Проект

Н А Р Е Д Б А

№ …….

за придобиване на квалификация по професията

„ГОТВАРСТВО“

Раздел I
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професия код 101301 „Готварство“ от област на образование „Персонални услуги“ и професионално направление код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професия код 101301 „Готварство“ съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на първа, втора, трета и четвърта степен на професионална квалификация по професията, за придобиване на квалификация по част от професията, както и за достигане на отделни единици резултати от ученето.

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове и учебни програми за ученици. Въз основа на рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 4, 5 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват учебни планове и учебни програми за лица, навършили 16 години.

ПРОЕКТ

Раздел II

СЪДЪРЖАНИЕ НА ДЪРЖАВНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ

Чл. 4. (1) Държавният образователен стандарт по чл. 1 определя изискванията към кандидатите, описанието на професията, единиците резултати от учене за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията, критериите и средствата за оценяване на всяка единица резултат от учене, съвкупността от единици резултати от ученето, които формират придобиването на квалификация по част от професия, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

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

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. Учебните планове и учебните програми по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба, започват да се прилагат от учебната 2026 – 2027 г. за учениците, които постъпват в VIII клас в училищното професионално образование и обучение, а за лица, навършили 16 години – от 1 януари 2026 г.

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

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ

Министър на образованието и науката

ПРОЕКТ

Приложение към чл. 2

ДЪРЖАВЕН ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА „ГОТВАРСТВО“

Професионално направление					
Код: 1013	**Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**				
Професия					
Код: 101301	**Готварство**				
Степени на професионална квалификация		**I**	**II**	**III**	**IV**
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)		**2**	**3**	**4**	**5**
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)		**2**	**3**	**4**	**5**

ПРОЕКТ

1. Изисквания към кандидатите

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

За придобиване на първа, втора, трета и четвърта степен на професионална квалификация по професията „Готварство“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение, утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД09-2230 от 09.08.2024 г., изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

1.1.1. За придобиване на първа степен на професионална квалификация:

- за лица, навършили 16 години - завършен начален етап на основно образование или успешно завършен курс за огрмотяване, организиран от училища в системата на предучилищното и училищното образование по реда на Закона за насърчаване на заетостта или на Закона за предучилищното и училищното образование или валидирани компетентности за начален етап на основно образование по чл. 167, ал. 1, т. 4 от Закона за предучилищното и училищното образование.

1.1.2. За придобиване на втора степен на професионална квалификация:

- за лица, навършили 16 години – завършен първи гимназиален етап.

1.1.3. За придобиване на трета степен на професионална квалификация:

- за ученици – завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 години – придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити или завършено средно образование.

1.1.4. За придобиване на четвърта степен на професионална квалификация – завършено средно образование.

Изискването за входящо квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение за придобиване на първа, втора и трета степен на професионална квалификация е придобита квалификация съответно по част от професията, първа или втора степен на професионална квалификация по същата професия.

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

2. Описание на професията

2.1. Първа степен на професионална квалификация по професията

Лицето, придобило първа степен на професионална квалификация по професията „Готварство“, извършва помощни и подготвителни дейности в професионална кухненска среда под ръководството на готвачи с по-висока квалификация. Основните му задължения включват участие в началните фази на кулинарния процес, като подпомага производствения екип при подготовка на хранителни продукти (сортиране, измиване, почистване, белене, нарязване, смесване, подреждане), зареждане на работните позиции със суровини и консумативи, поддържане на лична хигиена и санитарна чистота на работните пространства, инструменти и оборудване.

Работата се извършва в съответствие с добрите хигиенни и производствени практики при стриктно спазване на указания и без вземане на самостоятелни решения. Лицето изпълнява задачите си чрез използване на ръчни инструменти, почистващи уреди за механична обработка, без да извършва сложни кулинарни операции.

Работната среда включва самостоятелни заведения за хранене и развлечения (ЗХР), прилежащи заведения за хранене и развлечения към места за настаняване, социални и здравни институции, кетъринг компании. Лицето познава правила за съхранение на продукти, първична (предварителна) обработка на храни, хигиенизиране на работни помещения и кухненската площ. Работната среда е динамична, често организирана по график на смени, включително в почивни и

ПРОЕКТ

празнични дни.

Изисква се физическа издръжливост, сръчност, концентрация, дисциплина и отговорност.

Придобиването на тази степен на професионална квалификация е основата за професионално развитие в областта на кулинарията и предпоставка за продължаване на обучението към по-високи степени на професионална квалификация.

2.2. Втора степен на професионална квалификация по професията

Лицето, придобило втора степен на професионална квалификация по професията „Готварство“, изпълнява основни и комплексни задачи, свързани с производството на храни в кухня. Работи под ръководството на по-опитни специалисти, като активно участва в процеса по приготвяне на храни. В дейността си прилага добри производствени и хигиенни практики, съблюдава вътрешните правила и процедури, както и законодателните изисквания за безопасност и хигиена на храните.

Работната среда включва самостоятелни заведения за хранене и развлечения (ЗХР), прилежащи заведения за хранене и развлечения към места за настаняване, социални и здравни институции, кетъринг компании. Работната среда е интензивна и динамична, организирана най-често по сменен график, който включва работа през почивни и празнични дни.

Изисква се висока физическа издръжливост, добра координация и сръчност, както и способност за концентрация при изпълнение на повтарящи се задачи. Необходими са още внимание към детайла, дисциплина и отговорност, комуникационни и етични умения.

Работи се в условия на високи и променливи температури, повишена влажност, топлинни уреди, режещи инструменти и тежки съдове, в среда с високо темпо и стриктни хигиенни изисквания. Прилага различни методи за термична обработка. Използва професионално кухненско оборудване и електроуреди. Познава последователността на операциите, температурни режими, методи за съхранение. Участва в подготовката на продукти, организацията на работен процес и контрол върху качеството.

Работи в съответствие с устойчиви и екологично съобразени практики в кулинарната обработка. Прилага основни техники при обработка на храни, включително минимизиране на хранителни отпадъци. Работи в екип под наблюдение на главен готвач или отговорно лице.

2.3. Трета степен на професионална квалификация по професията

Придобилият трета степен на професионална квалификация по професията „Готварство“ е напълно подготвен да изпълнява самостоятелни, координирани и управленски дейности в рамките на кулинарното производство. Той организира, управлява и контролира производствения процес в професионалната кухня, като планира и ръководи всички етапи – от избора на рецепти и подбора на продукти до приготвянето, оформянето и издаването на готовите ястия. Готвачът с трета степен на професионална квалификация извършва заявки, приема и съхранява хранителни и нехранителни стоки, работи по утвърдени и фирмени менюта, спазва норми, калкулации и стандарти за качество и безопасност, прилага основни и иновативни технологии за кулинарна обработка, използва професионално оборудване и измервателна техника, контролира хигиената, безопасността на труда и опазването на околната среда. Готвачът прилага принципите на устойчивост – ефективно използване на ресурси, минимизиране на хранителните отпадъци, енергийна ефективност. Готвачът ръководи малки екипи, наставлява и обучава нови служители и подпомага главния готвач в контролни функции. Участва във вътрешнофирменото взаимодействие, включително доставки, счетоводство. Спазва въведените системи за контрол на качеството и безопасността на храните (HACCP), прилага високи етични стандарти и демонстрира ефективна, професионална комуникация с клиенти, колеги и ръководство.

Работната среда изисква висока степен на организираност, отговорност, сръчност, внимание към детайлите, способност за вземане на решения и умения за работа в динамичен екипен контекст. Прилага етични норми и демонстрира отговорно поведение при работа с храни,

ПРОЕКТ

използва подходяща професионална терминология при общуване с гости, клиенти и колеги. Самостоятелно и отговорно спазва етичните и професионалните стандарти в различни ситуации, включително под напрежение или при конфликт, като поддържа ефективна и уважителна комуникация.

2.4. Четвърта степен на професионална квалификация по професията

Придобилият четвърта степен на професионална квалификация по професията „Готварство“ заема ключова ръководна позиция в професионалната кухня или кулинарно предприятие. Неговата роля надхвърля оперативното управление и обхваща стратегическо планиране, организационно развитие, финансов контрол и внедряване на иновации. Той управлява цялостния гастрономически процес – от създаването на балансирани и рентабилни менюта до организацията на доставки, контрол на складови наличности и анализ на разходите. Прилага съвременни кулинарни техники, разработва и стандартизира рецепти, изготвя технологични карти, приготвя менюта за кетъринг и тематични събития и познава декорацията и аранжирането на блюда. Готвачът с четвърта степен на професионална квалификация ръководи и мотивира екипи, разпределя задачи и следи за качеството на продукцията. Внедрява и прилага системи за контрол на хигиената и безопасността – HACCP, ISO 22000, БДС. Работи със специализирани софтуерни системи за складов контрол, бюджетиране, управление на персонал и анализ на резултати. Прилага устойчиви практики – минимизиране на отпадъци, енергийна ефективност, екологично съобразено производство. Той осъществява външна и вътрешна комуникация – с доставчици, клиенти, контролни органи, мениджмънт и партньори. Активно участва в обучението и професионалното развитие на персонала, използвайки наставнически и лидерски подход.

Работната среда включва както кухненски пространства, така и административни офиси. Работата често е динамична и включва управление на събития, извънредни ситуации и вътрешни или външни проверки.

Изискват се висока емоционална интелигентност, стратегическо мислене, лидерски качества, креативност и финансова грамотност. Познания по хранене, хранителна химия, законодателство и устойчивост са от съществено значение.

3. Единици резултати от ученето (ЕРУ) за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията

Степен на професионална квалификация	Ниво по НКР/ ЕКР	Номер на ЕРУ и вид професионална подготовка (ПП)																								
		ЕРУ 1	ЕРУ 2	ЕРУ 3	ЕРУ 4	ЕРУ 5	ЕРУ 6	ЕРУ 7	ЕРУ 8	ЕРУ 9	ЕРУ 10	ЕРУ 11	ЕРУ 12	ЕРУ 13	ЕРУ 14	ЕРУ 15	ЕРУ 16	ЕРУ 17	ЕРУ 18	ЕРУ 19	ЕРУ 20	ЕРУ 21	ЕРУ 22	ЕРУ 23	ЕРУ 24	ЕРУ 25
		Обща ПП		Отраслова ПП		Специфична ПП																				
I	2	x	x	x	x	x	x	x	x																	
II	3	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x													
III	4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x								
IV	5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

3.1. Списък на Единиците резултати от ученето по видове професионална подготовка

ЕРУ по обща професионална подготовка – единна за всички професионални направления от Списъка на професиите за професионално образование и обучение

ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда

ЕРУ 2. Икономика и предприемачество

ПРОЕКТ

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

ЕРУ 3. Безопасност и хигиена в работната среда
ЕРУ 4. Комуникация и езикова култура в обслужването

ЕРУ по специфична професионална подготовка по професията

ЕРУ 5. Организация на работния процес
ЕРУ 6. Хранителни продукти и суровини
ЕРУ 7. Храни и технологии
ЕРУ 8. Предварителна обработка на хранителни продукти и полуфабрикати
ЕРУ 9. Предястия, супи и сосове
ЕРУ 10. Основни ястия, аламинути и гарнитури
ЕРУ 11. Десерти и напитки
ЕРУ 12. Порциониране и декориране на готови ястия
ЕРУ 13. Хигиена на храненето
ЕРУ 14. Иновативни продукти и технологии
ЕРУ 15. Диетични, детски и специални храни по заявка
ЕРУ 16. Презентация, продажба и икономически аспекти
ЕРУ 17. Принципи на устойчивост на хранителната верига и ресурсите
ЕРУ 18. Гастрономия и технологични процеси
ЕРУ 19. Консултиране на организацията на кухненската среда
ЕРУ 20. Клиентска удовлетвореност
ЕРУ 21. Дигитални технологии в кулинарията
ЕРУ 22. Ресурси и устойчиво управление
ЕРУ 23. Ценообразуване и финансов контрол
ЕРУ 24. Управление на качеството и безопасността на храните в кулинарията
ЕРУ 25. Управление на ресурси

3.2. Описание на единиците резултати от ученето за професията „Готварство“

3.2.1. Обща професионална подготовка по професията

ЕРУ 1	**Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда**
Резултат от учене 1.1	Спазва хигиенните норми и здравословните и безопасните условия на труд (ЗБУТ) на работното място
Знания	• Познава основните нормативни актове за здравословни и безопасни условия на труд • Обяснява възможните професионални и здравни рискове на работното място и причините за тяхното възникване • Разяснява основните правила при оказването на първа помощ при трудови злополуки • Изброява основните видове лични предпазни средства и техните функции • Познава видовете защитни приспособления и средства за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ • Изброява правилата за работа при аварии и аварийни ситуации
Умения	• Прилага мерки за безопасност на работното място

ПРОЕКТ

	• Спазва хигиенните норми на работното място • Прилага инструкции за безопасна работа • Реагира правилно при аварийни ситуации
Компетентности	• Спазва стриктно мерките за безопасност при изпълнение на различните трудови дейности
Резултат от учене 1.2	Осъществява превантивна дейност за опазване на околната среда
Знания	• Познава нормативни актове, свързани с опазването на околната среда, и ЗБУТ • Познава трудовоправните норми, свързани със ЗБУТ • Разяснява общите изисквания за осигуряване на ЗБУТ съобразно спецификата на провежданата дейност и изискванията на техническото, технологичното и социалното развитие с цел защита на живота, здравето и работоспособността на работещите
Умения	• Търси информация за устойчиви практики, приложими в конкретната професионална дейност • Изпълнява дейности по събиране и съхраняване на опасни продукти, излезли от употреба уреди и консумативи съобразно правилата за рециклиране • Използва технологии и материали, щадящи околната среда • Спазва практики за пестене на вода, енергия и други ресурси на работното място
Компетентности	• Правилно обработва отпадъците на работното място съобразно изискванията за сортиране • Вярно и точно разпознава замърсяващи фактори на работното място и съдейства за ограничаване на въздействието им • Способен е стриктно да следва утвърдените правила и изисквания за опазване на околната среда
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория: • Владее теоретични знания за: - хигиенните норми - здравословните и безопасните условия на труд на работното място - овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ - превантивната дейност за опазване на околната среда Част по практика на професията: • Избира своевременно най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация • Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията:

ПРОЕКТ

	• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 2	**Икономика и предприемачество**
Резултат от учене 2.1	Познава основите на пазарната икономика
Знания	• Познава основни икономически понятия – търсене, предлагане, пазар, конкуренция, цена • Познава ролята на държавата в икономиката – данъци, бюджет, регулации • Обяснява дейността на организацията в контекста на основни икономически принципи и понятия • Разяснява основни понятия във финансите – приходи, разходи, печалба, инвестиции • Разбира значението на социалната и екологичната отговорност при ръководене на бизнес
Умения	• Използва основни икономически понятия, като търсене, предлагане, пазар, конкуренция и цена при изпълнение на професионалните си задачи • Отчита значението на основните финансови показатели, като приходи, разходи, печалба и инвестиции
Компетентности	• Прилага правилата и изискванията, свързани с ролята на държавата в икономиката, включително данъци, бюджет и регулации, в рамките на работната среда и своите професионални ангажименти
Резултат от учене 2.2	Познава основите на предприемачеството
Знания	• Познава същността и ролята на предприемачеството в икономиката • Изрежда основните стъпки при стартиране на бизнес, включително генериране на идея, пазарно проучване, изготвяне на бизнес план • Изброява видовете фирми и организационно-правни форми на стопанска дейност
Умения	• Разграничава видовете фирми и организационно-правните форми на стопанска дейност • Прилага знания за предприемачеството в работната си среда
Компетентности	• Идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания • Предлага решения за подобряване на дейността в съответствие с технологичните и организационните изисквания • При необходимост представя идеи и предложения пред клиенти, инвеститори или партньори, като аргументира решенията си
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория: • Владее основните теоретични знания и понятия в областта на икономиката

ПРОЕКТ

	• Владее основните теоретични постановки в областта на предприемачеството Част по практика на професията: • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус • Участва в разработването на бизнес план на фирмата според изискванията на предварително дефинираното задание
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

3.2.2. Отраслова професионална подготовка по професията

ЕРУ 3	**Безопасност и хигиена в работната среда**
Резултат от учене 3.1	Почиства работна зона
Знания	• Познава видовете замърсители • Разпознава рисковете от кръстосано замърсяване • Посочва начините и принципите за предотвратяване на замърсявания • Идентифицира зоните с висок санитарен риск
Умения	• Разпознава и предотвратява рискове от замърсяване • Почиства работната зона • Прилага лична и производствена хигиена • Извършва дейности за дезинфекция на оборудване • Съхранява храни и консумативи • Спазва хигиенните норми
Компетентности	• Способен е самостоятелно да прилага добри хигиенни практики при работа с продукти и консумативи, като спазва санитарните изисквания и вътрешнофирмените правила
Резултат от учене 3.2	Извършва подготовка на суровини, спомагателни средства и материали
Знания	• Описва условията за съхранение на хранителни продукти • Познава основните етапи за подготовка на различни суровини, спомагателни средства и материали • Познава и изброява методите за предварителна обработка на хранителни продукти
Умения	• Извършва дейности по измиване, белене и рязане на хранителни продукти • Съхранява продукти съгласно указания • Проверява и следи за сроковете на годност
Компетентности	• Способен е самостоятелно да извършва подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали, като спазва изискванията за безопасност на проведените технологични процеси

ПРОЕКТ

Резултат от учене 3.3	Спазва нормите и стандартите за качество и безопасност на храните
Знания	• Познава основните нормативни актове, регулиращи качеството и безопасността на храните • Посочва принципите за прилагане на система за анализ и контрол на качеството (HACCP) • Идентифицира нарушения и последици от неспазване на нормативните документи съгласно HACCP
Умения	• Изпълнява изискванията, регламентирани във фирмени стандарти (включително HACCP, ISO стандарти и др.) • Прилага принципите за етикетиране, съхранение и проследимост на храните • Използва защитно работно облекло • Спазва изискванията за лична и производствена хигиена • Реагира при констатирани отклонения в нормите за качество и безопасност
Компетентности	• Спазва правилата за безопасност на храните според нормативната уредба
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее знания за видовете замърсители и опасностите от кръстосано замърсяване • Посочва начини за предотвратяване на замърсявания и зони с висок санитарен риск • Познава основните етапи и методи за подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали • Изброява условия за правилно съхранение на храни • Познава нормативните актове, свързани с безопасността на храните • Изброява задълженията на персонала • Обяснява основите на HACCP принципите и последиците от неспазване на изискванията Част по практика на професията: • Почиства и дезинфекцира работната зона и специализирано оборудване • Прилага лична и производствена хигиена и използва защитно работно облекло • Извършва първична обработка на храни и съхранява получените полуфабрикати • Проверява срокове на годност и спазва хигиенни норми • Прилага правилата за етикетиране, съхранение и проследимост на храни • Реагира адекватно при отклонения от санитарните и нормативните изисквания • Работи самостоятелно, прилагайки добри производствени, хигиенни и безопасни практики в съответствие с фирмените стандарти

ПРОЕКТ

Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 4	Комуникация и езикова култура в обслужването
Резултат от учене 4.1	Общува с колеги и гости (туристи)
Знания	• Познава основните елементи на устната и невербалната комуникация • Изброява начини за установяване на контакт • Посочва специфики на комуникацията в обслужваща среда • Идентифицира чести затруднения в общуването
Умения	• Формулира ясно съобщения • Използва подходяща мимика и жестове • Регулира тона и езика според ситуацията • Установява и поддържа контакт с клиента
Компетентности	• Умело общува с гостите и колегите, като спазва правилата за професионално поведение в обслужването
Резултат от учене 4.2	Избягва конфликтни ситуации
Знания	• Познава често срещаните причини за напрежение при обслужване • Изброява поведения, които могат да влошат комуникацията с гостите • Идентифицира етапите на възникване и развитие на конфликтна ситуация
Умения	• Запазва спокоен тон при обслужване в напрегната ситуация • Изслушва оплаквания, без да прекъсва госта • Прилага професионални изразни средства за предотвратяване на конфликти • Подава информация или сигнализира ръководството при необходимост
Компетентности	• Правилно реагира в ситуации на напрежение при обслужване, като спазва вътрешните правила
Резултат от учене 4.3	Обслужва гости
Знания	• Познава етапите на обслужване на гостите (посрещане, настаняване, информиране, насочване, изпращане) • Изброява основни правила за поведение и комуникация при първичен контакт с гост • Посочва стандартни изразни средства за приветствие и благодарност към гост • Познава специализирана терминология на чужд език • Идентифицира външния вид и поведение като част от фирмените стандарти

ПРОЕКТ

Умения	• Посреща гостите вежливо и с подходящ израз • Поддържа приветлив външен вид и излъчване • Насочва госта към продукт, място или колега • Използва стандартни фрази за извинение или благодарност
Компетентности	• Способен е да посреща и обслужва гости, като спазва установените правила за поведение и комуникация в организацията
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава вербални и невербални умения за комуникация • Изброява начини за установяване на контакт и избягване на конфликти • Описва етапите на обслужване (посрещане, настаняване, информиране, насочване, изпращане) • Разпознава стандартни фрази, фирмено поведение и външен вид • Описва причините за напрежение и реакциите при взискателни гости • Познава основни фрази и термини на чужд език, използвани в професионалната среда Част по практика на професията: • Общува ясно, с подходяща мимика, тон и език • Посреща и обслужва госта любезно и професионално • Реагира спокойно в напрегнати ситуации • Прилага учтивост, изслушване и подава сигнал при нужда • Използва базови изрази на чужд език за посрещане, представяне на меню и поръчка и при изпращане на госта
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

3.2.3. Специфична професионална подготовка по професията

ЕРУ 5	**Организация на работния процес**
Резултат от учене 5.1	Спазва лична хигиена в кухня
Знания	• Познава основните правила за лична хигиена, включително миене на ръце, носене на работно облекло и защитни средства • Познава изискванията за здравословно състояние на персонала в кухнята • Описва влиянието на личната хигиена върху безопасността на храните
Умения	• Прилага техники за измиване и дезинфекция на ръцете преди и по време на работа

ПРОЕКТ

	• Използва подходящо и чисто работно облекло, включително ръкавици, шапка/кърпа, маска (при необходимост) • Прилага мерки за самоконтрол и безопасност при неразположение или заболяване • Следи за състоянието на своето облекло и здраве и предприема действия при отклонения
Компетентности	• Поддържа високо ниво на лична хигиена по време на работа в кухнята • Демонстрира отговорност към здравето на потребителите чрез спазване на санитарните изисквания
Резултат от учене 5.2	Спазва хигиена на работната среда
Знания	• Познава основните правила и стандарти за почистване и дезинфекция на работната среда в кухнята • Изброява видовете почистващи и дезинфекциращи средства и тяхното приложение • Познава рисковете от кръстосано замърсяване и как да ги предотврати
Умения	• Почиства и дезинфекцира работни повърхности, уреди и съдове • Съхранява почистващите и дезинфекциращите препарати • Разделя замърсените и чистите зони • Прилага превантивни мерки срещу замърсяване и инфекции • Работи в съответствие със санитарните наредби и вътрешните правила за безопасност и хигиена в кухнята
Компетентности	• Способен е да поддържа хигиенична работна среда по време на цялата работна смяна в съответствие със санитарните наредби и вътрешните правила за безопасност и хигиена в кухнята
Резултат от учене 5.3	Разпознава основно кухненско оборудване
Знания	• Познава видовете инвентар, необходими за различни дейности • Изброява изискванията за безопасна подредба и съхранение • Посочва рискове при неправилно разположение на материали и инструменти • Идентифицира маркировки, инструкции или схеми за подредба
Умения	• Сортира материали и пособия по предназначение • Поставя инвентара на определените за това места • Използва шкафове, стойки и контейнери • Спазва указанията за подредба, транспорт и съхранение
Компетентности	• Способен е самостоятелно да подрежда оборудване, инвентар и материали, като спазва правилата за безопасност, достъпност и работна ефективност
Резултат от учене 5.4	Работи с електроуреди

Знания	• Познава основните видове кухненско оборудване – печки, миксери, хладилници, съдомиялни машини и други електроуреди, използвани в професионалната кухня • Познава принципите на тяхното действие и основните изисквания за безопасна експлоатация • Познава вътрешни правила за комуникация и докладване при инциденти
Умения	• Разпознава различните видове кухненско оборудване • Избира подходящите уреди според конкретната задача или рецепта • Работи с електроуреди при изпълнение на кулинарни дейности • Прилага изискванията за безопасност при работа с електроуреди • Разпознава и докладва неизправности или рискови ситуации • Спазва установени правила за комуникация в екип
Компетентности	• Самостоятелно и отговорно използва основното кухненско оборудване, спазвайки указанията за работа и поддръжка
Резултат от учене 5.5	Поддържа и почиства уреди
Знания	• Познава методи за поддържане и основно почистване • Идентифицира основните видове кухни и кухненски зони: студена, топла кухня, миялна, складова част и др. • Изброява основни елементи на кухненско оборудване и инвентар • Познава етапите на технологичните процеси, длъжности в кухнята, ръководство от по-квалифицирани служители • Познава изискванията за подредба на работното място според вида дейност • Посочва правила за хигиенна подготовка на работната зона • Идентифицира рискове при неподредена и неорганизирана среда
Умения	• Извършва рутинна поддръжка и основно почистване на кухненски уреди и повърхности • Проверява състоянието, наличността и годността на уредите и инструментите преди работа • Използва подходящи хигиенни материали, средства и лични предпазни средства при почистване • Разпознава и отстранява замърсявания, като прилага подходящи почистващи техники и средства
Компетентности	• Самостоятелно поддържа хигиенна и безопасна работна среда, спазвайки изискванията, приети в обекта
Резултат от учене 5.6	Предотвратяване на замърсяване
Знания	• Познава видовете замърсители – физични, химични и биологични • Познава начини за възникване на кръстосано замърсяване и кои са критичните точки в кухненската среда

	• Описва значението на личната хигиена, хигиената на работната среда и съдовете за безопасността на храните
Умения	• Разпознава потенциални източници на замърсяване и преценява риска от тях • Прилага подходящи хигиенни практики за предотвратяване на кръстосано замърсяване при работа с храни • Спазва процедури за правилно съхранение и разделяне на храни, суровини и инструменти
Компетентности	• Работи безопасно, като спазва вътрешните правила и нормативните изисквания за хигиена • Предприема действия за предпазване на храната от всякакъв вид замърсяване, като действа самостоятелно и отговорно в работната среда
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава основните видове кухни и кухненски зони, основните елементи на оборудване и инвентар в кухня или зала • Изброява правилата за подредба на работното място според вида дейност • Разграничава рискове, произтичащи от неподготвено работно място • Познава структурата на технологична карта и технологичната последователност на операциите • Познава почистващи средства, методи за почистване на различните видове в съответствие със санитарните изисквания Част по практика на професията: • Почиства и подготвя работната повърхност според зададена дейност • Подрежда и сортира материали и инструменти по предназначение • Следва последователно технологична карта за изпълнение на дейност • Докладва при отклонения или липси и предприема съответни действия
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 6	Хранителни продукти и суровини
Резултат от учене 6.1	Разпознава основни хранителни продукти и суровини
Знания	• Познава видове основни хранителни продукти и суровини (животински и растителни) • Описва характеристики и признаци за качество и свежест на продукти и суровини • Описва основни изисквания за безопасност и хигиена при работа с хранителни продукти и суровини

ПРОЕКТ

Умения	• Разпознава основни хранителни продукти и суровини по външен вид, аромат и текстура • Определя вида и качеството на продукти и суровини чрез визуална и сензорна оценка • Прилага основни техники за проверка на свежест и годност • Осигурява безопасна и качествена суровина за по-нататъшна обработка
Компетентности	• Самостоятелно и точно да идентифицира хранителните продукти и суровини, необходими за производство
Резултат от учене 6.2	Разпознава признаци за негодност на хранителни продукти и суровини
Знания	• Познава фактори, влияещи на годността и срока на съхранение на хранителните продукти и суровини • Познава признаци за разваляне, замърсяване и влошаване на храните • Спазва основи на нормативните изисквания за срокове и условия на съхранение
Умения	• Извършва визуална и сензорна оценка на годността на продукти и суровини • Разпознава признаци за разваляне и замърсяване
Компетентности	• Способен е да прилага стандарти за качество и безопасност в работния процес
Резултат от учене 6.3	Съхранява продукти и суровини
Знания	• Познава основни методи и условия за съхранение на различни хранителни продукти и суровини • Описва значението на температурните режими и хигиенните изисквания при съхранение • Познава видове опаковки и тяхната роля за удължаване на срока на годност
Умения	• Подготвя правилно мястото за съхранение според вида на продукти и суровини • Следи температурата и влажността в складови помещения • Следи сроковете на годност и да осигурява ротация на продуктите (FIFO метод) • Спазва инструкции за съхранение на продукти и суровини при условия, които запазват тяхното качество и безопасност • Спазва процесите по прием, складиране и издаване на продукти ефективно и отговорно • Информира своевременно за проблеми, свързани със съхранението и годността на продуктите
Компетентности	• Способен е правилно да съхранява продукти и суровини при спазване на установените за това процедури и изисквания

ПРОЕКТ

Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Описва характеристиките, качествата и изискванията за безопасност при работа с основни хранителни продукти и суровини • Разпознава хранителни продукти и суровини по външни и сензорни признаци • Обяснява факторите, влияещи върху разваляне и съхранение на храни Част по практика на професията: • Открива признаци за негодност чрез визуална и сензорна проверка • Описва правилата и методите за съхранение на различни групи хранителни продукти и суровини • Организира правилно съхранението на продукти в съответствие с изискванията
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 7	Храни и технологии
Резултат от учене 7.1	Следва последователността на операциите
Знания	• Познава структурата и съдържанието на технологична карта • Изброява основните технологични операции за конкретни изделия • Посочва последователността на действията по технология • Идентифицира грешки и отклонения в процеса
Умения	• Спазва технологични инструкции • Проверява качеството на междинните етапи • Докладва при отклонения или липси
Компетентности	• Способен е самостоятелно да следва последователността на операциите по технологична карта, като спазва времевите, качествените и безопасните параметри на процеса
Резултат от учене 7.2	Класифицира основни групи хранителни продукти
Знания	• Познава класификацията и характеристиките на основните групи хранителни продукти • Изброява признаци за качество и годност – цвят, мирис, консистенция • Идентифицира маркировки, опаковки и етикети – срок на годност, условия за съхранение • Описва изискванията за съхранение на различни видове хранителни продукти
Умения	• Разпознава визуално основните суровини • Сортира продукти по вид и предназначение • Проверява срок на годност и цялост на опаковките

Компетентности	• Може самостоятелно да подбира основни продукти за конкретна задача, като отчита приложимостта им и базовите изисквания за качество
Резултат от учене 7.3	Подготвя хранителни продукти за обработка
Знания	• Познава основните групи хранителни продукти (месо, риба, зеленчуци, плодове, зърнени и млечни продукти) • Описва основните етапи при механична подготовка на продуктите – сортиране, нарязване, почистване и други, и хидромеханичната подготовка на продуктите – измиване, филтриране и др. • Изброява основни инструменти и пособия – нож, дъска за рязане, белачка • Описва основни техники на рязане според вида на продукта • Познава понятията „бруто“ и „нето тегло“ • Описва как почистването и белене влияят върху теглото на продуктите – фира при предварителна обработка
Умения	• Извършва измиване, почистване и белене на продукти • Нарязва зеленчуци и плодове • Работи с остри и режещи инструменти • Сравнява количество от продуктите преди и след обработка • Попълва примерна таблица с количества преди/след обработка
Компетентности	• Под ръководство подготвя продукти за кулинарна обработка, като прилага основни техники за измиване, белене и нарязване, спазва указания за безопасност и хигиена и отчита промени в теглото в процеса на предварителна обработка
Резултат от учене 7.4	Прилага кулинарни техники
Знания	• Познава основните начини за кулинарна обработка • Изброява основни уреди и посуда за всяка техника • Разграничава различните технологии за обработка на хранителни продукти
Умения	• Приготвя продукти чрез основни кулинарни технологии по указания • Наблюдава процеса на термична обработка • Сигнализира при отклонения и несъответствия от основни показатели по рецепта • Поддържа безопасна и чиста работна среда по време на готвене
Компетентности	• Участва в приготвянето на храни чрез кулинарни техники под ръководство, спазвайки хигиенни и технологични изисквания
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Описва структурата и съдържанието на технологична карта и последователността на технологичните операции

ПРОЕКТ

	• Следва технологичните инструкции и спазва последователността на операциите при работа по рецепта • Обяснява класификацията и характеристиките на основните групи хранителни продукти и условията им за съхранение Част по практика на професията: • Подбира основни хранителни продукти по вид, предназначение и срок на годност • Описва етапите на предварителна механична и хидромеханична обработка и влиянието им върху теглото на продуктите • Извършва измиване, почистване и нарязване на хранителни продукти, като използва подходящи инструменти и спазва хигиенни норми • Описва основните кулинарни техники, съответните уреди и приложението им според вида на продукта • Прилага основни кулинарни техники под ръководство, като наблюдава процеса и поддържа чиста и безопасна работна среда
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 8	Предварителна обработка на хранителни продукти и полуфабрикати
Резултат от учене 8.1	Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход
Знания	• Описва видовете хранителни продукти от растителен произход, химичен състав, свойства и качества • Познава технологичната последователност при предварителна обработка на хранителните продукти от растителен произход • Познава видовете инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Описва правилата за безопасна работа
Умения	• Избира видовете хранителни продукти от растителен произход • Спазва технологичната последователност на предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход

ПРОЕКТ

	• Работи с инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа
Компетентности	• Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от растителен произход при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно-хигиенни изисквания
Резултат от учене 8.2	Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход
Знания	• Описва видовете хранителни продукти от животински произход, химичен състав, свойства и качества • Познава технологичната последователност при предварителна обработка на хранителните продукти от животински произход • Познава видовете инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка на продуктите от животински произход • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа
Умения	• Избира видовете хранителни продукти от животински произход • Спазва технологичната последователност на предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход • Работи с инвентар и технологично оборудване за предварителна обработка • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа
Компетентности	• Извършва предварителна обработка на хранителни продукти от животински произход при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно-хигиенни изисквания
Резултат от учене 8.3	Приготвя полуфабрикати

ПРОЕКТ

Знания	• Описва видовете полуфабрикати и предназначението им в кулинарията • Изброява процесите при производството на полуфабрикати • Посочва изискванията и сроковете за съхранение на полуфабрикатите • Познава видовете инвентар и технологично оборудване за производство на полуфабрикати • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа
Умения	• Избира видовете полуфабрикати според рецептурата на кулинарните изделия • Спазва технологичната последователност при производството на полуфабрикати • Спазва изискванията и сроковете за съхранение на полуфабрикатите • Работи с инвентар и технологично оборудване • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критични контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа
Компетентности	• Приготвя и съхранява полуфабрикати при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно-хигиенни изисквания
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Правилно изброява основните групи храни • Описва признаци за качество и годност – цвят, мирис, консистенция • Разпознава маркировки, опаковки и етикети – срок на годност, условия за съхранение • Обяснява понятията „бруто“ и „нето тегло“ • Изброява основните етапи на предварителната обработка – измиване, белене, нарязване и др. • Изброява основни уреди и съдове за кулинарна обработка – електроуреди, хладилни съоръжения, измервателни уреди, кухненска посуда, инвентар и др. • Разграничава подходящи кулинарни техники според вида на продукта Част по практика на професията: • Разпознава и сортира хранителни продукти по вид и предназначение • Проверява срока на годност и целостта на опаковките

ПРОЕКТ

	• Подготвя работното място и избира подходящите инструменти • Извършва първична обработка на продукти по указания • Работи безопасно с остри, режещи и други кухненски инструменти • Измерва и записва теглото на продуктите преди и след обработка • Приготвя продукт чрез топлинна обработка по зададени указания • Наблюдава процеса на топлинна обработка и сигнализира при отклонения от зададените норми • Поддържа хигиена и безопасност на работното място по време на готвене
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 9	Предястия, супи и сосове
Резултат от учене 9.1	Приготвя предястия
Знания	• Познава хранителните продукти за приготвяне на различните видове предястия • Познава технологичната последователност на приготвяне на различните видове предястия • Познава различни видове техники на обработка при приготвянето на предястия • Познава характеристиките на предястията от българската национална кухня • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа
Умения	• Подбира хранителните продукти за приготвяне на различни видове предястия по рецептурник и спрямо меню • Спазва технологичната последователност при приготвяне на студени и топли предястия • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на предястия • Изработва по рецептура различни предястия от българската национална кухня • Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване

ПРОЕКТ

	• Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите • Съчетава компонентите при приготвянето на предястията
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира различни видове предястия според рецептурата самостоятелно и в работен екип
Резултат от учене 9.2	Приготвя супи
Знания	• Познава хранителните продукти за приготвяне на различните видове супи • Познава видовете супи • Познава технологичната последователност на приготвяне на различните видове супи • Познава подходящите техники на обработка при приготвянето на супи • Познава характеристиките на супи от българската национална кухня • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа
Умения	• Избира продуктите съобразно рецептата • Изработва по рецептура различни видове супи • Спазва технологичната последователност при приготвяне на различни видове студени и топли супи • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на супи • Изработва по рецептура различни видове супи от българската национална кухня • Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP)

ПРОЕКТ

	• Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите • Съчетава компонентите при приготвянето на супи
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира различни видове супи според рецептурата самостоятелно и в работен екип
Резултат от учене 9.3	Приготвя сосове
Знания	• Познава хранителните продукти за приготвяне на различните видове сосове • Познава видовете сосове • Познава технологичната последователност на приготвяне на различните видове сосове • Познава подходящите техники на обработка при приготвянето на сосове • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа в кухнята
Умения	• Избира продуктите съобразно рецептата • Изработва по рецептура различни видове сосове • Спазва технологичната последователност при приготвяне на различни видове студени и топли сосове • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на сосове • Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухня • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите • Съчетава сосовете с компонентите на кулинарните изделия
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира различни видове сосове според рецептурата, самостоятелно и в работен екип
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Разпознава видовете предястия, супи и сосове, включително от българската национална кухня

ПРОЕКТ

	• Описва хранителните продукти, инвентара и оборудването за приготвянето им • Обяснява технологичната последователност и техниките на обработка • Прилага знания за вътрешнофирмени стандарти, добри производствени практики, HACCP и безопасност • Интерпретира рецепти и формулира изискванията към тях Част по практика на професията: • Подбира продукти според рецепти и меню • Приготвя предястия, супи и сосове по установена рецептура и технология • Използва правилно инвентар, съдове и оборудване • Спазва времеви норми, хигиенни изисквания, стандарти и инструкции за безопасна работа • Комбинира компоненти, аранжира и презентира готовите изделия ефективно, самостоятелно и в екип
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 10	Основни ястия, аламинути и гарнитури
Резултат от учене 10.1	Приготвя варени и задушени ястия
Знания	• Познава хранителните продукти, подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка варене и задушаване • Описва технологичната последователност на приготвяне на ястията • Познава характеристиката на варени и задушени ястия от българската национална кухня • Познава подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата и инструкциите за безопасна работа в кухнята
Умения	• Избира хранителните продукти съобразно рецептата • Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип основни ястия, приготвяни чрез топлинна обработка варене и задушаване • Спазва технологичната последователност при приготвянето на ястията

ПРОЕКТ

	• Приготвя по рецептура основни ястия чрез топлинна обработка варене и задушаване от българската национална кухня • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията • Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите • Съчетава ястията с различни компоненти
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове ястия според рецептурата
Резултат от учене 10.2	Приготвя печени ястия и аламинути
Знания	• Познава хранителните продукти, подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка печене • Познава технологичната последователност на приготвяне на ястията • Познава характеристиката на основни ястия чрез топлинна обработка печене от българската национална кухня • Познава подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Описва правилата за безопасна работа в кухнята
Умения	• Избира хранителните продукти съобразно рецептата • Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип основни ястия, приготвяни чрез топлинна обработка печене • Спазва технологичната последователност при приготвянето на ястията • Приготвя по рецептура основни ястия чрез топлинна обработка печене от българската национална кухня • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията

ПРОЕКТ

	• Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите • Съчетава ястията с различни компоненти
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове ястия според рецептурата
Резултат от учене 10.3	Приготвя пържени ястия и аламинути
Знания	• Познава хранителните продукти, подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка пържене • Описва технологичната последователност на приготвяне на ястията • Познава характеристиката на основни ястия чрез топлинна обработка пържене от българската национална кухня • Описва подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа в кухнята
Умения	• Използва хранителните продукти, подходящи за приготвяне на основни ястия чрез топлинна обработка пържене • Спазва технологичната последователност на приготвяне на ястията • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на ястията • Използва инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правилата за безопасна работа в кухнята • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите

ПРОЕКТ

	• Съчетава ястията с различни компоненти
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове ястия според рецептурата
Резултат от учене 10.4	Приготвя гарнитури
Знания	• Познава хранителните продукти, подходящи за гарнитури • Познава видовете гарнитури • Описва технологичната последователност на приготвяне на гарнитури • Описва подходящите техники на обработка при приготвянето на гарнитури • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа в кухнята
Умения	• Избира подходящите хранителните продукти за приготвяне на гарнитури съобразно рецептата • Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип гарнитури • Спазва технологичната последователност при приготвянето на гарнитури • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на гарнитури • Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени • практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите • Съчетава гарнитурите с компонентите на кулинарните изделия
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове гарнитури според рецептурата

Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Разпознава хранителни продукти, подходящи за варене, задушаване, печене, пържене и приготвяне на гарнитури • Описва видовете основни ястия и гарнитури, включително от българската национална кухня • Описва технологичната последователност и техниките на топлинна обработка за различните видове ястия • Описва характеристиките и специфичните особености на ястията според начина им на приготвяне • Описва необходимия инвентар, сервиз и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Описва изискванията на добрите производствени практики и системата HACCP • Описва правилата за безопасна работа в кухнята Част по практика на професията: • Избира подходящи продукти според рецепта и вид топлинна обработка • Приготвя основни ястия чрез варене, задушаване, печене, пържене и гарнитури по рецептура • Спазва технологичната последователност при готвене • Прилага правилните техники на обработка според вида на ястието • Работи с необходимото оборудване, инвентар и съдове • Спазва вътрешнофирмените стандарти за разход на материали и енергия • Прилага добрите производствени практики и изискванията на HACCP • Спазва правилата за безопасност и хигиена в кухнята • Интерпретира рецепти и спазва сроковете за изпълнение • Съчетава ястията и гарнитурите по подходящ начин • Аранжира и презентира ястията самостоятелно и в екип според установените рецептури
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 11	Десерти и напитки
Резултат от учене 11.1	Приготвя кухненски десерти и напитки
Знания	• Познава хранителните продукти, подходящи за приготвяне на различните видове десерти и напитки • Описва технологичната последователност на приготвяне на десерти и напитки

ПРОЕКТ

	• Познава характеристиката на десерти и напитки от българската национална кухня • Описва подходящите техники на обработка при приготвянето на десерти и напитки • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Описва правилата за безопасна работа в кухнята
Умения	• Избира подходящите хранителните продукти съобразно рецептата • Приготвя по рецептура самостоятелно и в работен екип десерти и напитки • Спазва технологичната последователност при приготвянето на десерти и напитки • Приготвя по рецептура десерти и напитки от българската национална кухня • Прилага подходящите техники на обработка на хранителните продукти при приготвянето на десерти и напитки • Работи с подходящите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага процедурите на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правила и инструкции за безопасна работа в кухнята • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на дейността • Съчетава сосовете с компонентите на кулинарните изделия
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове десерти и напитки според рецептурата
Резултат от учене 11.2	Приготвя тестени сладкарски изделия
Знания	• Познава основните групи тестени сладкарски изделия • Описва хранителните продукти, подходящи за приготвяне на различните видове тестени сладкарски изделия • Описва технологичната последователност на приготвяне на тестени сладкарски изделия

ПРОЕКТ

	• Познава характеристиката на тестените сладкарски изделия от българската национална кухня • Назовава подходящите техники на обработка при приготвянето на тестени сладкарски изделия • Познава необходимите инвентар, сервизи и технологично оборудване • Познава вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Познава правилата за безопасна работа в кухнята
Умения	• Определя основните групи тестени сладкарски изделия • Избира хранителните продукти, подходящи за приготвяне на различните видове тестени сладкарски изделия • Прилага технологичната последователност на приготвяне на тестени сладкарски изделия • Прилага подходящите техники на обработка при приготвянето на тестени сладкарски изделия • Използва инвентар, сервизи и технологично оборудване • Прилага вътрешнофирмените стандарти за материални и енергийни разходи • Прилага изискванията на добрите производствени практики и системата за Анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) • Прилага правилата за безопасна работа в кухнята • Интерпретира рецепти • Спазва времето за изпълнение на задачите
Компетентности	• Умело приготвя, аранжира и презентира самостоятелно и в работен екип различни видове тестени сладкарски изделия според рецептурата
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Разпознава хранителни продукти за приготвяне на десерти, напитки и тестени сладкарски изделия • Описва технологичната последователност и подходящите техники на обработка • Различава видовете десерти, напитки и тестени изделия, включително от българската национална кухня • Описва необходимото оборудване, инвентар и сервизи • Познава вътрешнофирмени стандарти, добри производствени практики и системата HACCP • Описва правилата за безопасна работа в кухнята Част по практика на професията: • Избира подходящи хранителни продукти съобразно рецептата • Приготвя по рецептура десерти, напитки и тестени сладкарски изделия, самостоятелно и в екип

ПРОЕКТ

	• Спазва технологичната последователност и прилага правилните техники на обработка • Работи с подходящо кухненско оборудване, инвентар и съдове • Спазва вътрешнофирмени стандарти за разходи на материали и енергия • Прилага добри производствени практики, системата HACCP и правилата за безопасна работа • Интерпретира рецепти и спазва времето за изпълнение на дейностите • Съчетава десерти и напитки с други кулинарни компоненти • Аранжира и презентира изделията професионално
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 12	Порциониране и декориране на готови ястия
Резултат от учене 12.1	**Оформя готовите ястия преди сервиране**
Знания	• Познава критериите за визуално оформление на ястия • Изброява видове съдове за поднасяне, гарнитури и подредба • Познава изисквания за количество, температура и сервиране
Умения	• Оформя порции според зададен модел • Комбинира гарнитури, украси и основни ястия • Следва последователност и указания за подреждане
Компетентности	• Изпълнява самостоятелно оформяне на ястия по установени стандарти и рецептури, като осигурява естетика и съответствие
Резултат от учене 12.2	Издава готови ястия за сервиране
Знания	• Познава вътрешните процедури за издаване на готова храна • Описва изисквания за маркиране, записване и обозначаване на ястия • Описва основните правила при организирано изхранване
Умения	• Подрежда готовите ястия в подходящ ред • Маркира и етикетира, когато е необходимо • Спазва хигиенните правила при издаване от кухня
Компетентности	• Способен е да подготви и предаде готова храна за издаване, като осигурява точност, качество и безопасност

Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава критериите за визуално оформление на ястия • Изброява видовете съдове, гарнитури и начини за подредба • Описва изискванията за количество, температура и сервиране на ястията • Познава процедурите по издаване на готова храна • Описва правилата за маркиране, записване и обозначаване • Позовава се на принципите за организирано изхранване • Знае хигиенните правила при издаване на храна от кухня Част по практика на професията: • Оформя порции според зададен модел или рецептура • Комбинира основни ястия с гарнитури и украси, като спазва последователност и указания • Осигурява визуална естетика и съответствие със стандартите • Подрежда ястията правилно за издаване и сервиране • Маркира и обозначава ястията при необходимост • Спазва хигиенни изисквания при издаване на храна • Подготвя и предава ястия за издаване, като гарантира точност, качество и безопасност
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 13	Хигиена на храненето
Резултат от учене 13.1	Обяснява процесите на храносмилане и метаболизъм
Знания	• Описва основните етапи на храносмилателния процес • Разграничава основните органи и функции на храносмилателната система • Познава ролята на метаболизма в усвояването на хранителните вещества • Познава концепцията за киселинно-алкално равновесие и влиянието на храната върху него
Умения	• Свързва физиологичните процеси с избора на храни и методи на приготвяне • Обяснява последиците от неправилно хранене или лошо комбиниране на храни
Компетентности	• Съобразява прилаганите кулинарни технологии с изискванията за здравословно храносмилане
Резултат от учене 13.2	Познава хранителните потребности на различни групи гости и техните състояния

Знания	• Описва нуждите от хранителни вещества при деца, възрастни, бременни, възрастни хора • Познава специализирани хранителни режими: безглутенов, ниско съдържание на мазнина, хипокалоричен и др. • Разграничава хранителни нужди при физическо натоварване, болестни състояния и др.
Умения	• Идентифицира кои ястия са подходящи за специфични групи • Преработва стандартна рецепта в съответствие с диетични нужди
Компетентности	• Съдейства при подготовка на ястия, съобразени със специфичните нужди на госта или заведението за хранене и развлечение
Резултат от учене 13.3	Разпознава факторите, влияещи върху качеството и безопасността на храната
Знания	• Познава видовете хранителни алергии и реакции (глутен, ядки, лактоза и др.) • Разбира какво са функционални храни и техните ползи (пробиотици, обогатени храни и др.) • Познава основните видове замърсители – микробиологични, химични, физични и вредни добавки
Умения	• Разчита етикети и състав на продукти с оглед на алергени и добавки • Спазва хигиенни и технологични практики, за да избегне контаминация
Компетентности	• Работи отговорно, за да гарантира безопасността на храната и здравето на потребителя
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Обяснява храносмилателния процес и ролята на метаболизма • Разпознава специфични хранителни потребности и алергии • Посочва рискове, свързани с вредни вещества и добавки в храните Част по практика на професията: • Предлага подходящи храни за различни целеви групи (деца, диабетици и др.) • Променя състав на ястие според здравословни или диетични изисквания • Прилага мерки за безопасност при боравене с потенциални алергени
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

ЕРУ 14	Иновативни продукти и технологии
Резултат от учене 14.1	Анализира качеството и приложението на различни групи храни и продукти
Знания	• Познава сезонността, произхода, хранителната стойност, качествените характеристики и спецификациите при доставка на различни хранителни продукти • Познава особеностите на дивеч, екзотични животни и насекоми – произход, лов в България, класификация и търговски форми • Описва правилата за закупуване, съхранение и първична обработка
Умения	• Оценява качеството и свежестта на продуктите • Интерпретира технологични спецификации (ТД) и документи • Избира подходящи продукти според целта и сезона
Компетентности	• Самостоятелно планира и подбира суровини, отчитайки кулинарна стойност, устойчивост и икономически ефект
Резултат от учене 14.2	Прилага технологии за обработка и приготвяне на ястия от месо, дивеч и птици
Знания	• Познава технологиите за приготвяне на основни месни ястия от месо, птици и дивеч, включително термични режими и изисквания • Разграничава видовете студени месни изделия и описва технологичните етапи за пастети, терини, галантини, мусове и аспици • Знае основните методи на хидротермична обработка (варене, задушаване, пуширане) и суха топлинна обработка (печене, сотиране, гратениране) • Познава хигиенните и безопасните изисквания при работа с различни видове месо и технологии за тяхната обработка и съхранение
Умения	• Извършва подготвителни дейности при работа с месо, дивеч и птици, включително почистване, оформяне и порциониране • Прилага съвременни техники за топлинна обработка на месни продукти, като бланширане, пуширане, сотиране и гратениране • Приготвя и оформя студени месни изделия и желирани ястия по установена рецептура и технологична последователност • Спазва технологичните изисквания и стандартите за безопасност и качество при работа със специфични месни продукти
Компетентности	• Осигурява качествен резултат при работа със специфични продукти и ястия, спазвайки стандарти за безопасност и представяне

Резултат от учене 14.3	Извършва производство на сладкарски и десертни изделия
Знания	• Познава основните видове тестени смеси и сладки маси • Познава рецептурите и технологиите за приготвяне на различни видове десерти – топли, студени, кремове, мусове, пудинги, сладоледи и др. • Описва техниките за изработване на шоколадови изделия и пралини, включително темпериране, формоване и декориране • Познава основните технологични етапи и изисквания при работа със съвременно сладкарско оборудване и инструменти
Умения	• Приготвя различни видове тесто и сладки маси според технологичните изисквания и технологичната документация (ТД) • Извършва технологични операции за производство на кремове, мусове, пудинги, суфлета и десерти със сложна структура • Работи с професионално сладкарско оборудване и други специализирани уреди
Компетентности	• Изпълнява декорация и оформяне на изделия с внимание към естетика, точност и креативност в рамките на зададени модели или теми
Резултат от учене 14.4	Използва иновативни и авангардни кулинарни техники
Знания	• Познава основните принципи на авангардната и молекулярната кухня • Разграничава съвременни методи за топлинна обработка – вакуумно готвене, sous vide, нискотемпературна термична обработка и др. • Описва предназначението и приложението на сгъстители, емулгатори, стабилизатори и други съставки в модерната гастрономия • Познава възможностите на съвременно оборудване, използвано при иновативни кулинарни техники (например ротационен изпарител, сифони, термосонда и др.)
Умения	• Прилага иновативни и авангардни техники за приготвяне на ястия в съответствие с рецептурни указания • Работи с модерно оборудване за нискотемпературно и експериментално готвене • Използва добавки и технологични агенти (гелатин, лецитин, агар-агар и други) при създаване на специфични текстури и форми • Експериментира с нови кулинарни форми и техники при подготовка на авторски ястия или презентации
Компетентности	• Самостоятелно прилага иновативни кулинарни техники и използва съвременно оборудване при разработване и изпълнение на авторски рецепти, като осигурява креативност,

	технологична прецизност и съответствие с професионалните стандарти
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Обяснява основни принципи на авангардната и молекулярната кухня • Разпознава и описва методи, като вакуумно готвене, нискотемпературна обработка, емулгиране и сгъстяване • Изброява съвременни кулинарни добавки и описва тяхното приложение • Познава функциите и безопасната употреба на оборудване за иновативна обработка на храна Част по практика на професията: • Прилага конкретна иновативна техника (например пуширане sous vide, гел текстура) по зададена рецепта или задание • Използва правилно специализирано оборудване (например сифони, термо сонда, Pacojet и др.) • Демонстрира внимание към текстура, температура, форма и презентация при изпълнение на ястието • Представя авторски или адаптиран елемент в ястието, който показва разбиране на иновативна техника • Спазва хигиенните, технологичните и безопасните изисквания при работа с авангардни методи и съставки
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 15	Диетични, детски и специални храни по заявка
Резултат от учене 15.1	Приготвя храни според здравословни изисквания на гостите
Знания	• Познава хранителни режими, съобразени с чести здравословни състояния – диабет, хипертония, алергии и др. • Изброява алтернативи на продукти със съдържание на глутен, лактоза и др. • Посочва ограниченията при специални диети • Идентифицира симптоми на неблагоприятна реакция към храни
Умения	• Избира подходящи продукти според зададен режим • Използва заместители на алергени или забранени съставки • Приготвя храни без добавена сол/захар/мазнина • Маркира ястията ясно и точно за сервиране
Компетентности	• Способен е да приготвя храни според здравословни изисквания, като прилага рецептури, адаптирани към индивидуални нужди

Резултат от учене 15.2	Приготвя храни за кетъринг и доставка
Знания	• Познава спецификите на хранене извън кухнята – на терен, при организирани мероприятия • Изброява изискванията за транспорт и опаковане на ястия • Посочва подходящи формати и съдове за кетъринг • Идентифицира критични точки за безопасност при доставка
Умения	• Приготвя ястия с подходяща консистенция и устойчивост • Опакова храни според изискванията • Разпределя порции по схема за доставка • Маркира продуктите с нужната информация
Компетентности	• Способен е да приготвя и организира храни за кетъринг и доставка, като спазва стандартите за транспорт и безопасност
Резултат от учене 15.3	Приготвя храни за институционално хранене (стол, болница)
Знания	• Познава нормите и режимите за организирано хранене в институции • Изброява групи потребители с повишени изисквания (деца, възрастни, болни) • Посочва видовете храни, подходящи за лечебни заведения • Идентифицира рискове при масово производство
Умения	• Спазва норми за калорийност и хранителна стойност • Готви с предварително подготвени и измерени продукти • Работи с графици за издаване на храната • Следи порционна норма и последователност
Компетентности	• Способен е да приготвя храни за институционално хранене, като се съобразява с нормативите и здравословните нужди на потребителите
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава основни хранителни режими, свързани със здравословни състояния (диабет, алергии, сърдечно-съдови заболявания и др.) • Изброява продукти, подходящи за специални диети, както и техни заместители • Посочва изискванията за етикетиране и маркиране на храни за специфични групи потребители • Обяснява изискванията за безопасно транспортиране и сервиране на храна за кетъринг, лечебни и социални заведения • Идентифицира рискове при масово хранене и условия за съхранение Част по практика на професията: • Приготвя храна без сол, захар или мазнина съгласно изискванията на специализирана рецепта • Използва алтернативни съставки при наличие на хранителни ограничения

	• Опакова и маркира храни за доставка и кетъринг според вътрешните правила • Изпълнява порционни норми и графици при хранене в институции • Спазва изискванията за безопасност, последователност и маркиране при производство на специализирана храна
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 16	Презентация, продажба и икономически аспекти
Резултат от учене 16.1	Прилага знания по презентация и кулинарно изкуство при предлагането на ястия и услуги в гастрономията
Знания	• Познава основни принципи на кулинарната естетика и презентация • Разграничава стилове на сервиране и гастрономическо представяне • Познава основите на поведението към клиента и принципите на ефективна комуникация
Умения	• Презентира визуално и вербално кулинарни продукти според стандарти и целеви групи • Адаптира сервиране и оформяне на ястия според типа заведение • Работи в екип с персонала по обслужване с цел постигане на цялостна концепция • Съдейства за повишаване на пазарната атрактивност на кулинарните продукти
Компетентности	• Умело представя храна с високо естетическо и търговско въздействие
Резултат от учене 16.2	Участва в процеса на планиране на офертата – съставяне на рецепти, менюта и предлагане на ястия
Знания	• Познава принципите на меню планиране (сезонност, хранителен състав, икономичност) • Разбира нуждите на различни клиентски групи • Познава факторите, влияещи върху търговския успех на ястията
Умения	• Изготвя рецептури и менюта, съобразени с пазарната стратегия в гастрономията • Включва ястия, отговарящи на икономическа и технологична ефективност • Съобразява разнообразието, цветовата и текстурната съвместимост в менюто

Компетентности	• Участва в разработване на оферти за различни събития и целеви групи • Съчетава умело кулинарна креативност с икономическа ефективност
Резултат от учене 16.3	Калкулира себестойността и продажната цена на ястия с цел постигане на рентабилност
Знания	• Познава основни икономически термини – себестойност, надценка, печалба, рентабилност, режийни разходи, продажна цена и др. • Разграничава основни видове разходи в готварството • Познава методите за кухненска калкулация
Умения	• Извършва калкулации на порции и цени въз основа на рецептури • Използва софтуер или таблици за изчисления на стойности • Оценява разходна ефективност и предлага ценови стратегии • Предоставя данни за финансов анализ и контрол • Подкрепя устойчиво управление чрез рационално ценообразуване
Компетентности	• Изчислява коректно крайна цена, отчитайки фактори, като сезонност, загуби и икономичност
Резултат от учене 16.4	Използва информационни и комуникационни технологии за създаване, управление и представяне на кулинарни продукти и процеси
Знания	• Познава предназначението на специализиран софтуер за рецептурно планиране, калкулации и складово управление • Изброява основни функции на програмите за изчисляване на порции, съставки и стойности • Описва цифрови решения за логистика и управление на наличности • Описва възможности за дигитална презентация на ястия и комуникация с клиенти • Познава основни маркетингови концепции – 4P – продукт, цена, място, промоция и тяхното приложение в гастрономията • Разграничава основни канали за маркетинг и реклама в сектора и в гастрономията (социални мрежи, сайтове, дигитални менюта, дегустации и др.) • Познава често използвани термини и менюта на чужд език, използвани в специализиран софтуер и платформи • Познава международни обозначения и символи за алергени, хранителни стойности и етикетиране на чужд език
Умения	• Създава и редактира технологична карта в софтуерна среда, използвайки функции за автоматично преизчисляване и калкулация • Организира и поддържа база данни с продуктова, калорийна и алергенна информация

	• Извършва операции по цифрово управление на доставки и наличности – заявки, справки, баркод сканиране • Създава и публикува дигитално съдържание – менюта, постове, изображения в онлайн платформи • Създава маркетингово ориентирано съдържание за дигитални платформи – менюта, публикации, оферти • Използва базови езикови познания при работа със софтуер на чужд език • Попълва документи, рецепти и продуктови описания на чужд език, свързани с кулинарна дейност • Комуникира чрез електронна поща или платформа с доставчици и клиенти на чужд език при нужда
Компетентности	• Самостоятелно използва информационни и комуникационни технологии за създаване, управление и представяне на кулинарни продукти и процеси, като работи ефективно със специализиран софтуер, поддържа цифрови бази данни, създава съдържание за онлайн комуникация и използва базови езикови умения при работа с чуждоезични интерфейси и документи
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее основни теоретични знания по икономика и ценообразуване • Познава структурата и елементите на търговската оферта • Разбира принципите на презентация и клиентско поведение • Познава приложенията на ИКТ в създаване на рецепти, логистика и клиентско представяне • Обяснява стъпките и функционалностите на специализираните софтуери • Разпознава термини на чужд език, използвани в рецептурни системи, менюта и клиентска комуникация • Познава символи, означения и етикети на чужд език, свързани с хранителни стойности, алергени и съставки Част по практика на професията: • Съставя технологична карта и рецепти с калкулирана себестойност и продажна цена • Изготвя и представя тематично меню за конкретна целева група • Презентира ястие по кулинарни и търговски критерии • Въвежда рецепта, генерира справки, подготвя цифрово съдържание • Демонстрира логическа последователност, точност и адекватна дигитална комуникация • Използва чужд език при въвеждане и тълкуване на рецепти, продукти или интерфейси в софтуерни системи • Комуникира писмено с клиенти или доставчици на чужд език чрез електронна поща, чат или дигитални платформи, когато се изисква

Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 17	Принципи на устойчивост на хранителната верига и ресурсите
Резултат от учене 17.1	Разпознава устойчиви практики и ресурси в хранителната верига
Знания	• Познава основни международни термини и означения, свързани с устойчиви храни и ресурси, включително на чужд език • Познава етапи на хранителната верига – от производство до консумация • Познава определение за устойчиво производство, транспорт, съхранение и потребление на храна • Посочва понятието за въглероден и воден отпечатък на храни • Познава основни показатели за устойчивост – местен произход, сезонност, екологичен стандарт
Умения	• Разчита информация на чужд език върху етикети, опаковки и сертификати за устойчивост • Спазва указания за използване на техника и консумативи, включително написани на чужд език • Разграничава устойчиви и неустойчиви практики в хранителния сектор • Идентифицира продукти с нисък екологичен отпечатък (например местни, био, сезонни) • Преценява влиянието на избора на ресурси върху околната среда • Съдейства за въвеждане на устойчиви практики на работното място
Компетентности	• Способен е да изразява аргументирана позиция по темата за устойчивост в храненето
Резултат от учене 17.2	Прилага устойчиви подходи при използване на хранителни продукти и ресурси в кухнята
Знания	• Основни принципи за ограничаване на хранителни отпадъци • Техники за планиране на производство с минимални загуби • Правила за правилно съхранение и оползотворяване на остатъци • Методи за ефективно използване на вода и енергия в кухнята
Умения	• Планира порции и менюта с оглед на минимизиране на отпадъци • Оползотворява остатъци от продукти (например използване на обелки за бульони)

	• Популяризира начини за устойчиво хранене чрез инициативи с устна или писмена комуникация (включително на чужд език) – табели, менюта, брошури и др. • Спазва правила за икономично използване на вода и електроенергия • Подрежда продуктите в хладилна и складова зона по принципа FIFO (first in – first out)
Компетентности	• Представя принципите на устойчивост пред колеги и гости, като използва подходяща професионална терминология, включително на чужд език
Резултат от учене 17.3	Прилага инициативи за популяризиране на устойчиви практики в заведения за хранене и развлечения (ЗХР)
Знания	• Познава ролята на устойчивите практики за имиджа и рентабилността на заведенията за хранене и развлечения (ЗХР) • Описва примери за „зелени“ стандарти и сертификати в ресторантьорството • Познава принципи на вътрешна екополитика и поведенчески норми на екипа • Описва канали за комуникация и обучение относно устойчиви действия
Умения	• Прилага въведени устойчиви стандарти в ежедневната работа • Популяризира начини за устойчиво хранене чрез различни инициативи • Съдейства за обучението на нови служители относно устойчиви практики • Подкрепя екипни усилия за въвеждане на екостандарти • Съобщава за установени нарушения или възможности за подобрение
Компетентности	• Способен е да представя и защитава принципите на устойчивост пред колеги и гости, като демонстрира ангажираност към мисията на обекта за устойчиво развитие
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава основни видове хранителни отпадъци и причините за възникването им • Обяснява начини за ограничаване на разхищение и повторна употреба на остатъци • Разграничава сезонни и местни продукти и посочва техните предимства • Изброява основни ресурси, използвани в кухнята, и начини за намаляване на разхода • Разпознава уреди с повишена енергийна ефективност и хигиенни изисквания при тяхната употреба • Разпознава и тълкува обозначения и терминология на чужд език, свързани с устойчиви храни и продукти

	• Изпълнява писмени или визуални указания на чужд език върху етикети, опаковки или инструкции за работа с оборудване • Използва професионални термини на чужд език при изготвяне на етикети, табели или кратка писмена информация, популяризираща устойчиво хранене Част по практика на професията: • Използва продукти по задание, като свежда до минимум остатъците и отпадъците • Подбира сезонни суровини според задание и ги прилага в приготвянето на ястие • Съдейства при приемането и сортирането на остатъци и консумативи • Работи с уреди и техника съгласно указанията, като пести вода и електроенергия • Поддържа оборудването чисто и годно за употреба в съответствие с вътрешните правила
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 18	Гастрономия и технологични процеси
Резултат от учене 18.1	Управлява кулинарни процеси с висока степен на сложност
Знания	• Познава принципите на организационно, технологично и стратегическо планиране в професионалната кухня • Идентифицира връзката между сезонност, икономичност и технологични решения • Познава начини за оценяване на производствени процеси по критерии за ефективност, рентабилност и устойчивост • Описва стандартите за качество и ефективност при производствени процеси
Умения	• Изготвя технологични последователности за приготвяне на комплексни ястия • Планира работни графици и използване на ресурси в кухнята • Координира задачи между различни участници в производствения процес • Моделира процеси с гъвкавост според капацитет, ресурси и клиентски изисквания • Въвежда подобрения в организацията и производството • Осигурява интеграция между кулинарна продукция и обслужване на клиенти/гости

Компетентности	• Управлява ефективно и отговорно цялостната производствена среда в кухнята, включително човешки ресурси, логистика и контрол
Резултат от учене 18.2	Интегрира иновативни гастрономически решения в цялостната концепция на обекта
Знания	• Познава съвременни гастрономически тенденции (фюжън кухня, молекулярна гастрономия и др.) • Описва техники за креативно комбиниране на продукти и технологии • Описва значението на сетивното въздействие и психологически аспекти на храненето • Описва методи за изследване на потребителски предпочитания и пазарни ниши в гастрономията
Умения	• Експериментира с техники, съставки и естетическо оформление на ястия • Разработва оригинални рецепти с акцент върху иновация и клиентски интерес • Адаптира иновациите към бизнес модела и възвръщаемост на инвестицията • Изгражда авторски концепции за ястия и тематични менюта • Прилага артистичен и функционален подход при съчетаване на вкусове и визия • Води процеси по внедряване на нови продукти в менюто
Компетентности	• Умело визуализира и презентира създадените продукти по професионален начин • Участва в екип за маркетинговото позициониране и бранд идентичност чрез гастрономически концепции
Резултат от учене 18.3	Извършва комплексен контрол на качеството, безопасността и устойчивостта в кулинарното производство
Знания	• Познава изискванията за хигиена, HACCP стандарти, системи за проследимост и контрол • Описва въздействието на различни методи върху загубите, отпадъците и енергийната ефективност • Познава стандартите и регламентите на национално и европейско равнище относно безопасността на храните • Описва технологични решения за мониторинг на качеството • Познава начини за извършване на вътрешен контрол на критични точки в производствения процес
Умения	• Извършва вътрешен контрол на критични точки в производствения процес • Въвежда практики за минимизиране на загубите на суровини и енергия • Използва технологични решения за мониторинг на качеството

	• Анализира резултати от одити и прилага коригиращи действия за непрекъснато подобрение • Осигурява проследимост и прозрачност във всички етапи на производството • Формира вътрешни политики за устойчиво производство и обучение на персонала по стандартите за качество
Компетентности	• Управлява качеството, безопасността и устойчивостта на производството чрез прилагане на HACCP стандарти, проследимост, контрол на загуби и технологичен мониторинг
Резултат от учене 18.4	Оптимизира процесите по снабдяване, съхранение и управление на ресурси в кулинарното производство
Знания	• Познава функциите и отговорностите на лицата, отговарящи за закупуването • Описва целите, принципите и етапите на планиране на доставки • Описва критериите за подбор на доставчици и изискванията към качеството на стоките • Познава добрите практики за складиране, проследимост и контрол на продуктите • Познава стратегическите аспекти на снабдителната верига и значението ѝ за устойчивата и рентабилната дейност на кухнята
Умения	• Съставя план за поръчки според меню, производствен график и сезонност • Използва критерии за икономично и качествено снабдяване • Организира приемането и контрола на стоките при доставка • Прилага методи за ефективно складиране, маркиране и следене на срокове на годност • Използва дигитални инструменти за управление на запаси и анализ на потреблението • Осигурява съответствие с вътрешнофирмените стандарти и законодателните изисквания • Поддържа прозрачна и документирана верига на доставка и съхранение • Въвежда и оценява политики за устойчиво снабдяване и ефикасно използване на ресурси
Компетентности	• Управлява ефективно процеса на снабдяване и съхранение с цел минимизиране на загуби и разхищения
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Обяснява принципите на организационно, технологично и стратегическо планиране в професионалната кухня • Разпознава взаимовръзките между сезонност, ресурси и икономическа ефективност

	• Познава основните съвременни гастрономически тенденции и принципи на иновация (например фюжън, молекулярна гастрономия) • Описва стандартите и регламентите за хигиена, безопасност и устойчивост – национални и европейски • Обяснява значението на HACCP, критични контролни точки и системи за проследимост • Изброява технологични решения за мониторинг, логистика и дигитално управление на качеството • Описва методи за анализ на потребителски интерес и позициониране на гастрономически продукти на пазара • Обяснява подходи за оценка на производствени процеси по критерии за ефективност, рентабилност и устойчивост • Обяснява целите, етапите и участниците в процеса на снабдяване и съхранение на продукти • Посочва добри практики и нормативни изисквания за качество, проследимост и икономично управление на ресурси Част по практика на професията: • Изготвя технологична последователност и график за производство на комплексно ястие или меню • Прилага техники за координация и разпределение на задачи между участници в кухненския процес • Разработва оригинална рецепта или тематично меню, съобразено с капацитет и клиентски изисквания • Презентира ястие с акцент върху визия, вкус и пазарна приложимост • Внедрява иновативни техники или съставки в съществуващата производствена линия • Извършва вътрешен контрол на критични точки, води документация и прилага коригиращи действия • Анализира резултати от одит или производствени справки и предлага конкретни подобрения • Използва технологични средства за проследимост, мониторинг на качество и отчет на ресурсите • Демонстрира устойчиви практики в използването на суровини и енергия в кухнята • Представя гастрономическа концепция, включваща кулинарно предложение, презентация и аргументация на бизнес ефекта • Съставя и обосновава план за поръчка според меню, сезонност и производствени нужди • Организира ефективно приемането, маркирането и подреждането на продукти в съответствие с принципа FIFO и хигиенните изисквания

Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 19	Консултиране на организацията на кухненската среда
Резултат от учене 19.1	Организира работата на персонала в кухнята
Знания	• Познава основните длъжности и отговорности в кухненския екип • Изброява принципите на ефективно разпределение на задачи • Посочва методи за контрол и обратна връзка
Умения	• Разпределя задачите според квалификация и натовареност • Следи изпълнението на дейности спрямо график • Реагира при проблеми в екипната координация • Поддържа работна атмосфера чрез ясна комуникация
Компетентности	• Способен е да организира работата на персонала в кухнята, като осигурява ефективност и сътрудничество
Резултат от учене 19.2	Участва в консултиране по организация на кухненската среда
Знания	• Познава основните зони в професионална кухня (топлинна, студена, миялна и др.) • Изброява изискванията към организацията на кухненско пространство • Посочва критерии за разположение на оборудване и логистика • Идентифицира пропуски, влияещи на производителността
Умения	• Анализира функционалността на кухненското пространство • Предлага подобрения в подредба и поток на работа • Съобразява препоръките с нормативните изисквания • Разработва нови правила и стандарти за организация на кухненска среда
Компетентности	• Участва в екип по консултиране на организацията на кухненската среда, като предлага решения за по-добра производствена ефективност
Резултат от учене 19.3	Обучава нови или по-нискоквалифицирани служители
Знания	• Познава методи за обучение на работното място • Изброява основните теми за въвеждащо обучение • Посочва грешки, допускани от новопостъпили • Идентифицира нужда от допълнително разяснение

Умения	• Показва изпълнение на основни операции • Обяснява кратко и разбираемо работни стъпки • Наблюдава изпълнението и коригира при нужда • Предоставя обратна връзка на обучаемия
Компетентности	• Ефективно обучава нови или по-нискоквалифицирани служители
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава структурата на кухненски екип и видовете координация • Изброява принципи за обучение на работното място • Разпознава пропуски в организация и подреждане на кухня • Обяснява методи за мотивация и комуникация в екип Част по практика на професията: • Разпределя задачи в реална или симулирана ситуация • Анализира подредбата на кухненската среда • Провежда въвеждащо обучение с наблюдение • Оценява и коригира изпълнение на задача от обучаем
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 20	Клиентска удовлетвореност
Резултат от учене 20.1	Съгласува меню и оферта спрямо клиента
Знания	• Познава видовете менюта (А ла карт, дегустационно, тематично и др.) • Изброява фактори, които влияят на избора на клиент (повод, предпочитания, бюджет) • Посочва формати за представяне на оферта • Идентифицира ограниченията при изготвяне на персонализирано меню
Умения	• Предлага комбинации от ястия според нуждите на клиента • Съгласува съставки и вариантни предложения • Преценява възможностите на кухнята и персонала • Уточнява детайли с клиента (сезон, доставка, брой гости и др.)
Компетентности	• Способен е да съгласува меню и оферта спрямо изискванията на клиента, като отчита възможностите на обекта и спецификата на събитието
Резултат от учене 20.2	Изготвя предложения за персонализирани преживявания

Знания	• Познава принципите на тематично и сезонно меню • Изброява допълващи услуги към кулинарното преживяване (дегустации, шоу-готвене, презентации) • Посочва очакванията на различни клиентски сегменти • Идентифицира възможности за добавяне на стойност към стандартно обслужване
Умения	• Създава идеи за персонализирано преживяване • Описва предложения с фокус върху клиентската стойност • Съгласува визия, време, поднасяне и обслужване с екипа • Презентира предложението на клиента по ясен и вдъхновяващ начин
Компетентности	• Способен е да изготвя персонализирани кулинарни предложения и преживявания, като съчетава нуждите на клиента с възможностите на кухнята и екипа
Резултат от учене 20.3	Поддържа висока клиентска удовлетвореност чрез обратна връзка
Знания	• Познава методи за събиране на обратна връзка (анкети, интервюта, наблюдение) • Изброява индикатори за удовлетвореност • Посочва причини за негативна оценка • Идентифицира стратегии за подобрение на обслужването
Умения	• Изисква и обработва клиентска обратна връзка • Регистрира оплаквания и предложения • Анализира тенденции и повтарящи се проблеми • Предлага подобрения към кухнята и обслужването
Компетентности	• Способен е да поддържа висока клиентска удовлетвореност чрез проследяване и анализ на обратната връзка, като прилага корективни действия
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава видове менюта и принципи за изграждане на оферти според клиентски нужди • Изброява фактори, влияещи на потребителски избор и очаквания • Познава методи за персонализиране на преживявания и обогатяване на услуга • Обяснява методи за събиране и анализ на клиентска обратна връзка Част по практика на професията: • Изготвя персонализирана оферта, съобразена с клиентски профил и възможности на обекта • Представя идея за кулинарно преживяване, включваща обслужване, декорация и добавена стойност • Събира и анализира клиентска обратна връзка след реално или симулирано събитие • Предлага коригиращи действия и подобрения на основата на обратната връзка

Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 21	Дигитални технологии в кулинарията
Резултат от учене 21.1	Внедрява иновации в кухненския процес
Знания	• Познава съвременни технологии в кулинарното производство (Су вид готвене, нискотемпературна обработка, алтернативни протеини и др.) • Изброява тенденции в устойчивото и здравословното хранене • Посочва източници за проследяване на иновации в гастрономията • Идентифицира нужди от подобрения в собствения обект
Умения	• Проучва и оценява приложимостта на нови технологии • Тества иновации в контролирана среда • Адаптира рецептури и процеси към нов метод • Съдейства за въвеждане на нова практика в екипа
Компетентности	• Способен е да внедрява иновации в кухненския процес, като съобразява спецификата на обекта, капацитета и клиентския профил
Резултат от учене 21.2	Използва специализиран софтуер в кулинарната практика
Знания	• Познава функции на софтуер за рецептури, поръчки и доставки • Изброява възможности на системи за планиране и контрол • Посочва принципи за работа със складови и отчетни модули • Идентифицира проблеми, които могат да се автоматизират
Умения	• Работи със софтуер за рецептурно планиране • Въвежда и актуализира данни за продукти и ястия • Следи складови наличности и срокове чрез система • Генерира справки и отчети за нуждите на управлението
Компетентности	• Способен е да използва специализиран софтуер в кулинарната практика, като прилага функционалности за оптимизация и отчетност
Резултат от учене 21.3	Интегрира дигитални технологии за устойчиво управление
Знания	• Познава приложения за мониторинг на разходи, отпадъци, енергия • Изброява цифрови решения за планиране на доставки и порции

	• Посочва цифрови платформи за клиентска обратна връзка и анализ • Идентифицира критерии за ефективност на дигиталните инструменти
Умения	• Работи с дигитални панели за проследяване на процеси • Настройва системи за пестене на ресурси • Анализира дигитални данни за оптимизация • Предлага дигитални решения спрямо нуждите на обекта
Компетентности	• Способен е да интегрира дигитални технологии за устойчиво управление на кухненския процес, като съчетава ефективност, проследимост и устойчивост
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава съвременни иновации в кулинарията (технологии, устойчиви практики, алтернативни протеини) • Изброява приложения на дигитални системи в кухнята и управлението • Разграничава възможности и ограничения на софтуерните платформи • Обяснява ролята на дигитализацията за устойчиво и ефективно управление Част по практика на професията: • Оценява приложимостта на иновация в реален или симулиран процес • Използва софтуерна система за рецептурно планиране и складов контрол • Настройва дигитални параметри за следене на ресурси, време, отпадък • Представя предложения за дигитализация или подобрение с конкретни резултати
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 22	Ресурси и устойчиво управление
Резултат от учене 22.1	Планира използването на ресурси в кухнята
Знания	• Познава категории ресурси в професионалната кухня (суровини, вода, енергия, труд) • Изброява методи за предварително планиране на разходи • Посочва индикатори за ресурсна ефективност • Идентифицира причини за загуби и неефективност

Умения	• Съставя график за използване на ресурси по вид и количество • Използва показатели за контрол на разхода • Регистрира данни в план-график или отчетна форма • Оценява използването на ресурси спрямо заложени параметри
Компетентности	• Способен е да планира и проследява използването на ресурси в кухнята, като осигурява ефективност и съответствие със зададени норми
Резултат от учене 22.2	Организира контрол на разходите и оптимизация на процесите
Знания	• Познава основи на бюджетиране и калкулиране на ястия • Изброява инструменти за следене на оперативни разходи • Посочва начини за оптимизиране на труд и материали • Идентифицира отклонения в производствени параметри
Умения	• Сравнява реални с планирани разходи • Изготвя предложения за намаляване на разходи без компромис в качеството • Следи производствени отчети и ключови индикатори • Докладва резултати на ръководството с анализ
Компетентности	• Способен е да организира контрол на разходите и оптимизация на процесите, като съчетава икономичност и производствена ефективност
Резултат от учене 22.3	Прилага принципи на устойчиво развитие в управлението на кухнята
Знания	• Познава целите на устойчивото развитие в гастрономията • Изброява устойчиви практики при доставките, оползотворяването и управлението на отпадъци • Посочва връзката между устойчивост и репутация на заведението • Идентифицира въздействията на кухнята върху околната среда
Умения	• Оценява текущите процеси по критерии за устойчивост • Прилага конкретни мерки за намаляване на отпадъци и разходи • Съдейства при избора на доставчици и продукти с устойчив произход • Участва в изграждане на политики за зелено управление
Компетентности	• Способен е да прилага принципите на устойчиво развитие в управлението на кухнята, като съчетава социална отговорност, ефективност и иновация

Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава категории ресурси в кухнята и принципите за планиране • Изброява методи за контрол и оптимизация на разходи • Обяснява стратегически принципи на устойчиво развитие в гастрономията • Разграничава критични зони за загуби и отклонения в производствения процес Част по практика на професията: • Съставя план за използване на ресурси в реална или симулирана кухня • Анализира реални или симулирани разходи спрямо норми и параметри • Предлага подобрения с доказано намаляване на отпадъци или разход • Участва в създаване на вътрешни политики за устойчиво управление
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 23	Ценообразуване и финансов контрол
Резултат от учене 23.1	Анализира финансови показатели, свързани с производствената дейност
Знания	• Познава основни понятия от счетоводството – приходи, разходи, себестойност, печалба, марж, ДДС • Описва видове разходи – преки, непреки, постоянни, променливи • Познава структурата, предназначението и основните елементи на бюджета в общественото хранене
Умения	• Събира и обработва първични счетоводни данни – фактури, касови бележки, складови наличности • Участва в изготвяне и следене на бюджет по пера – продукти, заплати, разходи • Анализира отклонения между планирано и реално изпълнение • Поддържа основна финансова отчетност в производството
Компетентности	• Участва във финансовия анализ на производствената дейност и подпомага бюджетното планиране чрез коректна обработка на данни и отчетност
Резултат от учене 23.2	Калкулира себестойност и формира продажни цени на храни и услуги

Знания	• Познава структурата на калкулационна таблица и рецептурна документация • Описва компонентите на себестойността – суровини, разходни норми, труд, енергия • Посочва принципи за ценообразуване – надценка, рентабилност, конкуренция
Умения	• Извършва калкулации за единични порции и групови заявки • Формира продажна цена спрямо желан марж и пазарни условия • Използва електронни инструменти или софтуер за калкулиране
Компетентности	• Правилно определя себестойност и формира продажни цени в съответствие с пазарните условия и изискванията за рентабилност
Резултат от учене 23.3	Контролира икономическите аспекти на доставките и ресурсната ефективност в кулинарното производство
Знания	• Познава основните икономически рискове в снабдителната верига – презапасяване, разхищение, загуби • Описва методи за инвентаризация, контрол на разходи и анализ на загуби • Описва принципите на устойчивото използване на ресурси
Умения	• Следи наличности, срокове и използване на суровини • Изготвя справки за разходи, загуби и отклонения от плана • Води точна и навременна отчетност за ресурси и разходи • Анализира причините за икономически отклонения • Предлага мерки за оптимизация на снабдяването и използването на ресурси • Прилага устойчиви финансови практики за намаляване на разходите
Компетентности	• Подпомага ефективното управление на ресурсите и доставките чрез точен контрол, анализ и предложения за оптимизация в съответствие с икономическите цели на производството
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава счетоводни и финансови понятия, свързани с производствената дейност • Разграничава структури на разходи, принципи на ценообразуване и елементи на бюджет • Обяснява ролята на себестойността в управлението на обекта Част по практика на професията: • Изготвя калкулация за изделие на база рецепта • Попълва бюджетен план или справка по разходно перо • Демонстрира умения за работа със счетоводен или калкулационен софтуер

	• Анализира отклонения между план и реализация по зададен казус
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 24	Управление на качеството и безопасността на храните в кулинарията
Резултат от учене 24.1	Прилага изискванията за качество и безопасност на храните в производствения процес
Знания	• Познава принципите и структурата на системи за безопасност на храните, като HACCP система и ISO 22000, Международен стандартизиран протокол за безопасност и качество на храните, Британски стандарт BRC за безопасност и качество на храните • Изброява етапите за разработване и прилагане на система за безопасност на храните • Посочва задълженията на персонала според стандартите за безопасност • Идентифицира критично контролни точки (ККТ) в кулинарното производство
Умения	• Разработва основни документи за система HACCP система – диаграми на процеса, план за контрол • Определя опасности и рискове в производствения процес • Внедрява процедури за самоконтрол на критични етапи • Следи спазването на изискванията за безопасност в реална производствена среда
Компетентности	• Самостоятелно разработва и прилага системи за управление на безопасността на храните
Резултат от учене 24.2	Контролира съответствието с нормативната уредба за храните
Знания	• Познава действащите нормативни актове за безопасност на храните в България и ЕС • Изброява задължителните елементи за етикетиране на хранителни продукти • Посочва регламентите за специализирани храни – диетични, детски, безглутенови, алергени • Идентифицира последствията от неспазване на нормативните изисквания
Умения	• Проверява съответствието на производствени процеси и продукти с нормативната база • Следи правилното етикетиране при кетъринг • Съставя и поддържа документация за проследимост на суровини и продукти • Защитава системата при проверки от контролни органи

Компетентности	• Самостоятелно осъществява контрол за спазване на нормативната уредба в кулинарното производство
Резултат от учене 24.3	Координира внедряването на устойчиви практики в производството
Знания	• Познава принципите на устойчивото развитие в хранително-вкусовата промишленост • Изброява добрите практики за намаляване на отпадъците и оптимизиране на ресурсите • Посочва възможности за използване на екологични суровини и опаковки • Идентифицира рисковете при внедряване на устойчиви практики
Умения	• Разработва планове за намаляване на отпадъците и оптимизация на процесите • Внедрява устойчиви методи за производство (икономия на вода, енергия, суровини) • Следи ефекта от внедрените устойчиви практики • Документира резултатите от устойчивите инициативи
Компетентности	• Самостоятелно организира и координира внедряването на устойчиви и екологични практики в кулинарното производство
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава основите на системите HACCP и ISO за безопасност на храните • Изброява нормативните изисквания за хранителни продукти и етикетиране • Посочва принципите на устойчивото кулинарно производство Част по практика на професията: • Разработва документация за система за безопасност на храните (HACCP план) • Осъществява проверки за съответствие с нормативната база • Изготвя план и отчита внедряване на устойчиви практики в производството
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 25	Управление на ресурси
Резултат от учене 25.1	Организира производствения процес в кухня
Знания	• Познава етапите на организация в кухня • Изброява факторите, влияещи върху производствения капацитет и ефективност • Посочва методи за оптимизация на производствения поток

	• Идентифицира рисковете от лоша организация на производството
Умения	• Планира етапите на производство според обемите и сроковете на поръчки • Разпределя задачите между членовете на екипа според уменията им • Осигурява необходимите суровини, оборудване и инструменти за производство • Следи за спазването на технологичните процеси и сроковете
Компетентности	• Самостоятелно организира и управлява производствения процес в кухня, като осигурява ефективност и високо качество
Резултат от учене 25.2	Управлява човешките ресурси в кухня
Знания	• Познава принципите на екипната работа и мотивацията на персонала • Изброява основните задължения на служителите в производствения процес • Посочва методите за обучение и наставничество в работна среда • Идентифицира факторите за конфликти и напрежение в екипа
Умения	• Организира подбора и разпределението на персонала според производствените нужди • Провежда въвеждащо обучение за нови служители • Комуникира с членовете на екипа за разпределение на задачи и обратна връзка • Решава възникнали работни конфликти в рамките на производството
Компетентности	• Самостоятелно управлява човешките ресурси в кухня, като осигурява ефективност, мотивация и спазване на производствените стандарти
Резултат от учене 25.3	Управлява работното време и ангажираността на екипа
Знания	• Познава принципите на планиране на работни графици • Описва нормативните изисквания за работно време, почивки, смени, отпуски • Описва начини за оптимизиране на човешкия ресурс
Умения	• Съставя графици за смени, съобразени с работното натоварване • Води отчетност за работното време и отсъствия • Предвижда нуждите от допълнителен персонал при натоварване • Поддържа трудовата дисциплина и уважение към правата на работниците

Компетентности	• Ефективно управлява работното време и ангажираността на екипа
Резултат от учене 25.4	Оценява изпълнението на работата на екипа
Знания	• Познава методи за наблюдение и оценка на работата • Описва основни принципи за ефективна комуникация в екип • Описва подходи за мотивация на персонала • Описва методи за предотвратяване и разрешаване на конфликти в производствена среда
Умения	• Наблюдава изпълнението на задачите • Докладва изпълнението на задачите • Провежда разговори с колеги относно очакванията и ангажиментите • Анализира отклонения и постижения в изпълнението • Предлага подобрения за ефективност и качество
Компетентности	• Осъществява целенасочена и ефективна комуникация с членовете на екипа при разпределение, проследяване и коригиране на работни дейности
Резултат от учене 25.5	Планира използването на суровини, материали и енергия
Знания	• Познава методите за планиране на потреблението на суровини и материали • Изброява начините за оптимизация на ресурсите и минимизиране на отпадъците • Посочва основните параметри за енергийна ефективност в производствения процес • Идентифицира загуби и разхищения в процеса на производство
Умения	• Изготвя план за нуждите от суровини и материали за производствения период • Следи използването на ресурси спрямо технологичните норми • Анализира отклонения между планирано и реално потребление • Докладва резултатите от използването на ресурсите пред ръководството
Компетентности	• Самостоятелно планира, управлява и отчита използването на суровини, материали и енергия в кухня за повишаване на ефективността
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава принципите за организация на производствения процес и управление на екипи • Изброява методи за оптимизация на използването на ресурси

	• Посочва основните изисквания за ефективно и устойчиво производство Част по практика на професията: • Организира производствения процес и разпределя задачите в екипа • Планира и отчита използването на суровини, материали и енергия • Осигурява ефективна комуникация и разрешаване на конфликти в екипа
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

4. Съвкупност от единици резултати от учене, които формират придобиването на квалификация по част от професията „Готварство“

Степен на професионална квалификация	Ниво по ЕКР/НКР	ЕРУ № … от списъка по т. 3.1. (мин. 3 броя ЕРУ, поне 1 ЕРУ е от специфичната ПП)
I	2	ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5 ЕРУ 6, ЕРУ 7, ЕРУ 9 ЕРУ 2, ЕРУ 4, ЕРУ 5 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 6 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 7 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 8 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 9
II	3	ЕРУ 1, ЕРУ 9, ЕРУ10 ЕРУ 7, ЕРУ 11, ЕРУ 12 ЕРУ 7, ЕРУ 9, ЕРУ 10 ЕРУ 5, ЕРУ 9, ЕРУ 10 ЕРУ 2, ЕРУ 9, ЕРУ 12 ЕРУ 4, ЕРУ 8, ЕРУ 12 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 10
III	4	ЕРУ 12, ЕРУ 13, ЕРУ 14 ЕРУ 2, ЕРУ 5, ЕРУ 17 ЕРУ 12, ЕРУ 13, ЕРУ 16 ЕРУ 10, ЕРУ 12, ЕРУ 13 ЕРУ 11, ЕРУ 12, ЕРУ 16 ЕРУ 11, ЕРУ 14, ЕРУ 17 ЕРУ 13, ЕРУ 15, ЕРУ 16 ЕРУ 10, ЕРУ 13, ЕРУ 15

5. Изисквания към материалната база

5.1. Изисквания към кабинетите за обучение по теория на професията – характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

ПРОЕКТ

Теоретичната подготовка на обучаемите се осъществява в специализирана учебна среда, отговаряща на съвременните изисквания за дигитализация, визуализация и достъп до професионални ресурси.

Помещения:

- просторна, осветена и добре вентилирана учебна зала;
- осигурени работни места за всеки обучаем (индивидуален чин и стол);
- работно място за преподавателя с компютър, шкафове за документация и заключващи се модули за съхранение.

Аудиовизуална и компютърна техника:

- мултимедиен проектор, интерактивна бяла дъска или смартборд;
- екран или дисплей за визуализации на процеси и видеоматериали;
- компютър за преподавателя с инсталиран офис пакет и специализиран софтуер (меню, планиране, рецептурници, хранителни калкулатори);
- принтер, скенер, интернет достъп (Wi-Fi или LAN).

Образователни ресурси:

- електронни и печатни учебници, технологични схеми, плакати, табла с рецептурни и санитарни изисквания;
- достъп до специализирани образователни платформи, дигитални библиотеки;
- нормативна и методическа документация: HACCP планове, контролни формуляри, стандарти за безопасност и етикетиране.

Допълнително за IV СПК:

- мултимедийна система за заснемане и анализ на демонстрации;
- софтуер за управление на кухня, инвентар и проследимост;
- интерактивни шаблони за самооценка, екипна работа и маркетинг симулации.

Кабинетът за обучение трябва да осигурява физически достъпна среда, включително архитектурна и функционална пригоденост за лица с намалена подвижност в съответствие с изискванията за равен достъп до образователния процес.

5.2. Изисквания към учебната база за обучение по практика на професията – характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

Обучението по практика на професията „Готварство“ се осъществява в учебно-кулинарни лаборатории, кухни или реални производствени условия (училищни столове, учебни ресторанти, заведения за хранене и развлечения), които трябва да осигуряват:

Минимални изисквания за пространство и работни места:

- индивидуални или споделени работни места (до 2 обучаеми на станция);
- работен плот с устойчива повърхност;
- мивки с топла и студена вода;
- подова настилка, отговаряща на изискванията за безопасност и хигиена;

Оборудване и инвентар:

- готварски печки – електрически или газови фурни и котлони;
- конвектомати (за III и IV СПК);
- хладилни съоръжения с различни зони на контролирана температура;
- електрически уреди – например пасатори, блендери, месомелачки, рендета и др.;
- съдове и прибори – например тенджери, тигани, тави, ножове, дъски по HACCP кодиране и др.;
- измервателни уреди;
- посуда за сервиране и презентация.

Допълнително:

ПРОЕКТ

• за III и IV СПК – достъп до системи за складов контрол, рецептурно планиране, дигитален HACCP софтуер;

• апаратура за видеонаблюдение и анализ на процеса (ако е приложимо);

• инструкции за поддръжка и хигиенизиране на оборудването;

• лични предпазни средства: престилки, шапки, ръкавици, обувки против хлъзгане;

• аптечки и противопожарна защита на подходящи места в работилниците.

Практическото обучение може да се осъществява в работещи предприятия – заведения за хранене и развлечения, кетъринг фирми, кухни и други, при наличието на договор и спазване на всички изисквания за безопасност и ефективна учебна среда.

Софтуер и дигитални ресурси:

• компютри с интернет достъп за преподавателя и обучаемите;

• софтуер за рецептурно планиране, меню дизайн и калкулация на ястия;

• достъп до обучителни платформи и бази с дигитални учебни ресурси, включително и за изучаване на чужд език по професията, онлайн платформи със съдържание за специфична професионална подготовка;

• складови системи за контрол на наличности и срокове на годност;

• приложения за администриране на HACCP системи и управление на безопасността;

• специализирания софтуер за управление на работните процеси в готварството – планиране, резервации, поръчки, издаване на първични документи както и специализиран складов софтуер за управление на ресурсите, доставките, заявките, отчетността в кухнята на заведенията за хранене и развлечения и складовото стопанство, софтуер за рецептурно планиране, меню дизайн и калкулация на меню, софтуери и приложения за дистанционна продажба, софтуери за анализ и визуализация на данни, софтуери за управление на полуавтоматизирано и автоматизирано оборудване, приложения за контрол на критичните точки с оглед на хигиената и безопасността и на енергийната ефективност, приложения за използване на изкуствен интелект;

• хардуер и приложения за интернет на нещата за автоматизиране на работните процеси, за дистанционно наблюдение и контрол, прогностична поддръжка, оптимизиране на консумацията на ел. енергия, топлинна енергия и вода, подобряване на клиентското изживяване, мониторинг на безопасността на храните, управление на отпадъците.

6. Изисквания към обучаващите

Право да преподават по теория и практика на професията имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен „магистър“ или „бакалавър“ по специалности от професионално направление „Туризъм“ от областта на висше образование „Социални, стопански и правни науки“, както и по специалности от професионално направление „Хранителни технологии“ от областта на висше образование „Технически науки“ съгласно Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на професията.

Учителска длъжност по учебен предмет или модул от професионалната подготовка може да се заема и от лица със завършено висше образование по съответната специалност и без професионална квалификация „учител“.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, могат да преподават лица без висше образование и без придобита професионална квалификация „учител“, ако са придобили съответната професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

ПРОЕКТ

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

ПРОЕКТ