

УТВЪРДИЛ:

ИЗП. ДИРЕКТОР.....

Д-Р ЛЮБОВ ПОПОВА

Дата на утвърждаване:

УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА НАЧАЛНО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
С ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
ПО РАМКОВА ПРОГРАМА Б 15 (дуално обучение)**

(съгласно чл. 17а, чл. 10, ал.3, т.2 и чл.12, т.2а от ЗПОО)

Професионално направление	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг	Код: 811
Професия	Готвач	Код: 811070
Специалност	Производство на кулинарни изделия и напитки	
Степен на професионална квалификация	Втора	II
Ниво по НКР:	3	
Срок на обучение:	До 1 година	
Общ брой часове	1650	
от които:		
брой часове по теория:	264 (в обучаващата институция)	
брой часове по практика:	396 (в обучаващата институция)	
брой учебни часове на работното място:	990 (във фирмата-партньор)	
Форма на обучение	Обучение чрез работа (дуална система на обучение)	
Организационна форма	Квалификационен курс	
Входящо образователно и равнище	За лица, навършили 16 години – придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование или завършено средно образование.	

София, май 2018 година



I. НОРМАТИВНИ ОСНОВАНИЯ

Настоящият примерен учебен план и учебните програми по отделните предмети/модули от него са разработени:

- На основание чл. 17а от ЗПОО;
- Наредба № 1 за условията е реда за провеждане на обучение чрез работа (дуално обучение), в сила от 08.09.2015г., актуализирана 15.05.2018г.;
- в съответствие с рамкова програма Б 15 – чл. 10, ал.3, т.2 и чл.12, т.2а от ЗПОО;
- на основание чл.13г от ЗПОО и чл. 13д, ал.4 от ЗПОО;
- в съответствие с: чл. 27, ал.2, 4, 5 и 6; чл. 28, чл. 28а, ал. 1, 2 и ал.3, т.2; чл.28б, ал. 1, 2 и ал.3, т.2; чл. 28в, ал.1, 2 и ал.3, т.2; чл. 29 ал.1, 2, т.2 от ЗПОО;
- в съответствие с Държавно образователно изискване (ДОИ), Наредба № 82/22.07.2013г. за придобиване на квалификация по професията „Готвач“, Наредба № 15 от 24.09.2004г., обн. ДВ, бр.102 от 19.11.2004г., в сила от 19.11.2004г., издадена от МОН.

II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

Компетентности	Резултати от ученето Обучаващият се трябва да:
Общи за професията „Готвач”	
1. Организация на работния процес.	1.1. Ефективно организира работния процес. 1.2. Предлага и мотивира необходимостта от промени в него.
2. Спазва здравословните и безопасни условия на труд на работното място.	2.1. Спазва мерките за безопасност и се отнася с отговорност към хората.
3. Общува на чужд език.	3.1. Чете и разбира професионални текстове (специализирана литература, техническа документация и други) на чужд език. 3.2. Ползва чужд език при търсене на информация от интернет и други източници. 3.3. Ползва чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с партньори и клиенти.
4. Познава основите на икономиката и предприемачеството.	4.1. Прилага икономическите познания съобразно динамиката на пазарната среда. 4.2. Съобразява продукта, който предлага, с търсенето и предлагането на пазара.
5. Работа с информационни и комуникационни технологии.	5.1. Избира правилно съответната ИКТ съобразно нуждите на работната среда. 5.2. Използва различни по вид информационни и комуникационни технологии.

Специфични за специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”	
6. Организира ресторантьорските услуги.	6.1. Може да организира основните ресторантьорски услуги, съобразявайки броя на персонала и необходимите длъжности.
7. Работи с отчетна документация.	7.1. Работи с документи при получаване на хранителни продукти, материали и консумативи. 7.2. Работи с документи при издаване на кулинарна продукция 7.3. Калкулира ястия и десерти.
8. Обслужва гости и презентира кулинарни изделия и напитки.	8.1. Консултира и обслужва гости (самостоятелно и в работен екип) според установените стандарти.
9. Планира и организира работата си в кухнята.	9.1. Отговорно и самостоятелно планира и организира дейностите в кухнята
10. Приготвя тестени сладкарски изделия.	10.1. Приготвя, аранжира и презентира – самостоятелно и в работен екип - различни видове гарнитури според рецептурата. 10.2. Интерпретира рецепти. 10.3. Спазва времето за изпълнение на задачите.
11. Приготвя ястия за детско и диетично хранене.	11.1. Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнението на рецептурата. 11.2. Работи безопасно с инвентар и оборудване. 11.3. Изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки.
12. Оформя и декорира кулинарни изделия и напитки.	12.1 Проявява творчество, иновативност и естетика при оформяне на ястия и десерти.
13. Приготвя ястия от чуждестранни кухни.	13.1 Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на рецептурата. Работи безопасно с инвентар и оборудване. Изпълнява качествено и в срок поръчките.
14. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя полуфабрикати.	14.1. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно - хигиенни изисквания.
15. Оценява и издава кулинарни изделия и напитки.	15.1. Проявява отговорност при оценяване и издаване в срок на качествени ястия и десерти.
16. Придобива специализация по професията в зависимост от дейността на фирмата	Познава спецификата на работата във фирмата и отделните процеси, конкретното оборудване. Познава работата на повече конкретни работни места. Придобива умения за работа в конкретните



	<p>условия на фирмата на база нейната специализация. Възможност за взаимозаменяемост.</p>
<p>17. Повишава социалната си компетентност чрез обвързване с фирмена култура, стратегия за развитие и екипност</p>	<p>Познава фирмената култура и визията за бъдещето развитие на фирмата. Познава ръководния и изпълнителния състав на фирмата с техните права и отговорности. Придобива умения за работа в екипа на фирмата, съблюдава фирмената култура.</p>
<p>18. Развива необходимите за професията качества на личността</p>	<p>Придобива знания за организацията на процесите във фирмата и на конкретни работни места. Придобива организационни умения и качества на личността: Отговорност; Точност; Прецизност; Самодисциплина.</p>
<p>19. Стреми се да повишава квалификацията си</p>	<p>Познава различните видове термични и други процеси, чуждестранни кухни. Познава възможностите за развитие в професията.</p>

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „Б 15“ (за дуално обучение)

1. Пълният курс на обучението дава възможност за придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ – по рамкова програма „Б 15“ (На основание чл. 17а, чл. 10, ал.3, т.2 и чл.12, т.2а от ЗПОО)
2. 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 (чл. 33, ал. 2 от ЗПОО).
3. Организацията и провеждането на държавния изпит се определя съгласно Наредба № 11 от 01.09.2016 за системата за оценяване на МОН.
4. Държавният изпит за придобиване на втора СПК се провежда по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. Издава се Свидетелство за професионална квалификация номенкл. № 3-54, съгласно т. 20 от приложение № 4 към чл. 31 на Наредба № 8 от 11.08.2016г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование.
6. Свидетелствата за професионална квалификация се подписват от директора на съответния клон и се подпечатват с печат с изображение на държавния герб, съгласно чл. 40а, ал. 1 от ЗПОО и съгласно Правилника за устройството и



дейността на ДП БГЦПО, приет с Постановление № 189 на Министерски съвет от 4 юли 2011г.

7. Свидетелството за професионална квалификация дава достъп до работно място в обучаващата фирма.
8. Свидетелството за професионална квалификация дава достъп и до пазара на труда и до включване в рамкови програми Е за продължаващо професионално обучение с придобиване на съответната степен на професионална квалификация.

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ ПО ВИДОВЕ ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА,
ПО ПРЕДМЕТИ И ЧАСОВЕ**

ВИДОВЕ ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА, УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ

ОБУЧЕНИЕ В ОБУЧАВАЩАТА ИНСТИТУЦИЯ ДП БГЦПО

№	РАЗДЕЛ А И Б В ОБУЧАВАЩАТА ИНСТИТУЦИЯ ДП БГЦПО	Брой учебни часове
Раздел А: ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ		
	Теоретично обучение – в обучаващата институция ДП БГЦПО	264
Раздел А1. Обща професионална подготовка		
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	12
2.	Икономика	8
3.	Предприемачество	12
	Общ брой на учебните часове за раздел А1:	32
Раздел А2. Отраслова професионална подготовка - теория		
1.	Комуникация, фирмена култура	8
2.	Професионална етика	16
3.	Хигиена на хранене и хранително законодателство	16
4.	Счетоводство и отчетност в туризма	12
5.	Ресторантьорство и кетърингови услуги	16
6.	Информационни технологии	12
7.	Чужд език по професията	32
	Брой на учебните часове за раздел А2 - теория:	112
Раздел А2. Отраслова професионална подготовка – учебна практика		
1.	Учебна практика по:	
1.1	Счетоводство и отчетност в туризма	24
1.2	Ресторантьорство и кетърингови услуги	40
1.3	Информационни технологии	12
	Брой на учебните часове за раздел А2 – учебна практика:	76
	Общ брой на учебните часове за раздел А2:	188

Раздел А3. Специфична професионална подготовка - теория		
1.	Материалознание на хранителните продукти	24
2.	Технологично обзавеждане в заведенията за хранене	32
3.	Технология на кулинарната продукция	64
Брой на учебните часове за раздел А3 - теория:		120
Раздел А3. Специфична професионална подготовка – учебна практика		
1.	Учебна практика по:	
1.1	Материалознание на хранителните продукти	30
1.2	Технологично обзавеждане в заведенията за хранене	50
1.3	Технология на кулинарната продукция	180
Брой на учебните часове за раздел А3 - практика:		260
Брой на уч. часове, проведени в обучаващата институция ДП БГЦПО		600
РАЗДЕЛ Б. Избираеми учебни часове в обучаващата институция		60
Разширена професионална подготовка		
Б1	Учебна практика по: - Системи за управление на безопасността на хранителните продукти	60
Б2	Учебна практика по: - Приложна информатика за заведения за хранене и развлечение	60
Общ брой на избираемите учебни часове за раздел Б в ДП БГЦПО:		60

Общ брой учебни часове в обучаващата институция - 660

ОБУЧЕНИЕ НА КОНКРЕТНО РАБОТНО МЯСТО ВЪВ ФИРМАТА

РАЗДЕЛ А. Обучение на конкретно работно място във фирма		
Раздел А2. Отраслова професионална подготовка		
1.	Организация на работата на институцията-партньор	80
Общ брой на учебните часове за раздел А2:		80
Раздел А3. Специфична професионална подготовка		
1.	Материалознание на хранителните продукти	40
2.	Технологично обзавеждане в заведенията за хранене	60
3.	Технология на кулинарната продукция	200
4.	Обучение на работното място	610

Общ брой на учебните часове за раздел А3:	990
Общ брой на учебните часове от раздел А проведени в обучаващата фирма:	990

IV. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Описание на организацията на обучението в обучаващата институция ДП БГЦПО и във фирмата

Учебната програма и учебния график се разработват от ДП БГЦПО, съгласуват се с фирмата и се утвърждават от ръководителите на ДП БГЦПО и фирмата. В графика са разписани началният и крайният час на занятията, почивките между часовете, изучаваните модули и преподавателите в курса.

Дуалното обучение се предшества от обучение на наставници, което извършва ДП БГЦПО, съгласно изискванията на Наредба № 1 за условията и реда за провеждане на обучение чрез работа (дуално обучение) на Министерство на образованието и науката, в сила от 08.09.2015г., актуализирана от 15.05.2018г.

ДП БГЦПО подпомага фирмата в разработване на учебната документация за обучението на работното място.

ДП БГЦПО съвместно с фирмата извършват подбор на кандидатите за включване в обучение.

ДП БГЦПО оказва съдействие на фирмата при кандидатстване за осигуряване на подкрепа от държавата при финансиране на обучението.

1.2. Обучение в ДП БГЦПО

В ДП БГЦПО се провежда теоретичната част от обучението и учебната практика в структурираните раздели на учебния план:

A1 Обща професионална подготовка,

A2 Отраслова професионална подготовка и

A3 Специфична професионална подготовка.

Обучението в ДП БГЦПО по раздели A1 Обща професионална подготовка и A2 Отраслова професионална подготовка предхожда обучението във фирмата.

Учебните занятия по теория се провеждат в учебните зали на клоновете на ДП БГЦПО, занятията по учебна практика в учебно-производствените бази на клоновете.

1.3. Обучение във фирмата (предприятието)

Практическото обучение във фирмата представлява продължение на обучението в ДП БГЦПО и се провежда на конкретни работни места в съответствие със спецификата на дейността на фирмата.

Обучението във фирмата се провежда задължително по учебната програма за практическо обучение на конкретно работно място. Обучението се извършва от обучени наставници съгласно Наредба № 1 за условията и реда за провеждане на обучение чрез работа (дуално обучение), в сила от 08.09.2015г., актуализирана 15.05.2018г.

Учебните занятия по практическо обучение в реална работна среда се провеждат в учебно-производствени бази на предприятието. Организацията на обучението се договаря между обучаващата институция и предприятието.



2. Специфични методи на обучение

2.1. Методи на обучение, използвани в обучаващата институция:

Използваните методи са съгласно методика за провеждане на ориентирано към действие обучение, разработена от ДП БГЦПО, обобщени в 7 групи: методи за предаване на съдържание, за обобщаване на информация, общи, дискуссионни, игрови, креативни, специфични методи за професионално обучение.

2.2. Методи на обучение, използвани във фирмата:

При провеждане на практическото обучение във фирмата от гореописаните групи методи са подбрани подходящи за индивидуална работа или за работа в малки групи и съобразно работата във фирмата и условията за провеждане на обучение.

3. Методи на проверка и оценка

3.1. Методи на проверка в обучаващата институция: Текущо оценяване на придобитите знания и умения - устно, писмено, практически задачи, като предварително са определени и оповестени критериите за оценка.

3.2. Методи на проверка във фирмата: инструменти за текущ контрол, работни карти, упражнения, учебно-трудова задачи, задължителен Дневник на практическото обучение, воден ежедневно/ежеседмично от обучаваните.

**УЧЕБНИ ПРОГРАМИ
ОБУЧЕНИЕ В ОБУЧАВАЩАТА ИНСТИТУЦИЯ ДП БГЦПО**

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове теория	Брой часове практика
A.	РАЗДЕЛ А: ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ		
	ТЕОРЕТИЧНО ОБУЧЕНИЕ		
A1.	ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	32	-
1.	Здравословни и безопасни условия на труд.	12	-
	Основни термини и нормативни документи за здравословни и безопасни условия на труд. Изисквания и правила за здравословни и безопасни условия на труд на работното място.	2	-
	Права и задължения на работодателите и работниците в трудовия процес. Трудово-правни отношения. Трудови злоупотреби – причини за възникване и начини за предотвратяването им.	4	-
	Правила за оказване на първа долекарска помощ. Мерки и план за действие при природни бедствия, аварии, пожари.	2	-
	Източници на замърсяване на околната среда по време на работен процес. Програми за ограничаване използването на водни и енергийни ресурси, намаляване количеството на отпадъци и безопасното им оползотворяване.	4	-
2.	Икономика.	8	-
	Въведение в икономиката.	2	-
	Пазарни структури – конкуренция, монопол. Предприятията в туризма.	2	-
	Пари, валута и валутни отношения.	2	-
3.	Предприемачество.	12	-
	Място и роля на предприемачеството в съвременния бизнес.	2	-
	Основни идеи за ключовите предприемачески умения. Ролята на предприемаческите умения в осигуряването на независимост и сигурност на доход.	4	-
	Креативност и иновативност в идентифицирането на проблеми и проучване на възможни решения.	4	-
	Основи на планирането на дребния бизнес.	2	-

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове теория	Брой часове практика
A2.	ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА - ТЕОРИЯ	112	-
1.	Комуникация.	8	-
	Мотивация за работа и кариерно развитие. Комуникации при изпълнение на трудовата дейност.	2	-
	Вербална и невербална комуникация.	2	-
	Етични принципи за професионално поведение в организацията.	2	-
	Работа в екип – взаимодействие и отговорност при изпълнение на задачите.	2	-
2.	Професионална етика.	16	-
	Същност и особености на професионалната етика.	8	-
	Туристическо поведение. Взаимоотношения между персонала. Етика в туристическия бизнес.	8	-
3.	Хигиена на хранене и хранително законодателство.	16	-
	Въведение в хигиената на храненето и хранително законодателство.	2	-
	Храносмилане и усвояване на храната от човешкия организъм. Физиологично значение на нутриентите.	2	-
	Хранене на различни групи от населението – рационално хранене, режими на хранене, хранене на различни професионални групи.	4	-
	Хранителни заболявания и тяхната профилактика в ЗХР.	2	-
	Санитарно-хигиенни изисквания към строителството, към технологичното обзавеждане, към транспортирането, съхраняването и обработката на хранителните продукти.	2	-
	Санитарен режим в заведенията за хранене, лична хигиена на работниците. Национално хранително законодателство.	4	-
4.	Счетоводство и отчетност в туризма.	12	-
	Предмет и задачи на отчетността, организация, видове отговорност. Счетоводно отчитане.	2	-
	Методи на счетоводството. Оценка и калкулация – метод на счетоводството. Калкулация на рецептура.	2	-
	Работа със счетоводни документи.	2	-
	Изчисляване на калкулация. Определяне на себестойност, изчисляване на процент.	2	-
	Изчисляване на фира /загуба, наварки.	2	-
	Инвентаризация.	2	-

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове теория	Брой часове практика
5.	Ресторантьорство и кетърингови услуги.	16	-
	Материално-техническа база и персоналът в ЗХР.	2	-
	Организация и управление на производствената дейност в ЗХР. Планиране на производство и обслужване в ЗХР.	2	-
	Организация на обслужване на различни групи потребители. Презентиране на кулинарни изделия и напитки. Правила за сервиране на ястия и напитки.	2	-
	Кетъринг – същност и видове. Организация на кетърингово събитие.	2	-
	Специфични изисквания при организация на производството и обслужването на различни групи потребители.	2	-
	Принципи при изготвяне на менюта в заведенията за хранене и развлечения. Меню - структура, видове. Планиране на ястието в менюто.	2	-
	Иновативни методи и техники за поднасяне на храни и напитки.	2	-
	Средства за работа, използвани в търговска зала на заведения за хранене и развлечения. Кухненски съдове - видове според материала и употребата им. Ножове, инструменти и инвентар.	2	-
6.	Информационни технологии.	12	-
	Конфигурация на компютъра. Въвеждане и съхраняване на данни в компютъра.	1	-
	Операционна система - Windows. Основни умения за въвеждане, редактиране, съхраняване и намиране на данни. Интернет.	2	-
	Основи на текстообработка – Microsoft Word.	1	-
	Основни принципи за работа с електронни таблици – Microsoft Excel.	2	-
	Работа с текстообработваща програма. Съставяне, въвеждане и форматиране на документи.	2	-
	Работа с таблици. Въмъкване на таблица. Въмъкване и изтриване на редове и колони. Сливане и разделяне на клетки. Действия с формули.	2	-
	Основна професионална терминология – думи и изрази употребявани в кухнята, подготвителни и производствени помещения.	2	-
7.	Чужд език по професията.	32	-
	Кухненски персонал. Кухненско обзавеждане. Дейности, извършвани в кухнята.	10	-
	Елементарни фрази и изрази за прости описания и задаване на въпроси за личността и професията. Ползване на числа за формулиране на понятия, дата, час и количество.	10	-

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове теория	Брой часове практика
	Разбиране и задаване на инструкции за изпълнение на задачи на работното място. Превод на рецепти.	12	-
A2.	ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА – УЧЕБНА ПРАКТИКА	-	76
1.	Учебна практика по A2		
1.1.	Счетоводство и отчетност в туризма.	-	24
	Работа със счетоводни документи.	-	8
	Калкулация на рецептура.	-	8
	Изчисляване на фира /загуба, наварки.	-	8
1.2.	Ресторантьорство и кетърингови услуги.	-	40
	Култура на подреждане и външен вид на масата. Основни практически правила на сервирането.	-	8
	Форми на обслужване в търговска зала. Организация на обслужване - закуска, обяд и вечеря.	-	8
	Основни практически правила на сервиране. Култура на подреждане и външен вид на масата.	-	8
	Сервиране на кулинарни изделия и напитки.	-	8
	Изготвяне на меню. Планиране на ястието в менюто.	-	8
1.3.	Информационни технологии.	-	12
	Правила за работа с компютър и програмни продукти.	-	6
	Използване на различни по вид информационни и комуникационни технологии. Работа с приложни програми за заведения за хранене и развлечения.	-	6
A3.	СПЕЦИФИЧНА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА - ТЕОРИЯ	120	-
1.	Материалознание на хранителните продукти.	24	-
	Предмет и задачи, характеристика на химичния състав на хранителните продукти, съхраняване, качество и оценка на качеството.	2	-
	Плодове и зеленчуци, консервирани плодове и зеленчуци, гъби.	2	-
	Месо, месни продукти и яйца. Рибa и нерибни продукти.	4	-
	Мляко и млечни продукти.	4	-
	Хранителни мазнини – растителни и животински, маргарин и майонези.	4	-
	Зърнени храни и продукти от преработката им.	4	-

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове теория	Брой часове практика
	Нишесте, гликоза, захар, и мед.	4	-
2.	Технологично обзавеждане в заведенията за хранене.	32	-
	Обща характеристика на технологичното обзавеждане в заведенията за хранене – общо устройство, класификация, правила за експлоатация и безопасна работа.	6	-
	Механично обзавеждане – принципно устройство, експлоатация и безопасност на работа. Машины за обработка на месо. Машины за обработка на зеленчуци и плодове. Машины за сладкарско производство. Машины за рязане на хляб и колбаси. Машины за миене на съдове и прибори.	10	-
	Топлинно обзавеждане – характеристика и класификация. Принципно устройство, принцип на действие, видове, правила за експлоатация и безопасна работа.	8	-
	Хладилно обзавеждане - принципно устройство, принцип на действие, видове, правила за експлоатация и безопасна работа. Хладилни съоръжения.	8	-
3.	Технология на кулинарната продукция.	64	-
	Инструкции за ЗБУТ, санитарно-хигиенни изисквания. Работа с рецептурник. Планиране на необходимите материали - изчисляване на количества, фири и наварки; изчисляване на количества по рецепта. Първична обработка на хранителните продукти.	6	-
	Предмет и задачи. Кулинарни термини. Организация на производството в кухнята. Етапи на технологичния процес. Технологични процеси, използвани при кулинарна обработка на хранителните продукти.	4	-
	Предварителна обработка на хранителни продукти от животински и растителен произход. Изменения на хранителните вещества при кулинарна обработка.	6	-
	Технология на съставките на ястията – запръжки, застройкики, бульони, сосове, гарнитурни.	4	-
	Технология на топли и студени предястия.	4	-
	Технология на топли и студени супи.	4	-
	Технология на основни ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.	4	-
	Технология на основни ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене.	4	-
	Технология на основни ястия с преобладаваща топлинна	4	-

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове теория	Брой часове практика
	обработка печене.		
	Технология на основни ястия с комбинирана топлинна обработка.	4	-
	Технология на кухненски десерти. Напитки.	4	-
	Технология на тестени сладкарски изделия.	4	-
	Българска национална кухня.	4	-
	Чуждестранни кухни – европейска и азиатска. Национални особености в храненето.	4	-
	Технология на ястия за детско и диетично хранене.	4	-
A3.	СПЕЦИФИЧНА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА – УЧЕБНА ПРАКТИКА	-	260
1.	Учебна практика по A3.		
1.1.	Материалознание на хранителните продукти	-	30
	Определяне характеристиката на химичния състав на хранителните продукти. Съхраняване, качество и оценка на качеството.	-	8
	Консервиране на плодове и зеленчуци, гъби.	-	8
	Преработката на зърнени храни и продукти .	-	8
	Вкусови продукти – подправки, алкалоидни продукти, пиво, вина, високо-алкохолни и безалкохолни напитки.	-	6
1.2.	Технологично обзавеждане в заведенията за хранене.	-	50
	Машини за обработка на месо. Машини за обработка на зеленчуци и плодове. Машини за сладкарско производство. Машини за рязане на хляб и колбаси. Машини за миене на съдове и прибори.	-	30
	Хладилно обзавеждане. Хладилни съоръжения.	-	10
	Топлинно обзавеждане- видове, принцип на действие.	-	10
1.3.	Технология на кулинарната продукция.	-	180
	Оформяне на ястията според грамажа, по рецептура в подходящи трапезни съдове или по свободна идея. Дизайн на ястията.	-	16
	Сензорен анализ – същност и методи на окачествяване. Дегустация на ястия. Дегустационна карта.	-	16
	Приготвяне на бульони, запържки, застройкики, сосове, гарнитурни.	-	12
	Приготвяне на топли и студени предястия. Окачествяване на кулинарната продукция – сензорна оценка.	-	16
	Приготвяне на топли и студени супи.	-	12

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове теория	Брой часове практика
	Приготвяне на основни ястия с преобладаваща обработка варене.	-	12
	Приготвяне на основни ястия с преобладаваща обработка пържене.	-	12
	Приготвяне на основни ястия с преобладаваща обработка печене	-	12
	Приготвяне на основни ястия с комбинирана топлинна обработка.	-	16
	Приготвяне на кухненски десерти.	-	12
	Приготвяне на тестени сладкарски изделия.	-	12
	Приготвяне на топли и студени напитки.	-	12
	Приготвяне на ястия от българската национална кухня.	-	12
	Чуждестранни кухни – европейска и азиатска.	-	16
	Приготвяне на ястия за детско и диетично хранене.	-	12

Б.	Раздел Б. ИЗБИРАЕМИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ В ОБУЧАВАЩАТА ИНСТИТУЦИЯ	-	60
	РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	-	60
Б1.	Учебна практика по: Системи за управление на безопасността на хранителните продукти.	-	60
	Система за анализ на опасностите и контрол на критичните точки /НАССР/ - същност и предимства. Основни принципи на НАССР.	-	12
	Системи за управление на безопасността на хранителните продукти - БДС EN ISO 22000:2006; СД ISO/TS 22002-1:2011; СД ISO/TS 22003:2014; СД ISO/TS 22004:2014; БДС EN ISO 22005:2008. Основни принципи, изисквания и критерии.	-	12
	Микробиологичен контрол на суровини и готови продукти. Изисквания за безопасност на храните. Санитарна експертиза.	-	12
	Работа с разработен НАССР план. Документация.	-	12
	Система за самоконтрол в заведенията за хранене и развлечения. Водене на документация.	-	12
Б2.	Учебна практика по: Приложна информатика за заведения за хранене и развлечения.	-	60
	Основни знания и умение за работа Windows, MS Office и потребителски програми.	-	30

	Работа с приложна програми за заведения за хранене и развлечения – заявки, доставка на стоки, продажба, производство, изготвяне на рецепти.	-	30
--	---	---	----

ОБУЧЕНИЕ НА КОНКРЕТНОТО РАБОТНО МЯСТО ВЪВ ФИРМАТА

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ/МОДУЛИ	Брой часове практика
Раздел А2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА		80
1.	Организация на работата на институцията-партньор.	16
	Запознаване с фирмената култура, хигиена, реда, дисциплината, ЗБУТ, визията за бъдещето развитие на фирмата и възможностите за лично кариерно развитие в нея.	8
	Запознаване с ръководния и изпълнителния състав на фирмата, с техните права, задължения и отговорности.	8
2.	Хигиена на хранене и хранително законодателство.	16
	Санитарен режим в заведенията за хранене, лична хигиена на работниците.	12
3.	Ресторантьорство и кетърингови услуги.	48
	Запознаване с материално-техническа база на фирмата.	6
	Специфични изисквания на фирмата при организацията и обслужването на различни групи потребители.	6
	Принципи при изготвяне на менюта.	12
	Правила за сервиране на ястия и напитки.	8
	Организация на кетърингово събитие.	16
Раздел А3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА		300
1.	Материалознание на хранителните продукти.	40
	Запознаване с начините на съхранение на хранителните продукти във фирмата.	8
	Машини и съоръжения за съхранение на хранителните продукти . Правила за експлоатация и безопасна работа.	16
	Качество и оценка на качеството. Микробиологичен контрол на суровини и готови продукти. Изисквания за безопасност на храните.	16
2.	Технологично обзавеждане в заведенията за хранене.	60
	Запознаване с материално-техническата база на фирмата.	12
	Техникоексплоатационна характеристика на всички машини и съоръжения . Констатиране на повреди.	20
	Използване на машини, апарати, съоръжения, съгласно техническите инструкции. Спазване на инструкциите за безопасна работа.	20
	Поддържане на безопасна работна среда.	8

3.	Технология на кулинарната продукция.	200
	Приготвяне на бульони, запръжки, застройкики, сосове, гарнитури.	16
	Приготвяне на топли и студени предястия. Окачествяване на кулинарната продукция – сензорна оценка.	18
	Приготвяне на топли и студени супи.	18
	Приготвяне на основни ястия с преобладаваща обработка варене.	18
	Приготвяне на основни ястия с преобладаваща обработка пържене.	18
	Приготвяне на основни ястия с преобладаваща обработка печене.	18
	Приготвяне на основни ястия с комбинирана топлинна обработка.	20
	Приготвяне на кухненски десерти.	18
	Приготвяне на тестени сладкарски изделия.	18
	Приготвяне на топли и студени напитки.	18
	Приготвяне на ястия от българската национална и чуждестранни кухни.	20
4.	Обучение на работното място – участие в цялостния производствен процес на фирмата.	610
Общ брой на учебните часове от раздел А, проведени във фирмата:		990