



МИНИСТЕРСКИ СЪВЕТ  
НАЦИОНАЛНА АГЕНЦИЯ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО  
ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ

**Държавно образователно изискване  
за придобиване на квалификация  
по професията  
„Готвач”**

<b>Професионално направление:</b>		
<b>811</b>	<b>Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг</b>	
<b>Наименование на професията:</b>		
<b>811070</b>	<b>Готвач</b>	
<b>Специалности:</b>		<b>Степен на професионална квалификация</b>
<b>8110701</b>	<b>Производство на кулинарни изделия и напитки</b>	<b>Втора</b>

София, 2014 г.

1. Входни характеристики

### **1.1. Изисквания за минималното входящо образователно равнище за ученици и за възрастни в съответствие със ЗПОО;**

За придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията „Готвач“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 на ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г., изм. и доп. със Заповед № РД-09-04 от 08.01.2004 г., Заповед № РД-09-34 от 22.01.2004 г., Заповед № РД-09-255 от 09.04.2004 г., Заповед № РД-09-274 от 18.02.2005 г., Заповед № РД-09-1690 от 29.09.2006 г., Заповед № РД-09-828 от 29.06.2007 г., Заповед № РД-09-1891 от 30.11.2007 г., Заповед № РД-09-298 от 19.02.2009 г., Заповед № РД-09-1803 от 29.10.2009 г., Заповед № РД-09-621 от 18.05.2010 г., Заповед № РД-09-1728 от 01.12.2010 г., Заповед № РД-09-748 от 13.06.2011 г., Заповед № РД-09-1805 от 09.12.2011 г., Заповед № РД-09-638 от 23.05.2012 г. и Заповед № РД 09-59/21.01.2013 г., актуализирана със Заповед № РД 09-182/25.02.2013 г., и Заповед № РД 09-74 от 20.01.2014 г.), входящото минимално образователно равнище е:

- за ученици – завършено основно образование или завършен клас от средното образование – при срок на обучението до 4 години (рамкова програма Б), или завършено основно образование - при срок на обучението 4 години (рамкова програма В);
- за лица, навършили 16 години – завършен клас от средното образование или завършено средно образование – при срок на обучението 1 година (рамкова програма Б), или завършено основно образование - при срок на обучението 4 години (рамкова програма В).

### **1.2. Изисквания за входящо квалификационно равнище или професионален опит.**

За обучение по професията „Готвач“ с придобиване на втора степен на професионална квалификация не се изисква кандидатите да притежават професионална квалификация или професионален опит по други сродни професии.

За лица с професионален опит по професията може да се организира професионално обучение за усвояване на компетенциите, които кандидатът за обучение не притежава. Съдържанието на професионалното обучение (теми и модули) се определя след сравнение на компетенциите и резултатите от ученето, които обучаваният е придобил, с тези описани в Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професията „Готвач“ – втора степен на професионална квалификация (рамкова програма Е).

## **2. Описание на професията**

### **2.1.1. Трудови дейности**

### **2.1.2. Отговорности**



### **2.1.5. Оборудване и инструменти**

**2.1.6. Изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)**

**2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение;**

**2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД).**

Придобилите професионална квалификация по професията „Готвач“ могат да постъпват на работа на длъжностите (професиите) от Националната класификация на професиите и длъжностите:

*Единична група 3434 Главни готвачи*

*3434 2001 Главен готвач*

*3434 2002 Главен сладкар*

*3434 2003 Майстор-готвач*

*Единична група 5120 Готвачи*

*5120 2001 Готвач*

*5120 2002 Сладкар*

*5120 2003 Помощник-готвач*

*5120 2004 Помощник-сладкар*

### **3. Цели на обучението**

**3.1. Цели на обучението по общата задължителна професионална подготовка – единна за всички професионални направления**

След завършване на обучението по професията, обучаваният трябва да притежава следните знания, умения и компетентности:

**3.2. Цели на обучението по специфичната за професията „Готвач“ - задължителна професионална подготовка**

След завършване на обучението по професията, обучаемият трябва да е овладял знанията, уменията и компетентностите, свързани с:

### **4. Единици резултати от ученето:**

1.	Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда	– 5%
2.	Хигиена и безопасност на храните	– 10%
3.	Организационна структура на предприятието и работа с документи	– 5%
4.	Планира и организира работата си в кухнята	– 5%
5.	Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя полуфабрикати	– 10%
6.	Приготвя предястия, супи и сосове	– 15%
7.	Приготвя основни ястия, аламинути и гарнитюри	– 15%
8.	Приготвя десерти	– 10%
9.	Приготвя ястия от чуждестранни кухни	– 7%
10.	Приготвя ястия за детско и диетично хранене	– 8%
11.	Оформя, декорира, оценява и издава готови ястия и десерти	– 5%
12.	Консултира и обслужва гости	– 5%

<b>Наименование на единицата:</b> <b>E1. Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>	<b>Ниво според НКР:</b>  <b>3</b>	<b>Ниво според ЕКР:</b>  <b>3</b>	<b>Относителна тежест на единицата (%):</b>  <b>5</b>	<b>Валидност</b> (ако е приложимо ) <b>не е приложимо</b>	<b>Наименование на професията:</b> <b>„Готвач” специалност</b> <b>„Производство на кулинарни изделия и напитки”</b>	
					<b>Ниво според НКР:</b>  <b>3</b>	<b>Ниво според ЕКР:</b>  <b>3</b>

Знания	Умения	Компетентности
<b>РУ 1.1. Спазва здравословни и безопасни условия на труд</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава кризисния и евакуационния план на предприятието;</li> <li>Знае източниците на риск за здравето и сигурността на работното място;</li> <li>Описва правилата за безопасна работа с машини и съоръжения;</li> <li>Разпознава причините за възникване на производствени аварии, инциденти и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Предприема мерки за предотвратяване на аварии, инциденти и професионални заболявания;</li> <li>Работи безопасно с машини и съоръжения;</li> <li>Прилага стандартите и изискванията за униформено облекло и външен вид.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Предприема мерки за опазване на здравето и осигурява сигурността на работното място;</li> <li>Изпълнява прецизно трудовите си задължения като стриктно спазва изискванията за ЗБУТ.</li> </ul>

професионални заболявания; • Знае причините за възникване на пожар, средствата и начините за гасене; • Познава трудовоправните отношения между работодател и работник.			
<b>ПУ 1.2. Опазва околната среда</b>			
• Изброява вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда; • Назовава мерки за енергийна ефективност в производствения процес.	• Използва целесъобразно хранителните продукти и материали; • Опазва околната среда чрез разделно събиране на отпадни продукти; • Прилага мерки за енергийна ефективност в производствения процес.	• Прилага принципите за защита и опазване на околната среда.	
<b>ПУ 1.3. Оказва долекарска помощ</b>			
• Описва правилата за оказване на долекарска помощ на пострадал.	• Оказва долекарска помощ при необходимост; • Търси квалифицирана медицинска помощ.	• Способен е да оказва адекватна долекарска помощ при необходимост.	
<b>ОЦЕНЯВАНЕ</b>			
<b>Единици</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Условия за провеждане на оценяването</b>	<b>Средства за оценяване</b>
<b>Единица 1:</b> Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда	• Знае нормативните изисквания за ЗБУТ и опазване на околната среда; • Познава правилата за оказване на долекарска помощ на пострадал.	• Учебен кабинет	• Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за изискванията за ЗБУТ, опазване на околната среда и оказване на долекарска помощ на пострадал.  <hr/> <i>Важи за ПУ 1.1, ПУ 1.2 и ПУ 1.3.</i>

<b>Наименование на единицата:</b> <i>Е2. Хигиена и безопасност на храните</i>	<b>Ниво според НКР:</b>  <b>3</b>	<b>Ниво според ЕКР:</b>  <b>3</b>	<b>Относителна тежест на единицата (%):</b>  <b>10</b>	<b>Валидност (ако е приложимо) не е приложимо</b>	<b>Наименование на професията:</b> <b>„Готвач” специалност</b> <b>„Производство на кулинарни изделия и напитки”</b>	
					<b>Ниво според НКР:</b>  <b>3</b>	<b>Ниво според ЕКР:</b>  <b>3</b>
<b>Знания</b>		<b>Умения</b>			<b>Компетентности</b>	
<b>РУ 2.1. Спазва лична хигиена и хигиена на работното място</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава правилата за лична хигиена и поведение на работното място;</li> <li>Описва методите и средствата за санитарно-хигиенна обработка на работното място.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Поддържа лична хигиена, необходим здравен статус и поведение на работното място;</li> <li>Прилага съответните правила за санитарно-хигиенна обработка на работното място.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Отговорно изпълнява трудовите си задължения в съответствие със санитарно-хигиенните изисквания.</li> </ul>	
<b>РУ 2.2 Осигурява безопасност на храните</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализира причините за възникване на рискове и начините за осигуряване безопасност на храните.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Извършва превантивни и коригиращи действия;</li> <li>Следи за качеството на готовата продукция и носи отговорност за производството на здравословна и безопасна храна.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Проявява отговорност, реагира адекватно при възникнала опасност, свързана с безопасността на храните.</li> </ul>	
<b>ОЦЕНЯВАНЕ</b>						
<b>Единица</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Условия за провеждане на оценяването</b>		<b>Средства за оценяване</b>		
<b>Единица 2:</b> Хигиена и безопасност на храните	<ul style="list-style-type: none"> <li>Описва санитарно-хигиенните изисквания за работно място и лична хигиена;</li> <li>Знае правилата и изискванията за производство на безопасни храни.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учебен кабинет</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за санитарно-хигиенните изисквания и безопасност на храните.</li> </ul>		
<i>Важни за РУ 2.1 и РУ 2.2.</i>						

<b>Наименование на единицата:</b> <i>Е3. Организационна структура на предприятието и работа с документи</i>	<b>Ниво според НКР:</b>  3	<b>Ниво според ЕКР:</b>  3	<b>Относителна тежест на единицата (%):</b>  5	<b>Валидност</b> (ако е приложимо) не е приложимо	<b>Наименование на професията:</b> <i>„Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>	
					<b>Ниво според НКР:</b>  3	<b>Ниво според ЕКР:</b>  3
<b>Знания</b>		<b>Умения</b>		<b>Компетентности</b>		
<b>РУ 3.1. Познава организационната и функционална структура на предприятието</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава вътрешно-фирмени правила и стандарти за организационна и функционална структура;</li> <li>Знае правилата за комуникация;</li> <li>Знае правата и задълженията си свързани с професионалната дейност.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава вътрешно-фирмени правила и стандарти за организационна и функционална структура;</li> <li>Знае правилата за комуникация;</li> <li>Знае правата и задълженията си свързани с професионалната дейност.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава вътрешно-фирмени правила и стандарти за организационна и функционална структура;</li> <li>Знае правилата за комуникация;</li> <li>Знае правата и задълженията си свързани с професионалната дейност.</li> </ul>		
<b>РУ 3.2. Работи с технологична документация</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава технологичната документация – рецептурници, вътрешно-фирмени стандарти и др.;</li> <li>Описва последователността на технологичните операции;</li> <li>Знае показателите, които трябва да се контролират при приготвяне на кулинарната продукция и границите на техните стойности.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Владее професионалната терминология;</li> <li>Ползва технологична документация, специализирани сайтове, рецептурници, вътрешно-фирмени стандарти и др.;</li> <li>Следи и попълва документи за добрите производствени практики и системата за Анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР);</li> <li>Изготвя писмени документи, свързани с работното място.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Свободно се изразява като ползва професионалната терминология;</li> <li>Отговорно, точно и в срок регистрира информацията в документите.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>Важни за РУ 3.2, РУ 3.3 и РУ 3.4</i></p>		
<b>РУ 3.3 Работи с отчетна документация</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Знае вътрешните правила на отчетност и документалната изрядност в</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Спазва вътрешните правила на отчетност и документалната изрядност</li> </ul>				



<p>предприятието;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава графика за отчитане на документите;</li> <li>• Познава изискванията за попълване на приходно-разходни документи, отчети и калкулационна ведомост.</li> </ul>	<p>в предприятието;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Попълва заявки за необходимите хранителни продукти, материали и консумативи;</li> <li>• Работи с документи при получаване и съхраняване на хранителни продукти, материали и консумативи;</li> <li>• Работи с документи при издаване на кулинарна продукция;</li> <li>• Калкулира ястия и десерти.</li> </ul>		
<b>РУ 3.4. Работи с компютър, програмни продукти и специализиран софтуер</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава специализираната терминология;</li> <li>• Познава законовите и фирмените разпоредби за защита на данните.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с компютър, ползва програмни продукти и специализиран софтуер;</li> <li>• Изготвя, регистрира и архивира документи в електронен вид.</li> </ul>		
<b>ОЦЕНЯВАНЕ</b>			
<b>Единици</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Условия за провеждане на оценяването</b>	<b>Средства за оценяване</b>
<p><b>Единица 3:</b> Организационна структура на предприятието и работа с документи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва организационната и функционална структура на предприятието;</li> <li>• Работи с технологична и отчетна документация.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за организационната и функционална структура на предприятието.</li> </ul> <hr/> <p><i>Важни за РУ 3.1.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Практическа задача за оценяване на уменията да работи с документация.</li> </ul> <hr/> <p><i>Важни за РУ 3.2, РУ 3.3. и РУ 3.4.</i></p>

Наименование на единицата: <i>Е4. Планира и организира работата си в кухнята</i>	Ниво според НКР:  3	Ниво според ЕКР:  3	Относителна тежест на единицата (%):  5	Валидност (ако е приложимо) не е приложимо	Наименование на професията: <i>„Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>	
					Ниво според НКР:  3	Ниво според ЕКР:  3
Знания		Умения		Компетентности		
<b>РУ 4.1. Планира работния процес в кухнята</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава работния процес и дейностите в кухнята;</li> <li>Знае принципите за съставяне на меню;</li> <li>Познава кухненски съдове, прибори, инвентар и оборудване.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Съставя менюта;</li> <li>Разработва нови рецепти;</li> <li>Информира се за складовата наличност;</li> <li>Планира времето за приготвяне на асортиментите;</li> <li>Подбира необходимите съдове, прибори, инвентар и оборудване;</li> <li>Планира дейности, свързани с осигуряване на безопасни условия за съхранение, производство и реализация на кулинарна продукция.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отговорно и самостоятелно планира и организира дейностите в кухнята.</li> </ul> <p>----- <i>Важи за РУ 4.1 и РУ 4.2.</i></p>				
<b>РУ 4.2. Организира работата си в кухнята</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава изискванията за приемане и съхранение на хранителни продукти и материали;</li> <li>Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приема в кухнята заявените хранителни продукти и материали;</li> <li>Осигурява правилно съхраняване на хранителни продукти и полуфабрикати;</li> <li>Организира работното си място.</li> </ul>					
<b>РУ 4.3. Усъвършенства професионалната си квалификация</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Запознат е с възможностите за актуализиране, допълване и разширяване на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Актуализира, допълва и разширява професионалната си квалификация;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осъзнава възможностите за повишаване на професионалната</li> </ul>				

професионалната си квалификация, както и за кариерно развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Участва в специализирани семинари, състезания и изложения;</li> <li>Информира се за новостите в професията;</li> <li>Проучва чуждестранния опит в професията.</li> </ul>	си квалификация. <ul style="list-style-type: none"> <li>Адаптира новостите и ги прилага в професионалната си дейност.</li> </ul>	
<b>ОЦЕНЯВАНЕ</b>			
<b>Единици</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Условия за провеждане на оценяването</b>	<b>Средства за оценяване</b>
<b>Единица 4:</b> Планира и организира работата си в кухнята	<ul style="list-style-type: none"> <li>Планира и организира самостоятелно дейностите в кухнята;</li> <li>Изброява възможностите за повишаване на професионалната си квалификация.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учебен кабинет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за планиране и организиране на работата в кухнята, както и за възможности за професионална квалификация.</li> </ul> <p><i>Важи за РУ 4.1, РУ 4. и РУ 4.3.</i></p>

<b>Наименование на единицата:</b> <i>Е5. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя полуфабрикати</i>	<b>Ниво според НКР:</b>	<b>Ниво според ЕКР:</b>	<b>Относителна тежест на единицата (%):</b>	<b>Валидност (ако е приложимо) не е приложимо</b>	<b>Наименование на професията:</b> <i>„Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>	
	2	2			10	<b>Ниво според НКР:</b>
	3	3				
<b>Знания</b>		<b>Умения</b>		<b>Компетентности</b>		
<b>РУ 5.1. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава и описва видовете хранителни продукти от растителен произход, техните свойства и качества;</li> <li>Изброява етапите на предварителна обработка;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Спазва етапите на предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход;</li> <li>Работи с инвентар и оборудване за предварителна обработка;</li> <li>Прилага утвърдени вътрешно-фирмени</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Извършва прецизна предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход при стриктно спазване на</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава видовете инвентар и оборудване за предварителна обработка и правилата за безопасна работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<p>стандарти за материални и енергийни разходи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<p>енергийни, екологични, икономически и хигиенни изисквания.</p>
<p><b>РУ 5.2. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава и описва видовете хранителни продукти от животински произход, техните свойства и качества;</li> <li>• Изброява процесите, прилагани при предварителна обработка;</li> <li>• Познава видовете инвентар и оборудване за предварителна обработка, и правилата за безопасна работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва етапите на предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход;</li> <li>• Работи с инвентар и оборудване за предварителна обработка; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва прецизно предварителната обработка на хранителни продукти от животински произход при стриктно спазване на енергийни, екологични, икономически и хигиенни изисквания.</li> </ul>
<p><b>РУ 5.3 Приготвя полуфабрикати</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава и изброява видовете полуфабрикати и техните качества;</li> <li>• Изброява процесите, прилагани при приготвяне и съхранение;</li> <li>• Познава видовете инвентар и оборудване за приготвяне на полуфабрикати, и правилата за безопасна работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва етапите на технологичните процеси;</li> <li>• Работи с инвентар и оборудване;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата Анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя полуфабрикати при стриктно спазване на енергийни, екологични, икономически и хигиенни изисквания.</li> </ul>

за материални и енергийни разходи; • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).		
--	--	--

### ОЦЕНЯВАНЕ

Единици	Критерии за оценяване	Условия за провеждане на оценяването	Средства за оценяване
<b>Единица 5:</b> Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя полуфабрикати	1. Подбира хранителни продукти и приготвя полуфабрикати, като ползва инвентар и оборудване в съответствие с производствената програма и технологичните изисквания. 2. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя в срок полуфабрикати, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми. 3. Прилага вътрешно-фирмените стандарти при приготвяне и оформяне на полуфабрикати.	Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място.	• Извършва самостоятелно предварителна обработка на хранителни продукти и приготвя полуфабрикати в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешно-фирмени стандарти.  <i>ПУ 5.1, ПУ 5.2, ПУ 5.3 обхващат едни и същи умения с използване на различни продукти и технологии.</i>

Наименование на единицата: <i>Е6. Приготвя предястия, супи и сосове</i>	Ниво според НКР:	Ниво според ЕКР:	Относителна тежест на единицата (%):	Валидност (ако е приложимо) не е приложимо	Наименование на професията: <i>„Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>	
					Ниво според НКР:	Ниво според ЕКР:
	3	3	15		3	3
<b>Знания</b>		<b>Умения</b>			<b>Компетентности</b>	

<b>РУ 6.1. Приготвя предястия</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи предястия;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне на различните групи предястия;</li> <li>• Знае особеностите на предястията от българската национална кухня;</li> <li>• Познава необходимите инвентар и оборудване и правилата за работа с тях;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване;</li> <li>• Приготвя студени и топли предястия, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Приготвя предястия от българска национална кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на рецептурата;</li> <li>• Работи безопасно с инвентар и оборудване;</li> <li>• Изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки.</li> </ul> <hr/> <p><i>Важни за единици:</i>  6 - РУ 6.2 и РУ 6.3;  7 - РУ 7.1, 7.2, 7.3, 7.4;  8 - РУ 8.1, 8.2;  9 - РУ 9.1, 9.2;  10 - РУ 10.1, 10.2.</p>
<b>РУ 6. 2. Приготвя супи</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи супи;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Знае особеностите на супи от българската национална кухня;</li> <li>• Познава необходимите инвентар и оборудване и правилата за работа с тях;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване;</li> <li>• Приготвя супи, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Приготвя супи от българска национална кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	
<b>РУ 6. 3. Приготвя сосове</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи сосове;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа с тях;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване;</li> <li>• Приготвя сосове, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	
--	---	--

### ОЦЕНЯВАНЕ

Единици	Критерии за оценяване	Условия за провеждане на оценяването	Средства за оценяване
<b>Единица 6:</b> Приготвя предястия, супи и сосове	<p>1. Приготвя кулинарни изделия, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания;</p> <p>2. Приготвя в срок кулинарни изделия, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми.</p> <p>3. Прилага вътрешно-фирмените стандарти при оформяне на кулинарни изделия, като работи прецизно.</p>	Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя самостоятелно кулинарни изделия* в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешно-фирмени стандарти.</li> </ul> <p><i>ПУ 6.1, ПУ 6.2 и ПУ 6.3 обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии.</i></p> <p><i>* Под кулинарни изделия се разбира предястия, супи, сосове.</i></p>

<b>Наименование на единицата:</b> <i>Е7. Приготвя основни ястия, аламинутни и гарнитурни</i>	<b>Ниво според НКР:</b> <b>3</b>	<b>Ниво според ЕКР:</b> <b>3</b>	<b>Относителна тежест на единицата (%):</b>	<b>Валидност</b> (ако е приложимо) <b>не е приложимо</b>	<b>Наименование на професията:</b> <b>„Готвач“ специалност</b> <b>„Производство на кулинарни изделия и напитки“</b>
---	-------------------------------------	-------------------------------------	---	--	---

			15		Ниво според НКР: 3	Ниво според ЕКР: 3
Знания		Умения			Компетентности	
<b>РУ 7. 1. Приготвя варени и задушени ястия</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи варени и задушени ястия;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Знае особеностите на варени и задушени ястия от българската национална кухня;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на варени и задушени ястия;</li> <li>• Приготвя варени и задушени ястия, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Приготвя варени и задушени ястия от българска национална кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на топлинна обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>				
<b>РУ 7. 2. Приготвя печени ястия и аламинути</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи печени ястия и аламинути;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Знае особеностите на ястия от българската национална кухня;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на печени ястия и аламинути;</li> <li>• Приготвя печени ястия и печени аламинути, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Приготвя печени ястия от българска национална кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на топлинна</li> </ul>				



<p>стандарти за материални и енергийни разходи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<p>обработка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	
<p><b>РУ 7.3. Приготвя пържени ястия и аламинути</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи пържени ястия и аламинути;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Знае особеностите на ястия от българската национална кухня;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на пържени ястия и аламинути;</li> <li>• Приготвя пържени ястия, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Приготвя пържени аламинути, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на топлинна обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	
<p><b>РУ 7.4. Приготвя гарнитур</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи гарнитур;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне на гарнитур;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на гарнитур;</li> <li>• Приготвя гарнитур, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	

производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).			
ОЦЕНЯВАНЕ			
Единици	Критерии за оценяване	Условия за провеждане на оценяването	Средства за оценяване
<b>Единица 7:</b> Приготвя основни ястия, аламинутни и гарнитурни	1. Приготвя кулинарни изделия, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания; 2. Приготвя в срок кулинарни изделия, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми; 3. Прилага вътрешно-фирмените стандарти при оформяне на кулинарни изделия, като показва прецизност.	Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготвя самостоятелно кулинарни изделия* в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешно-фирмени стандарти.</li> </ul> <p><i>ПУ 7.1, ПУ 7.2, ПУ 7.3 и ПУ 7.4 обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии.</i></p> <p>* Под кулинарни изделия се разбира варени, задушени, пържени, печени ястия, аламинутни и гарнитурни.</p>

Наименование на единицата: <i>Е8. Приготвя десерти</i>	Ниво според НКР:	Ниво според ЕКР:	Относителна тежест на единицата (%):  10	Валидност (ако е приложимо) не е приложимо	Наименование на професията: <i>„Готвач”</i> специалност <i>„Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>	
	3	3			Ниво според НКР:  3	Ниво според ЕКР:  3
Знания		Умения		Компетентности		
<b>ПУ 8.1. Приготвя кухненски десерти</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава основните групи кухненски десерти;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>Работи с подходящите инвентар и оборудване за</li> </ul>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Знае особеностите на десерти от българската национална кухня;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<p>приготвяне на кухненски десерти;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя кухненски десерти, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Приготвя кухненски десерти от българската национална кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>		
<b>РУ 8.2. Приготвя тестени сладкарски изделия</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи тестени сладкарски изделия;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Знае особеностите на сладкарски изделия от българската национална кухня;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на тестени сладкарски изделия;</li> <li>• Приготвя тестени сладкарски изделия, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Приготвя тестени сладкарски изделия от българската национална кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>		
<b>ОЦЕНЯВАНЕ</b>			
<b>Единици</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Условия за провеждане на оценяването</b>	<b>Средства за оценяване</b>

<b>Единица 8:</b> Приготвя десерти	1. Приготвя десерти, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания; 2. Приготвя в срок десерти, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми; 3. Прилага вътрешно-фирмените стандарти при оформяне на десерти, като показва прецизност.	Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготвя самостоятелно десерти* в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешно-фирмени стандарти.</li> </ul> <hr/> <i>РУ 8.1 и РУ 8.2 обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии.</i> <hr/> * Под десерти се разбира кухненски десерти и тестени сладкарски изделия.
---------------------------------------	--	---	--

Наименование на единицата: <i>Е9. Приготвя ястия от чуждестранни кухни</i>	Ниво според НКР: 3	Ниво според ЕКР: 3	Относителна тежест на единицата (%): 7	Валидност (ако е приложимо) не е приложимо	Наименование на професията: „Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”	
					Ниво според НКР: 3	Ниво според ЕКР: 3
<b>Знания</b>		<b>Умения</b>			<b>Компетентности</b>	
<b>РУ 9.1. Приготвя ястия от европейска кухня</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Знае особеностите на ястия от европейска кухня;</li> <li>Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от европейска кухня;</li> </ul>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя ястия от европейска кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	
---	--	--

### РУ 9.2. Приготвя ястия от азиатска кухня

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знае особеностите на ястия от азиатска кухня;</li> <li>• Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>• Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от азиатска кухня;</li> <li>• Приготвя ястия от азиатска кухня, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	
--	---	--

### ОЦЕНЯВАНЕ

Единици	Критерии за оценяване	Условия за провеждане на оценяването	Средства за оценяване
<b>Единица 9:</b> Приготвя ястия от чуждестранни кухни	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготвя ястия от чуждестранни кухни, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания;</li> <li>2. Приготвя в срок ястия от чуждестранни кухни, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми;</li> <li>3. Прилага вътрешно-фирмените стандарти</li> </ol>	Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя самостоятелно ястия от чуждестранни кухни * в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешно-фирмени стандарти.</li> </ul> <p><i>РУ 9.1 и РУ 9.2 обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии.</i></p>

	при оформяне на ястия от чуждестранни кухни, като показва прецизност.		* Под ястия от чуждестранни кухни се разбира ястия от европейската и азиатската кухня.
--	---	--	--

Наименование на единицата: <i>E10. Приготвя ястия за детско и диетично хранене</i>	Ниво според НКР:	Ниво според ЕКР:	Относителна тежест на единицата (%):	Валидност (ако е приложимо) не е приложимо	Наименование на професията: <i>„Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>	
					Ниво според НКР:	Ниво според ЕКР:
	3	3	8		3	3
<b>Знания</b>		<b>Умения</b>			<b>Компетентности</b>	
<b>РУ 10.1. Приготвя ястия за детско хранене</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Знае специфичните особености на ястия за детско хранене;</li> <li>Знае технологичните етапи на приготвяне;</li> <li>Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от детска кухня;</li> <li>Приготвя ястия, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>				
<b>РУ 10. 2. Приготвя ястия за диетично хранене</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Знае специфичните особености на ястия за диетично хранене;</li> <li>Знае технологичните етапи на</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Подбира продуктите съобразно рецептата;</li> <li>Работи с подходящите инвентар и оборудване за приготвяне на ястия от диетична кухня;</li> </ul>				

приготвяне при различните диети; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава необходимите инвентар, оборудване и правилата за работа;</li> <li>• Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя ястия, като спазва етапите на технологичния процес;</li> <li>• Използва подходящи техники на обработка;</li> <li>• Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>	
--	--	--

### ОЦЕНЯВАНЕ

Единици	Критерии за оценяване	Условия за провеждане на оценяването	Средства за оценяване
<b>Единица 10:</b> Приготвя ястия за детско и диетично хранене	1. Приготвя ястия за детско и диетично хранене, като избира продукти, инвентар и оборудване в съответствие с рецептите и технологичните изисквания; 2. Приготвя в срок ястия за детско и диетично хранене, спазвайки екологични, икономически, енергийни и хигиенни норми; 3. Прилага вътрешно-фирмените стандарти при оформяне за детско и диетично хранене, като показва прецизност.	Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя самостоятелно ястия за детско и диетично хранене в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешно-фирмени стандарти.</li> </ul> <hr/> <i>ПУ 10.1 и ПУ 10.2 обхващат едни и същи умения с използване на различни технологии.</i>

<b>Наименование на единицата:</b> <i>Е11. Оформя, декорира, оценява и издава готови ястия и десерти</i>	<b>Ниво според НКР:</b> 3	<b>Ниво според ЕКР:</b> 3	<b>Относителна тежест на единицата (%):</b>	<b>Валидност</b> (ако е приложимо ) не е приложимо	<b>Наименование на професията:</b> <i>„Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>
--	------------------------------	------------------------------	---	--	---

				5	Ниво според НКР: 3	Ниво според ЕКР: 3
Знания		Умения			Компетентности	
<b>РУ 11.1. Оформя и декорира ястия и десерти.</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава съдове и инвентар за оформяне на ястия и десерти;</li> <li>Познава правилата за комбиниране на продукти, оцветители и скрепителни материали при оформяне и декорация;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Подбира подходящи съдове и инвентар при оформяне на ястия и десерти;</li> <li>Изработва и/или избира подходящи декорации, съобразно видовете ястия и десерти;</li> <li>Оформя и декорира ястия и десерти като прилага вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;</li> <li>Съчетава декорацията с ястията и десертите.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Проявява творчество, иновативност и естетика при оформяне на ястия и десерти.</li> </ul>	
<b>РУ 11.2. Оценява и издава готови ястия и десерти.</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава показателите за качество;</li> <li>Знае изискванията за температура на поднасяне;</li> <li>Знае грамажа на ястията и десертите по рецептура;</li> <li>Познава вътрешно-фирмените стандарти за качество и количество на готовите ястия и десерти;</li> <li>Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверява готовността и качеството на готовите ястия и десерти;</li> <li>Спазва определения грамаж на готовите ястия и десерти;</li> <li>Спазва температурния режим и при издаване;</li> <li>Издава готовите ястия и десерти;</li> <li>Прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за външен вид на ястия и десерти;</li> <li>Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР).</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Проявява отговорност при оценяване и издаване в срок на качествени ястия и десерти.</li> </ul>	
<b>ОЦЕНЯВАНЕ</b>						
<b>Единици</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Условия за провеждане на оценяването</b>			<b>Средства за оценяване</b>	



<p><b>Единица 11:</b> Оформя, декорира, оценява и издава готови ястия и десерти</p>	<p>1.Оформя и декорира готови ястия и десерти, като избира подходящи продукти, съдове и инвентар; 2. Оценява и издава в срок качествени ястия и десерти; 3.Прилага вътрешно-фирмените стандарти при оформяне, декориране и издаване на готови ястия и десерти, като проявява творчество, иновативност и естетика.</p>	<p>Оборудвана учебна кухня (работилница) и/или осигурено реално работно място.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оформя, декорира, оценява и издава самостоятелно готови ястия и десерти в съответствие със зададените критерии, условия и вътрешно-фирмени стандарти.</li> </ul> <hr/> <p><i>РУ 11.1 и РУ 11.2 обхващат едни и същи умения.</i></p>
---	---	--	--

Наименование на единицата: <i>E12. Консултира и обслужва гости</i>	Ниво според НКР:  4	Ниво според ЕКР:  4	Относителна тежест на единицата (%):  5	Валидност (ако е приложимо) не е приложимо	Наименование на професията: <i>„Готвач” специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”</i>	
					Ниво според НКР:  3	Ниво според ЕКР:  3
Знания		Умения		Компетентности		
<b>РУ 12.1. Консултира гости</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Знае принципите на гостоприемството;</li> <li>Познава психологическите характеристики на гостите;</li> <li>Владее чужд език по професията;</li> <li>Познава вътрешно-фирмените стандарти за предлаганите услуги.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Умее да изпълнява функцията на домакин;</li> <li>Проучва очакванията на гостите по отношение на обслужване и услуги;</li> <li>Посреща и консултира гости;</li> <li>Използва професионални термини на чужд език;</li> <li>Прилага вътрешно-фирмените стандарти за предлаганите услуги.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е да отговори на индивидуалните изисквания на гостите;</li> <li>Комуникира на чужд език;</li> <li>Атрактивно обслужва гостите.</li> </ul> <p>Важни за РУ 12.1 и РУ 12.2.</p>		
<b>РУ 12. 2. Обслужва гости</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Знае етичните норми и правила на поведение;</li> <li>Обяснява етапите при обслужване на гостите;</li> <li>Владее чужд език по професията;</li> <li>Познава вътрешно-фирмените стандарти за обслужване на гости.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Участва при представянето на кулинарната продукция;</li> <li>Изготвя въздействащи рекламни предложения;</li> <li>Атрактивно приготвя и представя кулинарни изделия;</li> <li>Използва професионални термини на чужд език;</li> <li>Прилага вътрешно-фирмените стандарти за обслужване на гости.</li> </ul>				

<b>ОЦЕНЯВАНЕ</b>			
<b>Единици</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Условия за провеждане на оценяването</b>	<b>Средства за оценяване</b>
<b>Единица 12:</b> Консултира и обслужва гости	1. Консултира и обслужва гости, като отговаря на индивидуалните им изисквания; 2. Комуникира на чужд език. 3. Прилага вътрешно-фирмените стандарти за обслужване на гости.	Осигурено реално работно място.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прилага принципите на гостоприемство и отговаря на очакванията на гостите.</li> </ul> <hr/> <i>ПУ 12.1 и ПУ 12.2 обхващат едни и същи умения.</i>

### **5. Изисквания към материалната база**

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

#### **5.1. Учебен кабинет**

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

#### **5.2. Учебна работилница**

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

Учебни помагала: демонстрационни макети и модели; реални образци; онагледяващи табла; учебни видеофилми; програмни продукти.

### **6. Изисквания към обучаващите**

Обучението по задължителната професионална подготовка по професията се осъществява от лица, чието завършено образование, придобита специалност, присъдена квалификация и правоспособност отговарят на съответната нормативна уредба.

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