

Проект „Стратегическо партньорство между бизнеса и професионалното обучение за дуално обучение“

ERASMUS+ Programm, KA 2, Nummer 2016-1-BG01-KA202-023737



Фокус Дуал

Интелектуален продукт 04

Учебни програми за пет професии на дуален принцип



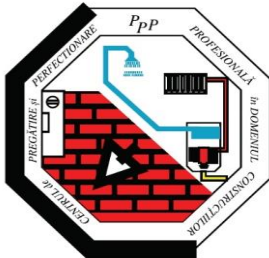
2017 - 2018

"The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."



Обобщението на анализа на петте учебни програми за дуално обучение по 5-те избрани в проекта професии са разработени като Интелектуален продукт О4 в рамките на проекта на ДП БГЦПО FocusDual - "Стратегическо партньорство между бизнеса и професионалното обучение за дуално обучение", 2016-1-BG01-KA202-023737, съфинансиран по програма на ЕК „ERASMUS+”, КА2.

Като приложения към този обобщен анализ са дадени разработените от екипа на ДП БГЦПО по клоновете пет учебни програми за дуално обучение на възрастни в България – по пет актуални и търсени на пазара на труда в страната професии.



Обобщеният анализ на петте програми за дуално обучение в партньорските страни е разработен в рамките на проект ФокусДуал с ръководното участие на партньора от Румъния Румъно-Германска Фондация – Тимишоара (FRG Timsoara).



В хода на разработването на О4 и дискусиите между партньорите по проекта се оказа, че голяма част от техните идеи за реструктуриране на учебни програми на дуален принцип са неприложими за рамковите условия за провеждане на дуално обучение в България. Техните ценни съвети и опита им бяха заимствани, доразвити от координатора на проекта ДП БГЦПО и използвани при разработването на програмите по петте професии за дуално обучение на лица над 16 години

Те са мостра за разработване на др. дуални програми.

Въведение

Европейският консорциум по проекта е предложил много амбициозна тема в рамките на проект ФокусДуал, а именно събиране на информации, анализиране и предложения за модел на дуално структурирани учебни планове за обучение на възрастни по пет професии.

В рамките на Дейност 4 по проекта ФокусДуал „Насърчаване на процеса на дуалното обучение и мотивиране на фирмите за участие в него“ са анализирани дуални учебни планове от партньорските страни Германия, Австрия, Румъния и Словакия. Резултатите са включени в разработките на 5 нови учебни програми по търсени на пазара на труда в България професии, които свързват теоретичното и практическото обучение.

Акцентът е поставен върху основните характеристики на професиите от областите дървообработване/мебелостроене, металотехника, туризъм и ИКТ.

Избраните професии са следните:

1. Заваряване – първа степен на професионална квалификация
2. Производство на мебели – втора степен на професионална квалификация
3. Производство на кулинарни изделия и напитки – втора степен на професионална квалификация
4. Администратор в хотелиерството – трета степен на проф. квалификация
5. Графичен дизайн – трета степен на професионална квалификация.

Избраните професии са актуални за развитието на България и по тях има засилено търсене на квалифициран персонал в страната през последните години. Разработените примерни учебни програми ще служат като образец за реструктуриране на учебни програми за дуално обучение на възрастни по други професии. Те са нарочно избрани с различна степен на професионална квалификация, за да се добие по-ясна представа за възможностите за прилагане на дуално обучение и реструктурирането на учебни програми за различни професии.

Трите степени на професионална квалификация означават:

Първа степен на професионална квалификация – ниско ниво на отговорност на работното място, изпълняващо рутинни задачи;

Втора степен на професионална квалификация – по-високо ниво на отговорност на работното място, самоопределяне на професионалните действия;

Трета степен на професионална квалификация – още по-високо ниво на отговорност на работното място, включващо отговорност за работата на другите хора, средно управленско ниво.

При извършването на Дейност 4 и предходните дейности по проекта е анализирано прилагането на дуалното обучение в петте партньорски страни като система и като отделни форми на обучение:

- в Германия и Австрия – като дългогодишно утвърдени системи,
- в Румъния и Словакия – като нововъведени фирми на обучение, целящи разнообразяване на системите за професионално образование и обучение,
- в България – също като нова форма за изучаване на професия в рамките на професионалното образование и обучение.

В процеса на сравняване на учебните планове и програми в партньорските страни са установени **изключително сериозни различия** между тях самите и с учебните програми в България, отнасящи се до регламента, подхода, продължителността, условията за достъп, приложението, финансирането на дуалното обучение, др. обстоятелства. Тези различия затрудниха процеса на сравняване, който се оказва много по-сложен и комплексен от очакваното и си е предмет за отделен проект.

Затруднението започна още с **несъответствието при наименованията на професиите** в петте страни. Например в Германия и Австрия няма професия „Графичен дизайнер“. Наложил се сериозно разширяване на обема на Дейност 4 чрез сравняване на съдържанието на учебните програми по професиите в четирите страни с тези в България.

Затруднение предизвика и **различната степен на прилагане на дуалното обучение** по тези професии в партньорските страни – докато Германия и Австрия имат изградени системи за дуално обучение, предимно за млади хора, но освен това по тези професии се обучават и възрастни за повишаване на квалификацията, преквалификация или валидиране на придобити чрез неформално или самостоятелно учене знания и умения, то в Румъния и Словакия дуално обучение по тези професии се прилага все още в начална фаза на въвеждането му като форма за разнообразяване на професионалното обучение – по отделни професии и предимно за младежи.

За разработването на Интелектуален продукт 4 са използвани като базисен модел учебните планове по петте избрани професии от Германия и Австрия, което се оказва в полза и за партньорите от Румъния и Словакия.

Преглед на наименованията на професиите на база проучено съдържание на учебните програми – сравнителна таблица:

България	Словакия	Румъния	Австрия	Германия
Графичен дизайнер	Digital Media Graphics	Дизайнер на Уеб сайтове	Медиен специалист	Медиен дизайнер
Администратор в хотел	Универсален търговец	Рецепционист в хотел	Асистент в хотелиерството и ресторантьорството	Специалист в хотелиерството
Заварчик	Електрически заварчик (Курс)	Електрически заварчик (курс)	Техник по металообработване – Техник по заваряване или преди универсален заварчик (Курс)	Специалист по заваряване (Курс)
Оператор дървообработването	Дърводелец	Универсален дърводелец	Дърводелец	Дърводелец
Готвач	Готвач	Готвач	Готвач	Готвач

Извън наименованията **основни различия** са констатирани и при:

- целевата група за обучение: специално в Германия и Австрия се вижда разнообразието от възможности да се изучи една професия: в дуалната система с продължителност 3 - 4 години, или в рамките на Учене през целия живот и обучение на възрастни в процес на повишаване на квалификацията или преквалификация. Тоест за младежи след 15 / 16 години или за възрастни учащи.

- регламента на обучението: в някои страни има изисквания относно входящо ниво, в други няма. Решаващата роля при избора на обучаваните е на работодателите.

Някои професии в партньорските страни са само специалности или допълнителна квалификация към определени професии от съответния бранш, напр. „Заварчик“. Други професии имат разновидности в зависимост от приложението на професията, напр. „Графичен дизайнер“.

1. „Графичен дизайнер“



В България

Професия: „Графичен дизайнер“, специалност „Графичен дизайн“ – трета степен на професионална квалификация по Списъка на професиите на НАПОО.

Съгласно Закона за професионално образование и обучение:

Условие за обучение: - за лица, навършили 16 години, с придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование или завършено средно образование.

Продължителност на обучението: минимум 960 учебни часа, от които 50 % теория и 50 % практика.

Общи умения след приключване на обучението – завършилият обучението познава и спазва:

- общата организация на работата,
- здравословните и безопасни условия на труд,
- икономическите/финансовите условия,
- професионалната етика.

Освен това владее английски език на ниво, позволяващо му да осъществява устна и писмена комуникация по професионални теми, и работи със специализирани програмни продукти.

Специфични умения след приключване на обучението и усвояване на пълния обем от учебната програма Графичният дизайнер придобива знания и умения за:

- рисуване, визуални изкуства, графичен дизайн, графични техники и печатни технологии,
- създаване на цялостно оформление на печатни, електронни и други продукти, като съчетава форми, цвят, шрифт и принципи на композиция за постигане на определено визуално въздействие върху потребителите на продукта;
- създаване на книги, каталози, брошури, опаковки, реклами, интернет сайтове и мултимедийни продукти,
- изграждане на фирмен стил, създаване на цялостна концепция на интернет сайтове, което включва изработване на елементи за тях, избор на цветовете, теми и шрифт, определяне на разположението на текста и изображенията и други дейности.

Допълнителни и спомагателни дейности: Графичният дизайнер се научава да:

- изработва продуктите с необходимото качество и да спазва поставените срокове;
- развива умения за креативност и нестандартно мислене,
- изработва продуктите като подхожда творчески и използва художествени способности.

Оценяване на компетентностите: професионалното обучение за придобиване на трета степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и по практика на професията.

Документ за завършено обучение: издава се Свидетелство за професионална квалификация.

Приложимост на професията: в издателства, рекламни къщи, печатници, фото и филмови студия и други.

Комуникация: притежава умения за общуване в динамична работна среда, научава се да ръководи и работи в екип, да участва активно при разпределението на задачите, съдейства на членовете на екипа при решаване на проблеми и търси помощ от тях, умее да носи отговорност.



В Словакия

Курс: Digital Media Graphics.

Признато професионално обучение по медии / призната професия за обучение по медии).

Продължителност: 4 години с ниво на дипломиране 3А.

Условия за достъп: законово не се изисква специално предварително образование.

Описание: Завършилите четиригодишното обучение 3447 4 DigitalMediaGraphics-абсолвентки и абсолвенти с успешно положена матура получават първо ниво на квалификация от пълното професионално обучение. След приключване на обучението абсолвентът е в състояние да изпълнява технологични операции в областта на обработката на текст и изображения за използване в електронни публикации.



В Румъния

„Дизайнер на уеб-сайтове“ (с матура)

Квалификация: графичен и мултимедиен дизайнер в образованието за възрастни с продължителност 1080 часа, квалификационно ниво 3 (4), от които 360 часа теория и 720 часа практика.

Условия за достъп: завършили гимназия без матура.

Описание: Графичните и мултимедийни дизайнери проектират и разработват информационно съдържание за визуална и аудиовизуална комуникация, публикуване и отпечатване, включително отпечатащи, филми, електронни и дигитални форми и други форми на визуални и аудиовизуални медии. Те създават специални ефекти, анимации или различни визуални картини за тяхното използване в компютърни игри, филми, музикални видеоклипове, печатни медии и реклами.



В Австрия

„Медиен специалист“

Професията се прилага при обучението на възрастни с продължителност 376 часа, като надграждащ курс, от които 78 часа теория и 298 часа практика. Обучението е възможно само тогава, когато обучаемият вече е придобил най-малко една година практически опит в професията.

Редовното дуално обучение по професията за младежи продължава 3 ½ години.

Описание: Медиите са всичко, което служи за комуникация. Това са традиционните медии като вестници, филми и телевизия, и така наречените аудио-визуални мултимедийни продукти. С думата „мултимедия“ се обозначават медийни продукти, които съчетават няколко медийни елемента, преди всичко текст, изображения и графика, звук, филм/видео, компютърни анимации и др. Модерни медии са електронно редактирани или създадени видеоклипове, компютърно управлявани презентационни програми, мултимедийни програми на CD-ROM, мултимедийно организирани Интернет-страници и т.н. Една от основните области на приложение на медийния дизайн е рекламата. Тук медийният дизайн се използва на всички възможни медийни нива (рекламни брошури, плакати, радио-, телевизионна и кинореклама, електронни светещи реклами, Интернет-страници и т.н.)

Производството и дизайнът на медии е значителен и постоянно развиващ се стопански отрасъл, който поставя високи изисквания към служителите в технически и дизайнерски аспект. Изучаваната професия „Медиен специалист – Медиен дизайн“ заедно с изучаваната професия „Медиен специалист – Медийна техника“ формират областта от изучавани професии „Медийна индустрия“. Учебното съдържание на двете изучавани професии е много сходно, но всяка от тях има различни акценти: оформление (дизайн) от една страна, и техническо изпълнение, респ. продукцията, от друга страна.

Медийните специалисти – Медиен дизайн планират проектите за медиен дизайн и създават идейния проект на медийните продукции. Те изпълняват свързаната с проекта поддръжка, консултират клиентите и получават от тях шаблони (например текстове, изображения, аудио- и видеозаписи и т.н.), които след това преобразуват с помощта на компютър. Шаблоните за една медийна, респ. мултимедийна продукция, могат да бъдат в „аналогова“ форма (снимки, видео, графики, текстови ръкописи, лентови аудиозаписи и т.н.) или вече дигитализирани (например цифрова фотография, аудиофайлове). Медийните специалисти могат да работят и с двата вида шаблони, но преди всичко владеят преобразуването на аналогови в цифрови шаблони (например чрез сканираща техника или чрез компютърни програми за дигитализиране на видео). При това те използват скенери за пренасяне на изображенията за цифрова обработка и цифрово редактиране на изображения. Често те създават свой собствен шаблонен материал като заснемат например цифрови снимки. Проектирането (планирането) и производството на видеоклипове също попада в тяхната сфера на дейност.

Медийните специалисти – Медиен дизайн разполагат с обширни знания в областта на електронната обработка на данни (познаване и приложение на хардуер и софтуер) и в мрежовата техника (Интернет, бази данни). Терминът „мрежова техника“ се отнася до свързването на отделните компютърни работни места, респ. работни станции в една компания (Интранет), както и световната компютърна мрежа „Интернет“ (WorldWideWeb). В такива мрежи се предоставят огромни количества информация от всички области на живота и знанието като все повече се набляга на привлекателния, ясен и лесен за използване от потребителя дизайн на тези Интернет-страници („начални страници“ или „сайтове“), тъй като те често са използвани от фирми и институции за рекламни цели. Създаването на Интернет-сайтове е най-важната част от работата на медийните специалисти – Медиен дизайн. Те владеят текстообработващи програми, програми за бази данни, програми за графика и рисуване, програми за обработка на изображения и програми за оформление. При планирането и създаването на тримерни мултимедийни продукти те дигитализират текстови, картинни и звукови последователности и свързват тези елементи в медийния продукт. При това те също така предварително планират и разработват идейно възможностите за многократно използване на данни.

Друга важна област на тяхната работа е осигуряването на качеството. Медийните специалисти – Медиен дизайн преценяват и проверяват резултатите от своята работа, преди всичко по отношение на съответствието с предварителното задание (например определени нужди/желания на клиентите, но също и технически стандарти като системни изисквания към компютърни устройства и програми).

От голямо значение е и професионалното презентирание на продукти. За тази цел медийните специалисти – Медиен дизайн владеят различни презентационни техники и общуването с клиентите за изясняване на технически и дизайнерски детайли на медийните продукти.



В Германия

„Медиен дизайнер“ – цифров предпечат, с 2 специалности.

Вид на курса: признато професионално обучение в медийния и комуникационния бранш / призната професия за обучение в медийния и комуникационния бранш).

Условия за достъп: законово не се изисква специално предварително образование.

Фирмите назначават обучаеми със степен на образование за прием в университет.

Продължителност на обучение: 3 години.

Описание: **Медиен дизайнер – цифров предпечат, специалност концепции и визуализации.** Те анализират целевите групи и създават медийни концепции, представят проекти на клиентите и ги подготвят за по-нататъшно медийно разработване.

Медиен дизайнер – Цифров предпечат, специалност „Дизайн и техника“. Те създават медийни продукти и планират производствени процеси, комбинират медийни елементи, подготвят данни за цифрово използване и ги комплектуват за съответната цел.

По-долу е представена учебна програма за обучението на графични дизайнери, която обединява теоретичното и практическо учебно съдържание. Маркираното със зелено съдържание посочва еднаквите теми при обучението във фирмата и в професионалното училище.

Производствена практика**Училищно обучение и практика**

Общо за всички Медиен дизайнер – Цифров предпечат

Професионални компетентности	Седмици	Часове	Области на обучение	Учебна година	Часове
Организация на работата.	14	238	Презентиране на медийната компания и нейните продукти.	1	40
			Използване, поддръжка и конфигуриране на компютърно работно място и компютърни мрежи.	2	80
Основи на дизайна.	28	476	Типографско проектиране на медийни продукти.	1	60
			Композиция, заснемане и редактиране на изображения.	1	80
Обработка на данни.	22	374	Създаване на изходни файлове, ориентирани към процесите на печат.	1	60
			Подготвяне на данни за различни изходни процеси.	1	80
Междинна сума:					
Медийна интеграция.	24	408	Създаване на медии с поддържани системи бази данни.	2	80
			Проектиране и реализиране на Web сайт.	2	60
			Разработване на лого и прилагане на корпоративен дизайн.	2	60
Междинна сума:		1496	Междинна сума:		320 (1. уч. Г.) + 280 (2 уч. Г.) = 600
Анализ на заданието и разработване на концепцията: оценка на изискванията на клиента, извличане на задачите, изследване на средата на заданието, използване на творчески техники, проучване на идеите за рамкови условия медийноспецифицирано, създаване на концепции.	7	119	Съветване на клиенти и определяне на маркетингови цели.	3	80

За всички Медиен дизайнер, специалност Концепции

За всички Медийен дизайнер, специалност Дизайн и техника

Визуализиране на идеите и проектите: разработване на варианти за дизайн, проектиране на графични знаци, проектиране на графики, диаграми и илюстрации, разработване на проектен растер, избор и обработка на картинни мотиви, настройване на дизайна за изходящите медии, подготовка на готови за представяне медийни продукти.	7	119	Идейно проектиране и представяне на медийни продукти.	3	80
Съгласуване на дизайна: прилагане на комуникационни правила, представяне и обосновка на дизайнерски концепции, приключване на процесите за вземане на решения заедно с клиента.	7	119	Дизайн на печатни медии и създаване на графики.	3	80
Медийно съобразено разработване: оптимизация на проектите, проверка на проектните файлове, създаване на проекти, съобразени с медиите и с производствено качество, прилагане на процедури за контрол за осигуряване на качеството, оценка на резултатите от работата.	7	119	Творческо прилагане на концепции за цифрови медии.	3	40
Междинна сума:		476	Междинна сума:		280
Планиране на работата: анализиране на работното задание, подбор и определяне на методите на продукция, определяне времето, необходимо за производствените стъпки, предоставяне на работни документи и данни по заданието, приемане данни от различни източници, спазване на законовите разпоредби за обработка на данни, документиране на резултатите от работата.	7	119			
Творчески ориентирано производство: презентирание на собствени идеи за дизайн, тематично проектиране и техническо реализиране на графични елементи, обработка на изображения и графики, внедряване на дизайнерски проекти, избор на подходящ софтуер, проверка на резултатите от работата по отношение на дизайна.	7	119	Дизайнерско интегриране на медийни елементи.	3	80

Projekt Fokus Dual, Programm ERASMUS+, KA 2, 2016-1-BG01-KA202-023737

Технически ориентирана продукция: извършване на аналогово-цифрово преобразуване, обработване на специфични за различните медии данни с приложни програми, надзор на процеса на производство, комплектуване на данните в съответствие с предварителните изисквания, структурирано съхраняване и архивиране.	7	119			
Процеси на предаване и изходни процеси: сглобяване на продуктите, управление на процесите на предаване или изходните процеси, проверка и евентуално коригиране на резултатите, предаване или издаване на продуктите, документиране на процесите на предаване или издаване	7	119			
Квалификационни единици по избор.	40	204	Реализиране на медиен продукт.	3	80
Междинна сума:					
Брой седмици общо за една специалност:	156	2652	Часове общо (учебни единици):		880
<p>Преподават се по време на цялото обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодателство в професионалното обучение, трудово и данъчно законодателство, - структура и организация на обучителното предприятие, - здравословни и безопасни условия на труд, - защита на околната среда. <p>Допълнително обучаемите избират множество свободно избираеми учебни единици от предварително определени списъци.</p>					



2. „Администратор в хотелиерството“



В България

Професия: „Администратор в хотел“, специалност - „Организация на обслужването в хотелиерството“ – трета степен на професионална квалификация.

Условие на обучение: за лица, навършили 16 години, с придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование или завършено средно образование.

Продължителност на обучението: минимум 960 учебни часа, от които 50% теория и 50% практика.

Общи умения след приключване на обучението:

- ❖ познава и прилага терминологията на туристическата индустрия при комуникация с гостите, както и законовите и нормативни документи, свързани с хотелиерската дейност;
- ❖ познава компютеризирани системи за различните дейности, икономиката и мениджмънта в хотелиерството;
- ❖ оперира с машини и съоръжения в хотелиерството;
- ❖ има познания по маркетинг и реклама.

Специфични умения след приключване на обучението:

- ✓ владее професионално-речевия етикет при посрещане на гости по установена стандартна процедура;
- ✓ изготвя сметки и води редовно оперативно-техническата отчетност;

- ✓ реагира в извънредни ситуации, свързани с пренатовареност на хотела;
- ✓ прилага безопасните условия на труд и противопожарна охрана в хотела;
- ✓ умее да прилага установените хотелски стандарти за посрещане на български и чуждестранни туристи и на гости, изискващи специално внимание – деца, хора с увреждания и др.;
- ✓ осигурява правилно ползване на материално-техническата база, познавайки технико-експлоатационните характеристики на всички машини и съоръжения;
- ✓ спазва и контролира изпълнението на правилата и нормите за работа в хотела;
- ✓ притежава чуждоезикови познания в съответствие с националността на гостите и категорията на средството за подслон;
- ✓ прилага стандарти и правила за работа с оплаквания и рекламации на гостите.

Допълнителни и спомагателни дейности:

- води сметките на гостите с възможност за приключване по основни и допълнителни услуги;
- умее да обслужва на гостите за сутрешна закуска и в стаята им;
- отчита консумацията на румсървиз и мини-бар;
- участва в насърчаването на продажбите и в рекламни кампании на хотела;
- извършва декориране в хотела, съобразно различни поводи;
- активно предлага допълнителни услуги на туристите като рент а кар, туристически пакети, екскурзии, туристическа и спортна анимация и др.

Оценяване на компетентностите: професионалното обучение за придобиване на трета степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит за придобиване на професионална квалификация по теория и практика на професията.

Издаван документ: Свидетелство за професионална квалификация.

Приложимост на професията: във всички места за настаняване, категоризирани по наредбата за категоризиране на средствата за подслон, местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения - хотели, мотели, пансиони, къщи за гости, вили, вилни селища и др.

Комуникация: взаимодействия с колеги от всички звена в хотела и ресторанта – пиколо, камериери, работници в перално стопанство, сервитьор-бармани, ремонтни групи, обслужващ персонал, външни доставчици и фирми.



В Словакия

„Универсален търговец”

Вид на курса: призната професия за обучение с матура, с продължителност 4 години, теоретични общообразователни предмети - 2603 часа, практическа подготовка за интегрираната практика - 912 часа, практика - 1672 часа.

Описание: Абсолвентът притежава знания за покупка и продажба на продукти и услуги, запознат е с принципите на рекламата, както и търговското право, познава дейностите във връзка с поръчки и комисиониране на стоки, съхранява за това информацията и продава продукти и услуги за обслужване. Абсолвентът получава Сертификат за обучение.



В Румъния

„Рецепционист/ка в хотел”

Начално/допълнително (надграждащо) обучение за възрастни на рецепционист/ка в хотел, с продължителност 126 часа: 36 часа теория и 90 часа практика.

Описание: Занимава се преди всичко с провеждане на специфични дейности по пристигане и отпътуване на клиенти, има готовност за извършване на плащания на клиенти, за осигуряване на хотелски услуги на клиентите, разрешаване на оплаквания от клиенти, организацията в общите рамки по отваряне и затваряне на рецепцията.

Извършва дейности по посрещане на гости, разпределяне на стаите по желание на клиента и запитвания, поздравяване на гостите, информирание, включително и на чужди езици, разглеждане на жалби и запитвания на гостите, изпълнява определени специални услуги (като напр. позвъняване за събуждане на гостите, изпращане на съобщения), участва в изпълнение на специфичната офис-дейност за организиране на ефективното използване на хотелската площ.



В Австрия

„Асистенти в хотелиерството и ресторантьорството”

При обучението за възрастни представлява курс за повишаване на квалификацията с продължителност от 244 часа, от тях 145 часа теория и 99 часа практика. Обучението с посочените учебни часове е възможно само тогава, когато обучаваният има вече натрупан най-малко една година практически опит по професията.

Редовен период на дуално обучение: 3 години.

Описание: асистентите в хотелиерството и ресторантьорството извършват всички организационни и административни дейности на хотелския и ресторантьорски бизнес. Тяхната дейност включва работа с плана на стаите, компютърна обработка на кореспонденцията, продажби, водене на касата, счетоводството и поддръжката на склада. Също и фронт-офис дейности: записване, отписване, информация за гости, организационни дейности в сферата на кухнята, обслужването и Housekeeping (организация на дейностите, свързани с почистването и техническата поддръжка на стаите, етажите).

Най-важните задачи на асистентите в сферата на хотелиерството и ресторантьорството са организационните и офис-задачи (счетоводство, издаване на фактури), които се изпълняват с помощта на специфични за отрасъла компютърни програми, освен това настаняването и храненето на гостите (посрещане на гостите, изготвяне на план с менюто и т.н.) и обслужването на гостите (осигуряване на билети за театър, съдействие /организация при обиколки на града, обмяна на пари и т.н.).

Те водят счетоводството, което се разпростира от складово счетоводство през ТРЗ до отчитане на хранителни стоки и напитки. Асистентите в хотелиерството и ресторантьорството поддържат контактите с доставчици, институции и клиенти. Голяма част от тяхната работа са дейности, свързани с контрола и разплащането. Въз основа на издадените в сферата на обслужването ваучери за храни и напитки, те водят ежедневното отчитане. Посредством журналите за входящи и изходящи стоки те определят потребностите от храни и напитки. За поръчване на стоки събират оферти от различни търговци на едро. След проучването на най-изгодната оферта като разходи и качество, те изпълняват поръчката.

При приемането на стоките асистентите в хотелиерството и ресторантьорството контролират разписката за предаване на доставката, провеждат отчитането на хранителните продукти като установяват размера на наличността, потреблението и чистата печалба на преработените в кухнята продукти.

В приемната (рецепция) асистентите в хотелиерството и ресторантьорството имат директен контакт с гостите. Те ги посрещат и изпращат на рецепцията, в личен разговор

обсъждат техните желания и оплаквания от хотела / ресторанта и ги информират за офертите, свързани с културни и други мероприятия.

В сферата на обслужването асистентите в ресторантьорството и хотелиерството изпълняват преди всичко контролни и организационни задачи, които се отнасят до протичащите в кухнята процеси (напр. планиране на менюто) и организационни задачи в областта на отдаване на стаи под наем (напр. изработване на планове за заетост на обслужващия стаите персонал). Към тези задачи спада и организирането на програма за свободното време на гостите (напр. дневни излети, мероприятия на закрито).



В Германия

„Специалист/ка в хотелиерството”

Вид курс: Призната професия за обучение в хотелиерството.

Условия за прием: От правна гледна точка не се изискват определени предварителни знания. Предприятията назначават предимно начинаещи в обучението със средно образование.

При работа с хранителни продукти е необходим инструктаж и удостоверение от здравна служба.

Продължителност на обучението – 3 години.

Описание: Специалистите в областта на хотелиерството могат да работят във всички отдели на хотела. Те наливат / продават напитки, обслужват в ресторанта, подреждат стаите, подготвят събития. Могат да бъдат назначавани и в администрацията. Там те се грижат за счетоводството, поддръжката на склада, за персонала.

По-долу е представена учебна програма за обучението на служители в хотел, която обединява теоретичното и практическо учебно съдържание. Темите при инструктажа в предприятието и в професионалното училище преобладаващо се покриват и те са подредени паралелно.

	Практика в предприятието			Обучение в училище и практика		
	Професионални компетенции	седмици	Учебни часове	Области на обучение	Учебна година	Учебни часове
ОСНОВНО професионално	Общуване с гостите, консултиране и продажба.	10	170			
	Използване на уредите, машини и стоки за широко потребление, планиране на дейността, планиране на работните стъпки, подготвяне на работното място.	2	34			

Projekt Fokus Dual, Programm ERASMUS+, KA 2, 2016-1-BG01-KA202-023737

	Хигиена	2	34	Дейности в склада: получаване, съхранение и изписване на стоки, контрол за наличност на стоки, договор за покупка, изчисления (данни за запасите, загубите), управление на документи, обработване на пощата, въвеждане на данни, обработка и предаване, защита и опазване на данните, средства за комуникация.	1	60
	Кухненска сфера: прилагане на работни техники и методи за готвене на обикновени ястия, приготвяне на несложни (обикновени) ястия, приготвяне на обикновени ястия с предварително подготвени продукти, приготвяне на обикновени ястия по предварително задание, участва при презентиране на крайния продукт.	12	204	Работа в кухнята: подготвяне, приготвяне и презентиране на несложни (обикновени) ястия, технологични и свързани с храненето психологически познания на избраните суровини. Основи на хранителното право, хигиенни изисквания към персонала, производството и продукцията. Опазване на околната среда	1	140
	Обслужване: проверка годността за продажба на продуктите, приготвяне на запарки и топли напитки, както и наливане (продаване) на напитки, сервиране на ястия и напитки и отсервиране, участие в обсъждането на обслужването и менюто, обслужване на касовата система на компанията.	12	204	Дейности по обслужването: Видове сервиране и методи, поддържане на помещението, работния материал и текстилните изделия, декорации на маса, продажба на спиртни напитки на дребно, производство на топли напитки и обикновени смесени напитки (коктейли), общуване с гостите, разговор и техники при продажба, ценови карти, възможности за плащане в ресторанта (пари в брой, чек, кредитна карта).	1	120
	Офис организация и комуникация.	10	170			
	Стоково стопанство.	4	68			
Обща професионална подготовка в направление хотелиерство и	Общуване с гостите, консултиране и продажба.	12	204	Консултиране и продажба в ресторанта: избрани ястия и напитки (пазарно предлагане, приготвяне, психологическо значение на храненето, показатели за качество), разговор и техники при продажба, резервации, рекламации, разпоредби, изчисления (материали, цени) специализиран език, чужд език.	2	100
	Използване на уреди, машини и стоки за широко потребление. Планиране на дейностите: поддръжка, контролиране на работните резултати.	4	68			

Projekt Fokus Dual, Programm ERASMUS+, KA 2, 2016-1-BG01-KA202-023737

	<p>Стоково стопанство: въвеждане на поръчки, провеждане на инвентаризации, обработване на плащанията, изчисляване на разходите и приходите от предоставените услуги, определяне на продажни цени.</p>	12	204	<p>Стоково стопанство: стоково стопанство система, определяне нуждите от стоки и закупуване, сделки, движение на плащанията, инвентаризация, инвентар, изчисления, (изчислителен контрол, сравнение на цените, в предвид отстъпките, изчисляване на валута), електронна обработка на данни.</p>	2	60
	<p>Реклама и насърчаване на продажбите: различаване средствата за реклама и носителите на реклама и използването им за реклама на обучаващото предприятие, подготовка на стимулиращи продажбите мерки, участие в рекламни кампании, декориране съобразно повода.</p>	12	204	<p>Маркетинг: гастрономична концепция (типове предприятия, философия на предприемачеството), цели и задачи на маркетинга, маркетингови инструменти и маркетинг микс, методи на проучването на пазара, насърчаване на продажбите, рекламни средства, законови разпоредби, специализиран език, чужд език, електронна обработка на данните.</p>	2	80
Специфична професионална подготовка: Хотелиер	<p>Стопанска услуга: приготвяне, почистване и поддържане на предлаганите стаи за гости, съобразно офертата и повода.</p>	12	204	<p>Стопанска услуга: основи на материалознанието, почистващи и поддържащи средства, подготовка на дейностите, работни процеси, възможности за контрол, общуване с гостите, изчисления (сравняване на разходите на средства за почистване, поддържане и консумативи), опазване на околната среда, трудова безопасност, законови разпоредби, специализиран език, чужд език.</p>	2	40
	<p>Общуване с гостите, консултиране и продажба: обработване на запитванията и изготвяне на оферти, потвърждаване и обработка на поръчките, провеждане на консултации и водене на разговори за продажба.</p>	14	238	<p>Дейности в сферата на продажбите: разговор и техники за продажба. информационни, комуникационни и организационни средства, обработка на поръчките (фирмени клиенти, заседания, ценова политика), кореспонденция, законови разпоредби, работа в екип, калкулации, чужди езици.</p>	3	80

Projekt Fokus Dual, Programm ERASMUS+, KA 2, 2016-1-BG01-KA202-023737

<p>Рецепция: обработване на резервационните планове и определяне на заетостта на помещенията, водене на кореспонденция, изпълняване поръчките на гостите, вписване на предоставените услуги, изготвяне и фактуриране на сметките на гостите, водене и отчитане касата на хотела, разплащане с туристическото бюро и организаторите, даване на информация на чужд език.</p>	14	238	<p>Работа в областта на рецепцията: приемане и обработване на съобщения, информационни, комуникационни и организационни средства, резервации, записване и отписване, обгрижване на гостите, туристически оферти, рекламации, процеси на отчитане, законови разпоредби предписания (договорно право) работа в екип, калкулации, чужд език.</p>	3	100
<p>Маркетинг: разработване и прилагане на маркетингови мерки, контролиране на резултатите от маркетингови мероприятия, провеждане на мероприятия за връзки с обществеността.</p>	12	204	<p>Работа в областта на маркетинга: рамкови условия, маркетингови мерки, бюджетиране, анализ на слабите и силните страни на предприятието, (фирмата), законови разпоредби, чужд език, електронна обработка на данните.</p>	3	60
<p>Стопански услуги: секторно планиране на персонала, осъществяване на контрол, използвайки организационни средства.</p>	12	204	<p>Управленски задачи в стопанските услуги: длъжностни характеристики и области на приложение, щатно разписание, вътрешнофирмена комуникация, значение на мотивация, управленски стил и обучение, организационни средства, контрол, законови разпоредби, калкулации, електронна обработка на данните.</p>	3	40
Общ брой седмици:	156	2652	Общ брой часове (Учебни единици):		880
<p>По време на цялото обучение се преподават:</p> <ul style="list-style-type: none"> - професионално обучение, - трудово и колективно право, - структура и организация на обучителното предприятие, - здравословни и безопасни условия на труд, - опазване на околната среда. 					



3. "Заварчик"



В България

Професия: „Заварчик“, специалност „Заваряване“ – първа степен на професионална квалификация.

Условие за обучение: завършен начален етап на основно образование или успешно завършен курс за ограмотяване.

Продължителност на обучението: минимум 300 учебни часа, от които 30 % теория и 70 % практика.

Общи умения след приключване на обучението:

- ❖ използва специфичната за заваряването терминология;
- ❖ разчита чертежи, като разпознава символите за означаване на заваръчни шевове;
- ❖ идентифицира видовете съединения;
- ❖ изпълнява заваръчни работи в съответствие със СЗП;
- ❖ настройва основните заваръчни параметри на токоизточника, съобразно спецификацията на заваръчната процедура.

Специфични умения за процес 111 - ръчно електродъгово заваряване:

- избира правилен тип и диаметър на обмазания електрод в зависимост от основния метал;

- изпълнява ъглови шевове на листов материал с различни дебелини в позиции PA, PB, PD, PF, PG, едностранно и двустранно с електроди с различен тип обмазка;
- заварява тръба към планка в позиции PB, PF, PD.

Специфични умения за процес 135 – 136 - заваряване с топящ се електрод в защитна газова среда - МИГ/МАГ:

- настройва главните заваръчни параметри за процеса;
- избира правилен тип и диаметър на заваръчния тел в съответствие с изискванията на спецификацията 7 на заваръчната процедура;
- прилага различни техники на заваряване;
- изпълнява ъглови шевове на листов материал с различни дебелини в позиции PA, PB, PD, PF, PG, едностранно и двустранно;
- заварява тръба към планка в позиции PB, PF, PD.

Специфични умения за процес 141 - заваряване с нетопящ се електрод в защитна газова среда-ВИГ:

- настройва главните заваръчни параметри за процеса;
- избира правилен тип и диаметър на волфрамовия електрод и на заваръчния тел в съответствие с изискванията на спецификацията на заваръчната процедура;
- изпълнява ъглови шевове на листов материал с различни дебелини в заваръчни позиции PA, PB, PC, PD, PF едностранно и двустранно;
- заварява тръба към планка в позиции PB, PF, PD.

Допълнителни и спомагателни дейности:

- извършва прецизно необходимата подготовка на краищата за заваряване;
- изпълнява спомагателни подготвителни операции 8 с помощта на металообработващи инструменти;
- извършва правилен монтаж и прихващане на заваряваните детайли в съответствие със спецификацията на заваръчната процедура;
- почиства заварения шев в съответствие със спецификацията на заваръчната процедура;
- оценява спазването на изискванията към шева (ширина, форма, гладкост и др.);
- проверява за наличие на геометрични несъвършенства;
- измерва с шаблон катета и дебелината на шева;
- коригира самостоятелно несъвършенства от типа на: пори, шлакови включения, подрези, прекомерна изпъкналост, вдлъбнатост и др.

Оценяване на компетентностите: професионалното обучение за придобиване на първа степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит за придобиване на професионална квалификация по теория и по практика на професията.

Издавани документи: Свидетелство за професионална квалификация и Свидетелство по правоспособност по заваряване.

Приложимост на професията: машиностроителни предприятия, транспортна индустрия, строителство и др.

Комуникация: взаимодействия с колеги заварчици, шлосери, технолози, конструктори и непосредствени ръководители.



В Словакия

„Електрически заварчик“ (курс).

Към момента в Словакия се провеждат курсове с възрастни за начално професионално обучение, повишаване на квалификацията или преквалификация за заварчици, които задължително завършват с изпит.

Изпитите са предварително включени / предвидени в рамковия учебен план – не само за тази, но и за много други професии. Обучението по заваряване и изпитите се регламентират от Словашкия съюз по заваряване. Обучението и завършването му отговарят на международни норми. Продължителността на обучението зависи от предварителните знания, умения и опит по тази професия, също от организацията на курса.

В правен аспект не е регламентирано точно определено училищно обучение по заваряване.

Минималният брой учебни часове за всеки отделен метод на заваряване е 160.



В Румъния

Професията е „Електрически заварчик“.

Квалификация: обучението за Електрически заварчик за възрастни е квалификационно ниво 1 (2), с продължителност 360 часа, от които 120 часа теория и 240 часа практика.

Условия за обучение: задължително образователно ниво.

Описание: заварчикът осъществява различни заваръчни процеси за производство на широка гама от продукти, с конкретни инструменти и оборудване за заваряване, които са посочени в технологичната документация.



В Австрия

Специалност към професия „**Метален техник**“ - „Метални технологии-технологии за заваряване“ (модулна професия) – изучава се в дуалната сиситема за 3 1/2 или 4 години. Подобна идентификация: **Универсален заварчик**.

Описание на длъжността: металните техници извършват заваряване на тръби, плочи, конструкционна стомана, алуминий или неръждаема стомана, пластмаса. Работят по производство на машини, части на превозни средства, котли, парапети, скелета, др.

В зависимост от материала и продукта се избират подходящите заваръчни методи и заваръчна техника като: заваряване с газ, електричество и инертен газ, заваряване с пламък, заваряване с пластмаса, с използване на ръчни заваръчни машини. Металните техници във фабрики за промишлени изделия и търговски предприятия в металообработване работят в екип с професионални колеги, началници и с различни специалисти и асистенти.

Работа и дейности: металните техници в заваръчната техника работят в съответствие с техническите чертежи, производствените скици и плановете за изграждане и сглобяване. Те избират материали, помощни средства и съответните инструменти за заваряване и рязане и подготвят частите. Използват методи за заваряване с различна енергия, като например: електроенергия, газ заваряване, заваряване на пластмаси. Техниците правят заварки на машини и превозни средства, части на панели, котли, резервоари или на частите на скелето.

Изисквания: преди заваряване трябва да се направи почисване на повърхността на детайлите с телени четки, шкурка или шлифовъчни машини, за да се премахне боя, ръжда, мръсотия или мазнини. Те почистват ъглите и ръбовете и показват съществуващите пукнатини. Заваряването включва различни заваръчни апарати и заваръчни машини.

Най-основните техники са заваряване са под налягане и заваряване чрез стопяване.

При заваряване под налягане, заготовките се нагряват в свързките и се съединяват чрез натиск без добавки.

При заваряване чрез стопяване се получава съединението на заготовките без действието на налягане, от топенето на материала, обикновено при добавка на спомагателен метал.

Накрая техниците по заваряване почистват завършените обработвани детайли и извършват различни обработки на повърхността - полиране, боядисване, импрегниране.

Работно оборудване: метални техници в заваръчната техника работят с различни ръчни заваръчни машини или автоматични заваръчни машини.

За подготовка на детайлите се използват телени четки, абразивни хартии, шлифовъчни машини, инструменти за рязане на метали и различни машини за шлайфане и полиране за последваща обработка.

За да се предпазят от искри и се предотвратят наранявания на очите, се използват подходящо защитно облекло, предпазващо от топлина, предпазни очила и защитни щитове.

Работна среда: металните техници в областта на заваряването: те работят във фабрики за промишлени изделия за металообработване в екип с професионални колеги, началници и различни специалисти от други технологични професии, с ръководителите на производството и с помощния персонал.



В Германия

„Специалист по заваряване”.

Вид на курса: не е отделна професия, обучение или преквалификация се извършва предимно след обучение в металообработваща професия.

Условия за достъп: квалифициран работник от металообработваща професия с минимален професионален стаж 3 години, минимална възраст от 22 години, трудов стаж 3 години.

Описание: специалист по заваряване - практически ориентиран ръководител на заваръчните работи.

Специалистите по заваряване могат да действат като напълно отговорни супервайзори в малки и средни предприятия. В големите компании те са връзката между заваръчния инженер и качествено изпълнение на заваръчните работи.

Примерен учебен план:

Професионални компетентности	Уч.ч. Теория	Уч ч.ч Практика
Общи тех нически основи Въвеждане в процесите на заваряване, Измервателни единици, техническо смятане и чертане, Основи на електротехниката, Химия, суровини, обработване, Техническа механика, наука за здравината, Елементи за свързване	80	
Процеси на заваряване и съоръжения Рязане източници на електричество, Методи на заваряване – традиционни и извънредни термично пръскане, запояване, Автоматизиране.	45	

Материали и тяхното поведение при заваряване Производство на стомана, смеси, термична обработка, образуване на пукнатини, корозия, износване, Нежелезни метали, металография	45	
Конструкция и пресмятане Пресмятане на заваръчните ръбове, Механика на скъсването, на опъна, Конструкция и поведение на даварени свързки при различни натоварвания.	22	
Заготовка и прилагана техника Гарантиране на качеството, проверка / контрол на заваряването, проверка на продукта без разрушаването му, ЗБУТ, опъване и усукване, Оборудване на работилницата, икономичност на процеса, поправки при заваряване, примери.	50	
Повторение. Специални области	16	
Газово заваряване		10
Дъгово заваряване		10
Заваряване със защитен газ		20
Други методи на заваряване		20
Общ брой учебни часове:	258	60



4. „Производство на мебели“



В България

Професия: „Оператор в дървообработването“, специалност - „Производство на мебели“ – втора степен на професионална квалификация.

Условие за обучение: завършен първи гимназиален етап на основание ЗПУО или X клас от средното образование.

Продължителност на обучението: минимум 660 учебни часа, от които 40 % теория и 60 % практика.

Общи умения след приключване на обучението - произвежда мебели от дървесина като:

- ❖ спазва и прилага правилата за здравословни и безопасни условия на труд и за опазване на околната среда;
- ❖ избира необходимите по количество и качество суровини и материали; работи с ръчни инструменти;
- ❖ разкроява дървесина и дървесни материали на циркулярни и банциг машини, формира детайли на абрихт и щрайхмус;
- ❖ изработва профили на детайли на фрезови, шипорезни машини и на дърводелски струг;
- ❖ разчита техническа и технологична документация - чертежи, скици, спецификации, разходни норми, технологични карти и др. и изработва изделия от дървесина в съответствие с документацията за производство;
- ❖ извършва разкрояване на суровините и материалите;
- ❖ обработва получените детайли до точни размери, изработва профили, отвори, длабове и конструктивни съединения;
- ❖ оценява качеството на детайлите и на готовите изделия.

Допълнителни и спомагателни дейности - в процеса на работа операторът:

- изпълнява спомагателни и подготвителни операции на работни места с помощта на ръчни инструменти; извършва ремонт на мебели;
- прилага технологични режими на слепване на дървесината и шлайфане на дървесните повърхности в производствени помещения с дървообработващи машини в складове за материали и готова продукция в сушилни стопанства.

Оценяване на компетентностите: професионалното обучение за придобиване на втора степен на професионална квалификация, завършва с полагане на държавен изпит за придобиване на професионална квалификация по теория и по практика на професията.

Издаван документ: Свидетелство за професионална квалификация.

Приложимост на професията: операторът в дървообработването може да работи в предприятия от дървообработващата и мебелната промишленост, в които се произвеждат изделия от дървесина - мебели, врати и прозорци, модели и шаблони, струговани изделия, в производствени помещения с дървообработващи машини, на работни места за ръчни и спомагателни операции, в складове за материали и готова продукция, в сушилни стопанства.

Комуникация: взаимодейства с колеги, клиенти, технолози, конструктори, ръководители на предприятието и да умее да работи в екип.



В Словакия

„Дърводелец”

Вид курс: квалификационно ниво 3С, с продължителност 3 години, 3168 часа.

Описание: професионално квалифицирани работници в отделни професии, които се занимават с дървообработване, производство, монтаж или реставриране на мебели, строителство и дърводелство, тапицерни и дървени изделия и други материали в държавни или частни фирми, доставчици на услуги в съответната област и по-късно като занаятчии в тази сфера. Програмата е замислена преди всичко за директно навлизане на трудовия пазар.



В Румъния

„Универсален Дърводелец”

Квалификация: универсален дърводелец в обучението на възрастни - квалификационна степен 2 (3), с продължителност 720 часа, от които 240 часа теория и 480 часа практика.

Входящо ниво: задължително образование.

Описание: универсален дърводелец е работникът, който произвежда и ремонтира мебели и други изделия от дърво, особено механично рязане и обработка на масивни дървени панели, ПДЧ или MDF, довършителни работи и монтаж на мебели.



В Австрия

„Дърводелец”

Курс за повишаване на квалификацията в обучението за възрастни с продължителност 372 часа, от които 77 часа са теория и 295 часа са практика. Обучението със задания брой часове е възможно само, ако обучаемият вече е придобил най-малко една година практически опит по професията.

Редовен период на дуално обучение: 3 години.

Дърводелците произвеждат и монтират мебели и детайли от дърво и пластмаси и извършват ремонтни работи по тези продукти.

В строителния сектор дърводелците произвеждат прозорци, врати, подове, облицовки на стени и тавани и стълби. При производството на мебели те изработват обзавеждане (маси, стоволе, кресла). Извършват и творческа дърводелска работа, например реставриране или изработване на реплики на старинни мебели, използвайки стари занаятчийски техники.

В индустриалните предприятия строителните дърводелци и мебелите често работят в серийно производство. Настройката на компютърно управлявани машини, които изпълняват отделни работни стъпки като напр. фрезозане, се превърна в основна област на дейност на дърводелците в промишлени предприятия в резултат на увеличените мерки за рационализация.

По правило дърводелци, заети в търговски предприятия, произвеждат изделия по индивидуална поръчка. Според желанията на клиентите те изготвят чертеж на изделието и извършват цялата работа от началото на производството до монтажа, докато в по-големите фабрики, производството на отделните продукти се извършва в зависимост от разделението на труда.

Дърводелците избират различни материали като нефасониран и фасониран материал, пластмаси и различни спомагателни материали и разкрояват материала според чертежа. Те използват циркулярен трион за направата на разфасовки и банциг за извити форми. Те обработват дъски и други дървени елементи с абрихт и щрайхмус (или при по-малки повърхности с ръчно ренде) и извършват допълнителни дейности по обработка (например пробиване, фрезозане). Дъските се съединяват в зависимост от тяхното приложение чрез различни техники на свързване (например, обикновени и гратови зъби, шлиц и чеп, нут и перо, лепила, гвоздеи и винтове).

При крайно обработване и разкрасяване на повърхността те залепват върху нея тънки покривни листове (фурнири) от особено ценни и красиви дървесни видове върху по-малко ценно дърво и защитават меката дървесина (за защита на повърхността) с панели от твърда дървесина. Накрая дърводелците обработват повърхностите с различни байцове, грундове, лакове и масла, за да защитят дървесните продукти от въздействието на атмосферните условия и да декорират цвета на дървото.



В Германия

„Дърводелец“

Вид на курса: призната професия за обучение в занаятчийството.

Входящо ниво: по закон не се изисква специално образование. Фирмите наемат обучаеми предимно със средно образование.

Продължителност на дуалното обучение: 3 години

Описание: дърводелците произвеждат мебели, врати и прозорци от дърво и дървесни материали или монтират вътрешно обзавеждане. Най-често се занимават с индивидуални поръчки.

По-долу е представена учебна програма за обучението на дърводелци, която обединява теоретичното и практическо учебно съдържание. Маркираното със зелено съдържание посочва еднаквите теми при инструктажа в предприятието и училището. Освен това обучението е структурирано така, че двете места за обучение да се допълват. Обучаваният преминава през целия спектър от задачи, започвайки с планирането, през производството и облагородяването и стигайки до гарантиране на качеството.

Предложение за разпределение на учебните единици по години/седмици/часове:

Производствена практика			Училищно образование и практика		
Професионални компетентности	Седмици!!	Часове	Учебни области	Учебна година	Часове
Работа с информационни и комуникационни системи.	6	102	Изработка на елементарни продукти от дървесина.	1	80
Оформление и конструиране на продукти.	9	153	Изработка на сложни продукти от дървесина и дървесни материали.	1	80
Планиране и подготовка на работни процеси, работа в екип.	7	119	Изработка на продукти от различни материали.	1	80
Обзавеждане, обезопасяване и почистване на работни места.	6	102	Производство на малки мебели.	1	80
Обработка и преработка на дървен материал, дървесни материали и други материали, както и на полуготови продукти.	18	306	Изработка на отделни мебели.	2	80
Въвеждане в експлоатация, обслужване и поддръжка на инструменти, уреди, машини, съоръжения и приспособления.	15	255	Изработка на секционни мебели.	2	60
Изработка на детайли и сглобяването им в продукти.	44	748	Изработка и монтаж на мебели за вграждане.	2	60
Повърхностна обработка.	10	170	Производство и монтаж на преградни и декоративни	2	80

			стени.		
Нанасяне на защитни покрития на дървесината.	3	51	Производство и монтаж на елементи от интериора.	3	60
Извършване на монтаж и демонтаж.	14	238	Изработка и монтаж на завършващи елементи на сградата.	3	100
Обслужване на продукти	6	102	Поддръжка на продуктите	3	40
Ориентация към клиентите и предлагани услуги.	8	136	Изпълнение на работна поръчка от областта на дейност.	3	80
Осъществяване на мерки за гарантиране на качеството.	10	170			
Общ брой седмици:	156	2652	Общ брой часове (Учебни единици):		880
<i>По време на обучението се преподава: - Професионално обучение, трудово и колективно договаряне, - Структура и организация на предприятията, където се провежда производствена практика, - Безопасност и здраве при работа, - Защита на околната среда.</i>			<i>Математическото, чертожното и научното съдържание се преподават интегрирано в учебните области. Технически и общи умения за комуникация, компютърно подпомагани техники и специализирани чуждоезикови умения се насърчават и с оглед на международния пазар. Допълнителна област на изпита: Икономика и социология.</i>		



5. „Производство на кулинарни изделия и напитки“.

Единствената професия с еднакво наименование и предназначение във всичките пет партньорски страни.

Това е квалификация, изисквана за назначение на длъжност „Готвач“.



В България

Професия: „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ – втора степен на професионална квалификация.

Условие за обучение: лица, навършили 16 години с придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование или завършено средно образование.

Продължителност на обучението: минимум 660 учебни часа, от които 40 % теория и 60 % практика.

Общи умения след приключване на обучението - след завършване на обучението по професията, обучаваният трябва да:

- ✓ знае и прилага основните правила за безопасна работа, не замърсява в процеса на работа околната среда, поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място;
- ✓ познава външните и вътрешните фактори, влияещи върху бизнес-културата и поведението във фирмата, познава принципите на делово общуване;
- ✓ познава пазарните отношения, мястото и ролята в тях на отделните лица, фирмите, институциите и държавата;
- ✓ познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник;
- ✓ участва при разпределяне на задачите, съдейства и търси помощ от членовете на екипа, отнася се с чувство за отговорност при изпълнение на задачата, която му е възложена;
- ✓ разбира своята роля в производството и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си;
- ✓ знае общите правила за работа с компютър и умее да ползва програмни продукти;
- ✓ умее да осъществява делови контакти, да се информира за развитието и новостите в туристическата индустрия от специализирани чуждестранни издания, като разбира лексиката, свързана с професията му;
- ✓ прилага санитарно-хигиенните изисквания за работа в ресторантьорството;
- ✓ прилага технологията за производство на кухненска продукция;
- ✓ оперира с машини и съоръжения в ресторантьорството.

Специфични умения след приключване на обучението - след завършване на обучението по специалността обучаваният трябва да умее да произвежда кухненска продукция, като:

- спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд; спазва санитарно-хигиенните норми;
- следи за наличните хранителни продукти и осигурява ритмични заявки;
- съхранява правилно продуктите;
- приготвя ястия при точно спазване на рецепти;
- участва при разработване на нови рецепти за кулинарни изделия и напитки;
- участва в разработване на нови менюта;
- използва ефективно материално-техническата база.

Оценяване на компетентностите: професионалното обучение за придобиване на втора степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит за придобиване на професионална квалификация по теория и по практика на професията.

Издаван документ: Свидетелство за професионална квалификация.

Приложимост на професията: в ресторанти, заведения за бързо хранене, кафе-сладкарници, столове, барове, закувални, др.

Комуникация: участва в разпределяне на задачите между членовете на екипа. Съдейства на членовете от екипа и търси помощ от тях при изпълнение на задачите. Отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на възложени задачи.



В Словакия

„Готвач”

Вид курс: квалификационно ниво 3С с продължителност 3 години, дуално обучение, теория 704 часа / 2096 часа практика.

Описание: готвачът е квалифициран служител, който може да работи самостоятелно в ресторанти, хотели и други гастрономически заведения за хранене. След завършване на третата година от обучението си той подготвя хранителни продукти, познава съставките, напитките и тяхната преработка, както и гастрономическите правила. Освен това той е запознат с рецепти и подготовка на обикновени и изискани ястия, обръща внимание на основните хигиенни правила и безопасни условия на труд на работното място и може да общува културно с госта и да представя ястията.



В Румъния

„Готвач”

Тази квалификация в образованието за възрастни е квалификационна степен 2 (3), с продължителност 720 часа, от които 240 часа теория и 480 часа практика.

Условия за достъп: задължително образование.

Описание: Готвачът готви ястия по различни рецепти, за да отговори на желанията на потребителите. За тази цел той подготвя процеса на готвене, измерва съответните количества, смесва ги стъпка по стъпка съгласно рецептата, поставя ги в съответните съдове, владее процесите на ферментиране, печене, пържене, фламбиране, варене, задушаване, др. След като ястията са приготвени, те се разпределят на порции.



В Австрия

„Готвач”

В образованието за възрастни - надграждащ курс с продължителност от 281 часа, от които 118 часа теория и 159 часа практика. Обучението с така посочения брой часове е възможно само тогава, когато обучаемият вече е придобил поне една година практически опит в професията.

Редовен период на дуално обучение: 3 години.

Описание: Готвачите/готвачките приготвят ястия в заведенията за обществено хранене и хотелиерството и изпълняват всички необходими за това административни и организационни задачи, вкл. подготвителни работи (закупуване / допълнителни поръчки и правилно складово съхранение на хранителни продукти). Те съставят менюто, съветват гостите и са отговорни за спазването на законите за храните и хигиенните разпоредби.

Нарастващото здравно съзнание поставя все по-големи изисквания към тази професия. Готвачите/готвачките са добре осведомени за хранителната стойност на храните, основите на диетичната кухня, други хранително-психологични аспекти (т.е. те знаят как съответните храни влияят върху човешкото тяло) и ги вземат под внимание при приготвяне на ястията.

Дейностите на готвачите/готвачките се различават в зависимост от вида и размера на съответното заведение за хранене, ресторант или обект за настаняване. В големите кухни те произвеждат ястия в големи количества, използвайки полуфабрикати. В малък ресторант те приготвят менюта и ястия à la carte (по поръчка).

Преди започване на действителната си работа готвачите/готвачките извършват необходимите подготвителни работи: изготвяне на меню, оценка на дневната потребност от ястия, изчисляване на необходимите количества на съставките и осигуряването на необходимите хранителни продукти от собствените кухненски запаси респ. инициране на покупки.

Готвачите/готвачките подготвят отделните хранителни продукти съгласно предназначението и начина на приготвянето им: кълцане и рязане на месо, почистване на вътрешности на птици, измиване и почистване на месо и зеленчуци, наситняване на зеленчуци, както и подготвяне (осигуряване) на марината, брашно, мазнина, лимони, яйца и подправки. След като са подготвили всичко, те приготвят храната.

При приготвянето на храната готвачите/готвачките прилагат методи на работа, съответстващи на отделните хранителни продукти и ястия, като използват кухненски съоръжения, уреди и машини. Месото, дивечът и рибата - биват печени, пържени, печени на скара или грил, зеленчуците - задушавани на пара, а гарнитурите (например макаронени изделия) - варени. Индивидуалните ястия се подправят и овкусяват.

Готвачите/готвачките аранжират готовите ястия върху чинии, респ. плата за сервиране, и ги поставят готови за сервиране на шкаф за предаване на ресторантските специалисти (наричани преди келнери/келнерки). В зависимост от размера на фирмата обемът на тези работи е разпределен между един или повече готвачи и техните помощници.

Съществуват възможности за специализация в различни групи храни, например супи и зеленчуци (Potager), сосове (Saucier), пържене (Rotisseur), студена кухня (Gardemanger), тестени и ястия с яйца (Entremetier), риба (Poissonier) и десерти (Pâtissier).



В Германия

„Готвач”

Вид на курса: признато професионално обучение в хотелиерството / призната професия за обучение в хотелиерството, НКР ниво 4 (съгласно „Германската квалификационна рамка за учене през целия живот“).

Условия за достъп: законово не се изисква специално предварително образование. Фирмите назначават обучаеми със завършено основно образование или средно образование.

Продължителност на обучение: 3 години

Описание: готвачите и готвачките приготвят различни ястия и ги аранжират. Те организират работните процеси в кухнята, съставят менюта, купуват продукти и ги съхраняват правилно.

По-долу е представена учебна програма за обучението на готвачи, която обединява теоретичното и практическо учебно съдържание. Темите при инструктажа в предприятието и професионалното училище преобладаващо се покриват и са подредени паралелно.

Предложение за разпределение на учебните единици за година/седмица/часове:

Производствена практика			Обучение в училище и практика		
Професионални компетентности	Седмици	Часове	Области на обучение	Учебна година	Часове
Кухня	12	204	1.1 Работа в кухнята: Предварителна подготовка, приготвяне и презентиране на прости ястия, технологични и хранително-физиологични познания на избрани суровини, основи на законодателството в областта на храните, лична, производствена и хигиена на работното място, опазване на околната среда.	1	140
Хигиена	2	34			
Използване на уреди, машини и трайни продукти (вариант: дълготрайни материални активи), планиране на работата	6	102			
Обслужваща зона	12	204	1.2 Работа в обслужването: видове и методи на сервиране, почистване на помещения, материали и текстил, декориране на масите, сервиране на алкохолни напитки, производство на топли разливни напитки и прости коктейли, общуване с гостите, разговори и техники за продажби, менюта, възможности за плащане в ресторанта (кеш, чек, кредитна карта),	1	120
Общуване с гостите, консултации и продажби	14	238			
Офис организация и комуникация.	10	170	1.3 Работа в склада: приемане на стоки, съхранение и издаване на стоки, контрол на наличността на стоките, договориране на покупки, изчисления (данни за складови наличности, загуби), администриране на документи, обработка на поща, въвеждане, обработка и извеждане на данни, архивиране и защита на данните, комуникационни медии.	1	60
Стоково стопанство.	11	187			

Прилагане на различни методи на работа и на използване на кухненска техника (методи на готвене, аранжиране на ястията, приготвяне на пълнежи и т.н.).	8	136	2.1 Ястия, произведени от растителни суровини: плодове, зеленчуци, гъби, картофи, бобови растения и зърнени продукти. (Пазарно предлагане, хранителна значимост, възможности за употреба, качествени характеристики и съхранение), подготовка и приготвяне на храна, форми на сервиране, сосове и подправки, „удобни“ продукти (полуфабрикати).	2	60
Приготвяне на растителни храни.	8	136	2.2 Леки закуски: подготовка и приготвяне, форми на сервиране, стопанско значение (пазар, разходи, брутна печалба), „удобни“ продукти (полуфабрикати).	2	40
Приготвяне на супи и сосове.	10	170			
Приготвяне на млечни продукти и яйца.	4	68	2.3 Студен и топъл бюфет: Топли и студени ястия за предлагане на бюфет (шведска маса) или като предястия, подготовка и приготвяне, подреждане и декоративен дизайн на бюфет, разговори и техники за продажби, „удобни“ продукти (полуфабрикати).	2	40
Производство и преработка на теста и смеси.	8	136	2.4 Десерти: теста, смеси, сладкиши, сиренеи плодове (пазарно предлагане, хранителна значимост, възможности за употреба, качествени характеристики и съхранение), подготовка и приготвяне, форми на сервиране, форми на презентирание, „удобни“ продукти (полуфабрикати).	2	60
Производство на сладкиши.	10	170			
			2.5 Обслужване À la carte: Планиране, организация и изпълнение на обслужването à la carte в кухнята, съставяне на ястия, месо или дивеч и птици или риба и морски дарове (пазарно предлагане, хранителна значимост, възможности за употреба, качествени характеристики и съхранение), подготовка и приготвяне, форми на сервиране, форми на презентирание, „удобни“ продукти (полуфабрикати), бульони и супи, основни сосове и техните производни, маслени смеси, предотвратяване на злополуки и хигиенни мерки.	2	80

Projekt Fokus Dual, Programm ERASMUS+, KA 2, 2016-1-BG01-KA202-023737

Приготвяне на риба, черупкови и ракообразни.	10	170	3.1 Банкети: планиране, организация и изпълнение на работни процеси в банкетни мероприятия в сферата на кухнята, разговори и техники за продажби, дивеч и птици или месо или риба и морски дарове (пазарно предлагане, хранителна значимост, възможности за употреба, качествени характеристики и съхранение), подготовка и приготвяне, начини на сервиране, форми на презентирание, „удобни“ продукти (полуфабрикати), предотвратяване на злополуки и хигиенни мерки.	3	80
Обработка на месо и дребнолии.	12	204			
Обработка на дивеч и птици.	8	136			
Реклама и популяризиране на продажбите.	4	68	3.2 Промоционална седмица: планиране, организация и провеждане на промоционална седмица, реклама и популяризиране на продажбите, работа в екип, риба и морски дарове или дивеч и птици или месо (пазарно предлагане, хранителна значимост, възможности за употреба, качествени характеристики и съхранение), подготовка и приготвяне, начини на сервиране, форми на презентирание, „удобни“ продукти (полуфабрикати).	3	80
			3.3 Поредност на ястията: правила на менютата, планиране, проектиране и контрол на работните процеси, съответстващи напитки.	3	60
			3.4 Регионална национална и чуждестранна кухня: култура на хранене, типични за региона хранителни продукти (пазарно предлагане, хранителна значимост, възможности за употреба, качествени характеристики и съхранение), проучване (търсене) на рецепти, подготовка и приготвяне, начини на сервиране, форми на презентирание.	3	60
Общо седмици:	156	2652	Общо часове:		880

<p>Преподават се по време на цялото обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодателство в професионалното обучение, трудово и данъчно, законодателство - структура и организация на обучителното предприятие - здравословни и безопасни условия на труд - защита на околната среда. 			<p>Разпределени във всяка област на обучение в променящи се съотношения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правни разпоредби, - изчисления (рецепти, количества, разходи, приходи), - специализирана терминология, - чужд език, - компютърна грамотност, - работа в екип, - трудова безопасност. 		
--	--	--	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЯ:

Преструктурирани за дуална форма на обучение пет учебни програми по определените в проекта, актуални и търсени на пазара на труда в България професии.