



**УЧЕБЕН ПЛАН  
ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „Б“  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН  
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

в съответствие с ДОО, НАРЕДБА № 15 от 24.09.2004 г. за придобиване на квалификация по професията " Готвач" в сила от 30.08.2005 г., издадена от Министерството на образованието и науката, обн. ДВ. бр. 102 от 30.08.2005 г.

Професионално направление:	Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг	Код: 811
Професия:	Готвач	Код: 811070
Специалност:	Производство на кулинарни изделия и напитки	Код: 8110701
Степен на професионална квалификация	втора	II
Срок на обучение:	до 1 година	
<b>Общ брой часове:</b>	<b>660</b>	
От които:		
<b>брой часове по теория:</b>	<b>246</b>	
<b>брой часове по практика:</b>	<b>414</b>	
Форма на обучение:	Дневна	
Организационна форма	Квалификационен курс	
Минимално входящо образователно равнище:	завършени X или XI клас, придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование или завършено средно образование	

гр. София, 2016 г.

## I. ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професия „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“, обучаемият, съгласно ДОО по професията/ специалността трябва да е постигнал следните резултати от ученето:

Компетенции	Резултати от ученето	
	Знания	Умения
<b>Прилага правилата за здравословни и безопасни условия на труд</b>	Знае правилата за здравословни и безопасни условия на труд и личните предпазни средства.	Спазва правилата за здравословни и безопасни условия на труд и използва лични предпазни средства.
<b>Използва лични предпазни средства, униформено и работното облекло</b>	Знае изискванията към хигиената на униформеното и работното облекло.	Разграничава значението на изискванията към хигиената на униформеното и работното облекло.
<b>Познава вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда</b>	Знае вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда.	Спазва правилата и изискванията за хигиена на работната среда.
<b>Извършва вербални и невербални комуникации при общуването с гостите на български и чужд език</b>	Знае стандарта за обслужване на госта при различни начини на хранене и социално психологическите особености при обслужване на български и чуждестранни гости.	Прилага принципите и методите на вербални и невербални комуникации при общуването с гостите на български и чужд език.
<b>Познава особеностите за ефективна комуникация и делово общуване с персонала</b>	Знае изискванията и правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала.	Прилага правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала.
<b>Изпълнява прецизно трудовите си задължения:</b> -изготвя заявки за продукти и подправки -получава и съхранява при подходящ режим хранителните продукти в ресторанта; -приготвя полуфабрикати, като извършва предварителна обработка на животински и растителни продукти; -приготвя кулинарни изделия и	Знае видовете хранителни продукти от растителен и животински произход и начините на обработката им. Знае технологията на приготвянето на различните видове ястия и напитки. Знае стандартите за оформяне и сроковете за съхранение и реализиране на кулинарните изделия	Спазва технологичния процес при обработката на хранителните продукти. Извършва приготвяне на ястия и напитки според рецептурата. Използва нови продукти и технологии в приготвянето на ястия и напитки. Извършва оформяне и аранжиране на ястията и напитките според

<p>напитки, като спазва технологичните процеси;  -спазва точно рецептите  -целесъобразно заменя при необходимост хранителните продукти в ястията;  -познава и влага в ястията нови продукти и начини на приготвяне на ястията;  -оформя и реализира произведените ястия и напитки според традициите и новите тенденции в подходящите сервиси;  -приема и изпълнява в срок поръчки за приготвяне на ястия и напитки според установения стандарт в кухнята и ресторанта;  -разработва различни видове менюта</p>		<p>рецептурата и установените стандарти в ресторанта.  Съчетава компонентите в ястията и аранжирането им.  Извършва консултиране и рекламиране на приготвените ястия и напитки.</p>
<p><b>Познава нормативната уредба в туризма и хранителното законодателство</b></p>	<p>Знае нормативните документи</p>	<p>Спазва нормативните документи</p>
<p><b>Познава машините и съоръженията, съдовете и инвентара, съгласно конкретната задача .</b></p>	<p>Знае машините и съоръженията използвани в заведенията за хранене  Знае съдовете и инвентара, необходими при изпълнение на конкретната задача .</p>	<p>Използва машините и съоръженията в производството на ястия и напитки.  Подбира машините и съоръженията, съдовете и инвентара, при производството на ястия и напитки.</p>
<p><b>Познава организацията на работата и специфичните стандарти за работа във фирмата</b></p>	<p>Знае стандарти за работа във фирмата и длъжностните характеристики на служителите и социално психологическите особености на персонала.</p>	<p>Спазва и прилага специфичните стандарти за работа във фирмата.</p>
<p><b>Прилага технологията на приготвянето на ястия и напитки в ресторанта</b></p>	<p>Описва технологията на предлаганите храни и напитки в ресторанта</p>	<p>Приготвя самостоятелно храните и напитките предлагани в ресторанта</p>
<p><b>Познава отчетните документи</b></p>	<p>Знае отчетните документи прилагане в кухнята.</p>	<p>Работи с отчетни и технологични документи.  Калкулират и</p>

		ценообразуват кухненска продукция. Прави инвентаризация.
<b>Познава информационната техника и технологии в туризма</b>	Знае информационната техника и използваните програмни продукти в туризма.	Работи с персонален компютър и прилага готови програмни продукти.

## II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Пълният курс на обучение дава възможност за придобиване на втора степен на професионална квалификация по професия **„ГОТВАЧ“**, специалност **„ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ“**.
2. Оценяването на знанията се осъществява на три нива – начално, междинно и изходно. Оценките се поставят по шесто балната система.
3. Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория и по практика на професията и специалността, съгласно Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата за оценяване.
4. Държавните изпити се провеждат по национална изпитна програма, в съответствие с ДОИ за придобиване на квалификация по професията. Оценяването на професионалните компетенции и по двата изпита е независимо и се извършва по единни национални критерии.
5. Завършеното професионално обучение се удостоверява със Свидетелство за професионална квалификация, съгласно Наредба № 4 от 16.04.2003 г. за документите за системата на народната просвета.

**ЗАВЪРШИЛИТЕ УСПЕШНО ОБУЧЕНИЕТО МОГАТ ДА СЕ РЕАЛИЗИРАТ УСПЕШНО НА ПАЗАРА НА ТРУДА И ДА ЗАЕМАТ СЛЕДНИТЕ ДЛЪЖНОСТИ:**

- ✓ Главен готвач
- ✓ Главен сладкар
- ✓ Готвач
- ✓ Помощник-готвач

### III. УЧЕБЕН ПЛАН

№ по ред	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	Брой учебни часове		
		Всичко	Теория	Практика
<b>I.</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>	<b>600</b>	<b>216</b>	<b>384</b>
<b>A.</b>	<b>Обща задължителна професионална подготовка</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	8	8	-
2.	Икономика	8	8	-
3.	Трудово-правно законодателство	4	4	-
4.	Бизнес комуникации и мотивация в трудовата дейност	4	4	-
5.	Информационни системи и технологии	8	8	-
<b>B.</b>	<b>Отраслова задължителна професионална подготовка</b>	<b>190</b>	<b>90</b>	<b>100</b>
1.	Основи на туризма	20	20	-
2.	Хигиена на храненето и хранителното законодателство	30	30	-
3.	Счетоводство и отчетност в туризма	22	22	-
4.	Отчетност на фирмата	18	18	-
5.	<b>Учебна практика</b>	<b>100</b>	-	<b>100</b>
5.1.	Чужд език по професията	50	-	50
5.2.	Отчетност на фирмата	30	-	30
5.3.	Информационни технологии в туризма	30	-	20
<b>B.</b>	<b>Специфична задължителна професионална подготовка</b>	<b>378</b>	<b>94</b>	<b>284</b>
1.	Материалознание на хранителните продукти	12	12	-
2.	Технологично обзавеждане	12	12	-
3.	Технология на кулинарната продукция	42	42	-
4.	Микробиология	12	12	-
5.	Сервиране	16	16	-
6.	<b>Учебна практика по специалността</b>	<b>164</b>	-	<b>164</b>
6.1.	Технология на кулинарната продукция	114	-	114
6.2.	Сервиране	30	-	30
6.3.	Проектиране и дизайн на кулинарни изделия	20	-	20
7.	<b>Производствена практика</b>	<b>120</b>	-	<b>120</b>
	<b>Всичко: А+Б+В</b>	<b>600</b>	<b>216</b>	<b>384</b>
<b>II.</b>	<b>Избираема професионална подготовка</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>-</b>
1.	Проектиране на кулинарни изделия	30	30	-
2.	Система за управление на безопасността на храните - /НАССР/,БДС-ISO ,22000:2006	30	30	-
	<b>Всичко: I+II</b>	<b>660</b>	<b>246</b>	<b>414</b>