологична документация, специализирани сайтове, рецептурници, вътрешнофирмени стандарти и др.</li> <li>• Следи и попълва документи за добрите производствени практики и системата Анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР)</li> <li>• Изготвя писмени документи, свързани с работното място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	Отговорно, точно и в срок регистрира информацията в документите
<b>Резултат от учене 5.4:</b>	<b>Работи с отчетна документация</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае вътрешните правила на отчетност и документалната изрядност в предприятието</li> <li>• Познава графика за отчитане на документите</li> <li>• Познава изискванията за попълване на приходно-разходни</li> </ul>

	документи, отчети и калкулационна ведомост
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва вътрешните правила на отчетност и документалната изрядност в предприятието</li> <li>• Попълва заявки за необходимите хранителни продукти, материали и консумативи</li> <li>• Работи с документи при получаване и съхраняване на хранителни продукти, материали и консумативи</li> <li>• Работи с документи при издаване на кулинарна продукция</li> <li>• Калкулира ястия и десерти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Прецизно съставя счетоводните документи, за които отговаря съобразно правилата за документооборота и нормативните изисквания
<b>Резултат от учене 5.5:</b>	<b>Използва специализиран софтуер</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава специализираната терминология</li> <li>• Познава законовите и фирмените разпоредби за защита на данните</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с компютър, ползва програмни продукти и специализиран софтуер</li> <li>• Изготвя, регистрира и архивира документи в електронен вид</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Правилно и своевременно отчита произведената и издадена кулинарна продукция, използвайки специализиран софтуер
<b>Резултат от учене 5.6:</b>	<b>Поема отговорност за качеството на работата си</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава видовете дейности в работния процес</li> <li>• Познава изискванията за изпълнение на видовете дейности</li> <li>• Познава начините за организация на дейностите в работния процес</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва етичните норми на поведение</li> <li>• Кооперира изграждането на работната среда</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Подпомага и съдейства за създаване и поддържане на етична работна среда
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест</li> <li>• Дефинира основни теоретични понятия в областта на: организацията на работния процес</li> <li>• Разпределението на дейностите в работния процес</li> <li>• Развиване на концепция по предварително зададен сценарий</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Практическа задача за оценяване на уменията да работи с документация</li> </ul>

<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правилно и точно определя необходимия персонал и длъжностите в него за реализиране на концепция за предоставяне на хотелиерски, ресторантьорски и/или кетъринг услуги</li> <li>• Познава и спазва организационната и функционална структура на предприятието</li> <li>• Работи с технологична и отчетна документация</li> <li>• Използва специализиран софтуер</li> <li>• Работи правилно с технологична и отчетна документация</li> </ul>

### ЕРУ 6

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Комуникация и чужд език</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 6.1:</b>	<b>Общува ефективно в работния екип</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава отделните длъжности в екипа, техните взаимоотношения и йерархични връзки</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комуникира в работен порядък с екипа и персонала</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес съобразно йерархични връзки</li> <li>• Поема отговорности при работа в екип</li> </ul>
<b>Резултат от учене 6.2:</b>	<b>Владее чужд език по професията</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава професионалната терминология на чужд език</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чете и разбира професионални текстове (специализирана литература, техническа документация и др.) на чужд език</li> <li>• Ползва чужд език при търсене на актуална информация от интернет и други източници</li> <li>• Ползва чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с партньори и клиенти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да комуникира ефективно устно и писмено на чужд език, използвайки професионална терминология с всички участници в трудовия процес съобразно работния протокол</li> </ul>
<b>Средства за</b>	Средство 1:

<b>оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест, ролеви игри, казуси, презентации</li> <li>• Дефинира основни понятия в областта на: <ul style="list-style-type: none"> <li>ÿ общуването в туристическото предприятие и видовете комуникации</li> <li>ÿ морално-етичните норми на професионално поведение</li> </ul> </li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• коментар по определен казус; кратки изказвания по теми, свързани с изучаваната професия; участие в кратки диалози според спецификата на професията</li> <li>• практическа задача за оценяване на уменията да работи с документация на чужд език</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• предава съдържанието на специализиран текст като резюме или обобщение</li> <li>• използва професионална терминология на чужд език писмено и говоримо</li> </ul>

#### ЕРУ 7

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 7.1:</b>	<b>Организация на ресторантьорските услуги</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава същността на ресторантьорските услуги</li> <li>• Познава категоризацията на ресторантьорските услуги и тяхното съдържание</li> <li>• Познава различните длъжностни позиции в ресторантьорството и техните отговорности</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Степенува различните ресторантьорски услуги и определя тяхната категоризация</li> <li>• Предлага разпределение на основните трудови дейности в ресторантьорството между различните длъжностни позиции</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В състояние е да организира основните ресторантьорски услуги, съобразявайки с тях броя на персонала и необходимите длъжности</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.2:</b>	<b>Организация на кетъринг услугите</b>



<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава същността на кетъринг услугите</li> <li>• Познава категоризацията на кетъринг услугите и тяхното съдържание</li> <li>• Познава различните длъжностни позиции в кетъринг бизнеса и техните отговорности</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Степенува различните кетъринг услуги и определя тяхната категоризация</li> <li>• Предлага разпределение на основните трудови дейности в кетъринга между различните длъжностни позиции</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В състояние е да организира основните кетъринг услуги, съобразявайки с тях броя на персонала и необходимите длъжности</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест, казус по зададен сценарий</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Практическа задача с организиране на работата в ресторанта или при кетърингово събитие</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• познава работния процес и дейностите в ресторанта</li> <li>• познава работния процес и дейностите при кетъринг</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организиране на работата в ресторанта или при кетърингово събитие</li> </ul>

#### ЕРУ 8

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Консултира и обслужва гости</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 8.1:</b>	<b>Консултира гости</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае принципите на гостоприемството</li> <li>• Познава психологическите характеристики на гостите</li> <li>• Владее чужд език по професията</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за предлаганите услуги</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Умее да изпълнява функцията на домакин</li> <li>• Проучва очакванията на гостите по отношение на</li> </ul>

	<p>обслужване и услуги</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посреща и консултира гости</li> <li>• Използва професионални термини на чужд език</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти за предлаганите услуги</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Реализира консултиране на гостите на български/чужд език според установените стандарти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 8.2:</b>	<b>Обслужва гости и презентира кулинарни изделия и напитки</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае правилата за обслужване на гости</li> <li>• Описва състава на кулинарните изделия и напитки и начина на обработка на вложените в тях хранителни продукти</li> <li>• Познава характеристиката на кулинарните изделия и напитки подходящи за приготвяне пред гости</li> <li>• Владее чужд език по професията</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости</li> <li>• Познава изискванията за изготвяне на презентация на кулинарни изделия и напитки</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва правилата за обслужване на гости</li> <li>• Представя кулинарните изделия и напитки на гости</li> <li>• Приготвя кулинарните изделия и напитки пред гости</li> <li>• Използва професионални термини на чужд език</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости</li> <li>• Приготвя кулинарни изделия и напитки пред гости</li> <li>• Изготвя презентация на кулинарни изделия и напитки</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Реализира самостоятелно и в работен екип консултиране и обслужване на гости според установените стандарти</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест, на казус по зададен сценарий</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Практическа задача свързана с посрещане и обслужване на гости в различни типове заведения</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Консултира и обслужва гости, като отговаря на индивидуалните им изисквания</li> <li>• Комуникира на чужд език</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости</li> </ul>

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ - втора степен на професионална квалификация

ЕРУ 9

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Планира и организира работата си в кухнята</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 9.1:</b>	<b>Планира работния процес в кухнята</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава работния процес и дейностите в кухнята</li> <li>• Знае принципите за съставяне на меню</li> <li>• Познава кухненски съдове, прибори, инвентар и оборудване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя менюта</li> <li>• Разработва нови рецепти</li> <li>• Информира се за складовата наличност</li> <li>• Планира времето за приготвяне на асортиментите</li> <li>• Подбира необходимите съдове, прибори, инвентар и оборудване</li> <li>• Планира дейности, свързани с осигуряване на безопасни условия за съхранение, производство и реализация на кулинарна продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отговорно и самостоятелно планира и организира дейностите в кухнята</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.2:</b>	<b>Организира работата си в кухнята</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава изискванията за приемане и съхранение на хранителни продукти и материали</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приема в кухнята заявените хранителни продукти и материали</li> <li>• Осигурява правилно съхраняване на хранителни продукти и полуфабрикати</li> <li>• Организира работното си място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отговорно и самостоятелно планира и организира дейностите в кухнята</li> </ul>
<b>Резултат от</b>	<b>Усъвършенства професионалната си квалификация</b>

<b>учене 9.3:</b>	
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запознат е с възможностите за актуализиране, допълване и разширяване на професионалната си квалификация, както и за кариерно развитие</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в специализирани семинари, състезания и изложения</li> <li>• Информира се за новостите в професията</li> <li>• Проучва чуждестранния опит в професията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осъзнава възможностите за повишаване на професионалната си квалификация</li> <li>• Адаптира новостите и ги прилага в професионалната си дейност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест/писмено изпитване за проверка на знанията за планиране и организиране на работата в кухнята, както и за възможности за професионална квалификация</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планира и организира самостоятелно дейностите в кухнята</li> <li>• Изброява възможностите за повишаване на професионалната си квалификация</li> </ul>

ЕРУ 10

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя полуфабрикати</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 10.1:</b>	<b>Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва видовете хранителни продукти от растителен произход, химичен състав, свойства и качества</li> <li>• Знае технологичната последователност при предварителна обработка на хранителните продукти от растителен произход</li> <li>• Познава видовете инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните</li> </ul>

	<p>контролни точки (НАССР)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае правилата за безопасна работа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира видовете хранителни продукти от растителен произход</li> <li>• Спазва технологичната последователност на предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход</li> <li>• Работи с инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва предварителната обработка на хранителни продукти от растителен произход при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно-хигиенни изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.2:</b>	<b>Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва видовете хранителни продукти от животински произход, химичен състав, свойства и качества</li> <li>• Знае технологичната последователност при предварителна обработка на хранителните продукти от животински произход</li> <li>• Познава видовете инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка на продуктите от животински произход</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира видовете хранителни продукти от животински произход</li> <li>• Спазва технологичната последователност на предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход</li> <li>• Работи с инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени</li> </ul>

	<p>практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва предварителната обработка на хранителни продукти от животински произход при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно-хигиенни изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.3:</b>	<b>Приготвя полуфабрикати</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва видовете полуфабрикати и предназначението им в кулинарията</li> <li>• Изброява процесите при производството на полуфабрикати</li> <li>• Знае изискванията и сроковете за съхранение на полуфабрикатите</li> <li>• Познава видовете инвентар и технологично оборудване за производство на полуфабрикати</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира видовете полуфабрикати според рецептурата на кулинарните изделия</li> <li>• Спазва технологичната последователност при производството на полуфабрикати</li> <li>• Спазва изискванията и сроковете за съхранение на полуфабрикатите</li> <li>• Работи с инвентар и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата Анализ на риска и критични контролни точки (НАССР)</li> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя и съхранява полуфабрикати при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно-хигиенни изисквания</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест, казус, практическа задача, свързана с предварителната обработка на хранителни продукти и приготвянето на полуфабрикати в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешнофирмени стандарти</li> </ul> <p><i>Всички РУ обхващат едни и същи умения с използване на различни продукти и технологии</i></p>

<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира хранителни продукти и приготвя полуфабрикати, като ползва инвентар и оборудване в съответствие с производствената програма и технологичните изисквания</li> <li>• Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя в срок полуфабрикати, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти при приготвяне и оформяне на полуфабрикати</li> </ul>

ЕРУ 11

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Приготвя предястия, супи и сосове</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 11.1:</b>	<b>Приготвя предястия</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти за приготвяне на различните видове предястия</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на различните видове предястия</li> <li>• Знае различни видове техники на обработка при приготвянето на предястия</li> <li>• Знае характеристиките на предястията от българската национална кухня</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервиси и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира хранителните продукти за приготвяне на различни видове предястия по рецептурник и спрямо меню</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвяне на студени и топли предястия</li> <li>• Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на предястия</li> <li>• Изработва по рецептура различни предястия от</li> </ul>

	<p>българската национална кухня</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира различни видове предястия според рецептурата самостоятелно и в работен екип</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава компонентите при приготвянето на предястията</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.2:</b>	<b>Приготвя супи</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти за приготвяне на различните видове супи</li> <li>• Знае видовете супи</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на различните видове супи</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на супи</li> <li>• Знае характеристиките на супи от българската национална кухня</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира продуктите съобразно рецептата</li> <li>• Изработва по рецептура различни видове супи</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвяне на различни видове студени и топли супи</li> <li>• Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на супи</li> <li>• Изработва по рецептура различни видове супи от българската национална кухня</li> <li>• Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени</li> </ul>



	<p>практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира различни видове супи според рецептурата самостоятелно и в работен екип</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава компонентите при приготвянето на супи</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.3:</b>	<b>Приготвя сосове</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти за приготвяне на различните видове сосове</li> <li>• Знае видовете сосове</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на различните видове сосове</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на сосове</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервиси и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира продуктите съобразно рецептата</li> <li>• Изработва по рецептура различни видове сосове</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвяне на различни видове студени и топли сосове</li> <li>• Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на сосове</li> <li>• Работи с подходящите инвентар, сервиси и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира различни видове сосове според рецептурата самостоятелно и в работен екип</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава сосовете с компонентите на кулинарните</li> </ul>

	изделия
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест, казус, практическа задача свързана с приготвяне на кулинарни изделия* в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешнофирмени стандарти</li> <li><i>Всички РУ обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии</i></li> <li>* Под кулинарни изделия се разбира предястия, супи, сосове</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя кулинарни изделия, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания</li> <li>• Приготвя в срок кулинарни изделия, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти при оформяне на кулинарни изделия, като работи прецизно</li> </ul>

## ЕРУ 12

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Приготвя основни ястия, аламинути и гарнитур</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 12.1:</b>	<b>Приготвя варени и задушени ястия</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка варене и задушаване</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на ястията</li> <li>• Знае характеристиката на варени и задушени ястия от българската национална кухня</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните</li> </ul>

	<p>контролни точки (НАССР)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае правилата и инструкциите за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира хранителните продукти съобразно рецептата</li> <li>• Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип основни ястия, приготвяни чрез топлинна обработка варене и задушаване</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвянето на ястията</li> <li>• Приготвя по рецептура основни ястия чрез топлинна обработка варене и задушаване от българската национална кухня</li> <li>• Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията</li> <li>• Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове ястия според рецептурата</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава ястията с различни компоненти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.2:</b>	<b>Приготвя печени ястия и аламинути</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти, подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка печене</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на ястията</li> <li>• Знае характеристиката на основни ястия чрез топлинна обработка печене от българската национална кухня</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира хранителните продукти съобразно рецептата</li> <li>• Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип основни ястия, приготвяни чрез топлинна обработка печене</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвянето на ястията</li> <li>• Приготвя по рецептура основни ястия чрез топлинна обработка печене от българската национална кухня</li> <li>• Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията</li> <li>• Работи с подходящите инвентар, сервиси и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове ястия според рецептурата</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава ястията с различни компоненти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.3:</b>	<b>Приготвя пържени ястия и аламинут</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти, подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка пържене</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на ястията</li> <li>• Знае характеристиката на основни ястия чрез топлинна обработка пържене от българската национална кухня</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервиси и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти, подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка пържене</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на ястията</li> <li>• Знае характеристиката на основни ястия чрез топлинна обработка пържене от българската национална кухня</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове ястия според рецептурата</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава ястията с различни компоненти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.4:</b>	<b>Приготвя гарнитур</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти, подходящи за гарнитур</li> <li>• Знае видовете гарнитур</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на гарнитур</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на гарнитур</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира подходящите хранителните продукти за приготвяне на гарнитур съобразно рецептата</li> <li>• Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип гарнитур</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвянето на гарнитур</li> <li>• Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на гарнитур</li> <li>• Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове гарнитури според рецептурата</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава гарнитурите с компонентите на кулинарните изделия</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест, казус, практическа задача свързана с приготвяне на изделия* в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешнофирмени стандарти</li> </ul> <p><i>Всички РУ обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии</i></p> <p>* Под кулинарни изделия се разбира варени, задушени, пържени, печени ястия, аламинути и гарнитури</p>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя кулинарни изделия, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания</li> <li>• Приготвя в срок кулинарни изделия, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти при оформяне на кулинарни изделия, като показва прецизност</li> </ul>

### ЕРУ 13

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Приготвя десерти и напитки</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 13.1:</b>	<b>Приготвя кухненски десерти и напитки</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае хранителните продукти, подходящи за приготвяне на различните видове десерти и напитки</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на десерти и напитки</li> <li>• Знае характеристиката на десерти и напитки от българската национална кухня</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето</li> </ul>

	<p>на десерти и напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира подходящите хранителните продукти съобразно рецептата</li> <li>• Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип десерти и напитки</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвянето на десерти и напитки</li> <li>• Приготвя по рецептура десерти и напитки от българската национална кухня</li> <li>• Прилага подходящите техники на обработка на хранителните продукти при приготвянето на десерти и напитки</li> <li>• Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове десерти и напитки според рецептурата</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава съветите с компонентите на кулинарните изделия</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.2:</b>	<b>Приготвя тестени сладкарски изделия</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи тестени сладкарски изделия</li> <li>• Знае хранителните продукти, подходящи за приготвяне на различните видове тестени сладкарски изделия</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на тестени сладкарски изделия</li> <li>• Знае характеристиката на тестените сладкарски изделия от българската национална кухня</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на тестени сладкарски изделия</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи тестени сладкарски изделия</li> <li>• Знае хранителните продукти, подходящи за приготвяне на различните видове тестени сладкарски изделия</li> <li>• Знае технологичната последователност на приготвяне на тестени сладкарски изделия</li> <li>• Знае характеристиката на тестените сладкарски изделия от българската национална кухня</li> <li>• Знае подходящите техники на обработка при приготвянето на тестени сладкарски изделия</li> <li>• Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> <li>• Знае правилата за безопасна работа в кухнята</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове тестени сладкарски изделия според рецептурата</li> <li>• Интерпретира рецепти</li> <li>• Спазва времето за изпълнение на задачите</li> <li>• Съчетава съветите с компонентите на кулинарните изделия</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест, казус, практическа задача свързана с приготвянето на десерти* в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешнофирмени стандарти.</li> </ul> <p><i>Всички РУ обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии</i></p> <p>* Под десерти се разбира кухненски десерти и тестени сладкарски изделия</p>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя десерти, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания</li> <li>• Приготвя в срок десерти, спазвайки екологични,</li> </ul>



	икономически, енергийни и хигиенни норми <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти при оформяне на десерти, като показва прецизност</li> </ul>
--	--

ЕРУ 14

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Приготвя ястия от чуждестранни кухни</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 14.1:</b>	<b>Приготвя ястия от европейска кухня</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае особеностите на ястия от европейска кухня</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от европейска кухня</li> <li>• Приготвя ястия от европейска кухня, като спазва етапите на технологичния процес</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на рецептурата</li> <li>• Работи безопасно с инвентар и оборудване</li> <li>• Изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки</li> </ul>
<b>Резултат от учене 14.2:</b>	<b>Приготвя ястия от азиатска кухня</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае особеностите на ястия от азиатска кухня</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от азиатска кухня</li> <li>• Приготвя ястия от азиатска кухня, като спазва етапите на технологичния процес</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на рецептурата</li> <li>• Работи безопасно с инвентар и оборудване</li> <li>• Изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест, казус, практическа задача, свързана с приготвянето на ястия от чуждестранни кухни* в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешнофирмени стандарти</li> </ul> <p><i>Всички РУ обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии</i></p> <p>* Под ястия от чуждестранни кухни се разбира ястия от европейска и азиатска кухня</p>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя ястия от чуждестранни кухни, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания</li> <li>• Приготвя в срок ястия от чуждестранни кухни, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти при оформяне на ястия от чуждестранни кухни, като показва прецизност</li> </ul>

ЕРУ 15

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Приготвя ястия за детско и диетично хранене</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>

<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 15.1:</b>	<b>Приготвя ястия за детско хранене</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае специфичните особености на ястия за детско хранене</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от детска кухня</li> <li>• Приготвя ястия, като спазва етапите на технологичния процес</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на рецептурата</li> <li>• Работи безопасно с инвентар и оборудване</li> <li>• Изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.2:</b>	<b>Приготвя ястия за диетично хранене</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае специфичните особености на ястия за диетично хранене</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне при различните диети</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от диетична кухня</li> <li>• Приготвя ястия, като спазва етапите на технологичния процес</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва подходящи техники на обработка</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на рецептурата</li> <li>• Работи безопасно с инвентар и оборудване</li> <li>• Изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест, казус, практическа задача, свързана с приготвяне на ястия за детско и диетично хранене в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешнофирмени стандарти</li> </ul> <p><i>Всички РУ обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии</i></p>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя ястия за детско и диетично хранене, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания</li> <li>• Приготвя в срок ястия за детско и диетично хранене, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти при оформяне за детско и диетично хранене, като показва прецизност</li> </ul>

#### ЕРУ 16

<b>Наименование на единицата:</b>	<b>Оформя, декорира, оценява и издава кулинарни изделия и напитки</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	<b>Готвач</b>
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 16.1:</b>	<b>Оформя и декорира кулинарни изделия и напитки</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава съдове и инвентар за оформяне на ястия и десерти</li> <li>• Познава правилата за комбиниране на продукти, оцветители и скрепителни материали при оформяне и декорация</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира подходящи съдове и инвентар при оформяне на</li> </ul>

	<p>ястия и десерти</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изработва и/или избира подходящи декорации съобразно видовете ястия и десерти</li> <li>• Оформя и декорира ястия и десерти, като прилага вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>• Съчетава декорацията с ястията и десертите</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проявява творчество, иновативност и естетика при оформяне на ястия и десерти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 16.2:</b>	<b>Оценява и издава кулинарни изделия и напитки</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава показателите за качество</li> <li>• Знае изискванията за температура на поднасяне</li> <li>• Знае грамажа на ястията и десертите по рецептура</li> <li>• Познава вътрешнофирмените стандарти за качество и количество на готовите ястия и десерти</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверява готовността и качеството на готовите ястия и десерти</li> <li>• Спазва определения грамаж на готовите ястия и десерти</li> <li>• Спазва температурния режим и при издаване</li> <li>• Издава готовите ястия и десерти</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за външен вид на ястия и десерти</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проявява отговорност при оценяване и издаване в срок на качествени ястия и десерти</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест, казус, практическа задача, свързана с оформя, декориране, оценяване и издаване на готови ястия и десерти в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешнофирмени стандарти</li> </ul> <p><i>Всички РУ обхващат едни и същи умения</i></p>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оформя и декорира готови ястия и десерти, като избира подходящи продукти, съдове и инвентар</li> <li>• Оценява и издава в срок качествени ястия и десерти</li> <li>• Прилага вътрешнофирмените стандарти при оформяне, декориране и издаване на готови ястия и десерти, като проявява творчество, иновативност и естетика</li> </ul>

#### 4. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика - в учебни работилници или в реална работна среда (базови обекти и предприятия) при предварително сключени договори. Материалната база трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащите нормативни актове и съответните български стандарти. Нормативните изисквания към учебната работилница са в съответствие с дейностите, които ще се извършват в нея, видовете технологични процеси, ергономичните, естетичните изисквания и методическите указания.

##### 4.1. Учебен кабинет

Обзавеждането на учебния кабинет включва: работно място на преподавателя, работно място на всеки обучаван, учебна дъска, мебели, дъска за писане и други средства за обучение и дидактическа техника. Работните места в учебния кабинет трябва да са разположени така, че да осигуряват необходимата видимост и свободно преминаване на обучаваните от едно до друго работно място.

##### 4.2. Кухня за практическото обучение

Основно оборудване - учебната кухня трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали, тригнезна мивка, хладилен шкаф, везна, обособени групови работни места, съобразени с броя на обучаваните в групата (при максимум 3 - 4 обучавани на едно работно място), които включват: готварска печка (с фурна и котлони) с осигурена вентилация, кухненски робот, мивка, работен плот с подходящо покритие, кухненски шкаф, кухненски инвентар - съдове и прибори, трапезни съдове и прибори. За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти. В кухнята за практическо обучение трябва да има осигурени противопожарни средства, както и лични предпазни средства за обучаваните и обучаващите.

Учебни пособия: демонстрационни макети и модели на реални образци, онагледяващи табла, учебни видеофилми, програмни продукти и специализирана литература.

#### 5. Изисквания към обучаващите

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка могат да преподават лица със завършено висше образование по съответната специалност.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), могат да преподават лица без висше образование и без придобита професионална квалификация „учител“, ако са придобили професионална квалификация по професия „Готвач“ при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните знания, умения и компетентности.