

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Заместник-министър на образованието и науката

**З А П О В Е Д**

**№ РД 09 – ………./ …………...2019 г.**

На основание чл. 13д, ал. 2, т. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с осигуряването на обучението по учебен предмет и Заповед № РД 09-3708/23.08.2017 година на министъра на образованието и науката

**У Т В Ъ Р Ж Д А В А М**

Учебна програма за специфична професионална подготовка по учебен предмет **кулинарни техники и технологии – теория и учебна практика** за професия код **811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“,** специалност код 8110901 „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“ от професионално направление код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“.

Учебната програма влиза в сила от учебната 2019/2020 година.

***Приложение***



**М И Н И С Т Е Р С Т В О Н А О Б Р А З О В А Н И Е Т О И Н А У К А Т А**

**У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А**

за специфична професионална подготовка

**по**

**учебен предмет**

**КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ**

**теория и учебна практика**

утвърдена със заповед № РД 09 – ………../……………2019 г.

професионално направление:

**код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“**

ПРОФЕСИЯ:

**811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“**

СПЕЦИАЛНОСТ:

**8110901 „Работник в производството на кулинарни изделия в**

**заведенията за хранене и развлечения“**

**София, 2019 г.**

1. **ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА**

Учебната програма по учебния предмет **кулинарни техники и технологии**, е предназначена за професия „Работник в заведенията за хранене и развлечения“, специалност „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“, от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели учениците да усвоят основни знания и умения за дейностите в кухнята; за приемането и съхранението на хранителните продукти; етапите на предварителната обработка и приготвянето на полуфабрикати с подходящи машини и съоръжения; за санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с предмети от общообразователната подготовка и от общата, отрасловата и специфична професионална подготовка.. Прилагането на постиженията на другите науки дава възможност за получаването на теоретични знания по учебния предмет и решаването на практически задачи свързани кулинарните техники и технологии.

Учебното съдържание включено в програмата е структурирано в три раздела. Във всеки раздел са определени примерни теми и брой учебни часове за изучаването им. Те са примерни и се разпределят по раздели и теми от учителя в началото на всяка учебната година. Определят се и учебни часове за обобщение, преговор и резерв. Темите се допълват и развиват от учителя в началото на всяка учебна година при променящи се обстоятелства в развитието на кулинарията, като се определят и часове за преговор и обобщени знания.

Обучението по учебния предмет се организира, чрез активно включване на ученика в учебния процес с традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез проблемно поставяне и изясняване на учебното съдържание, чрез използване на информационни технологии, както и чрез прилагане на различни образователни техники, подбор на подходящи методи и методически материали.

Обучението по програмата се провежда в специализирани учебни кабинети/учебната производствена база и/или в реална работна среда чрез използване на подходящи дидактически средства:

• онагледяването с табла, снимки, схеми, филми, презентации, посещения във фирми и други средства, медии, интернет;

• демонстрация;

• участие в производствения процес.

Оценяването на усвоените професионални знания, умения и компетентности се извършва съгласно ДОС по критерии, съответстващи на очакваните резултати от обучението.

**ІІ. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО**

Целта на обучението по учебния предмет **кулинарни техники и технологии** е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

* химичния състав, класификацията и подбора на хранителни продукти;
* методите за съхранение на хранителни продукти и полуфабрикати;
* умения за обработка на продуктите с подходящи процеси, машини и съоръжения, организиране, планиране и извършване на предварителна обработка и приготвяне на полуфабрикати;
* знанията и уменията за безопасна работа с технологичното оборудване и спазването на санитарно-хигиенни изисквания;
* използване на подходящо технологично оборудване.

**ІІI. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ**

За обучението по учебния предмет в тази учебна програма са предвидени 54 учебни часа теория и 108 часа учебна практика, които могат да бъдат разпределени по различен начин за вариантите на типовия учебен план.

В зависимост от възможностите за включване на разширена професионална подготовка за конкретния типов учебен план учителят извършва адаптирането на учебната програма към съответния брой учебни часове.

В началото на всяка учебна година учителят разпределя учебните часове по раздели и теми съответно за нови знания, упражнения, обобщение, практически дейности, резерв (не повече от 10% от общия брой учебни часове, който може да се използва съобразно характеристики на класа, за компенсиране на непредвидени загуби на учебни часове) и др.

**ІV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **по**  **ред** | **НАИМЕНОВАНИЕ НА РАЗДЕЛИТЕ** | **Препоръчителен**  **брой учебни часове за:** | |
| **нови**  **знания** | **преговор, обобщение** |
| 1. | **Раздел 1. Въведение**   1. Етапи на технологичния процес при производство на кулинарна продукция 2. Кухненски персонал 3. Кухненски и прилежащи помещения. | **6** |  |
| 2. | **Санитарно-хигиенен контрол и безопасност в ресторантьорството** | **4** |  |
| 3. | **Раздел 2. Получаване и съхраняване на хранителни продукти**   1. Класификация на хранителните продукти 2. Условия и срокове за съхранение на хранителните продукти 3. Складови помещения 4. Хладилни съоръжения | **10** |  |
|  | **Раздел 3. Предварителна подготовка на хранителни продукти и приготвяне на полуфабрикати**   * Предварителна подготовка на плодове, зеленчуци и гъби * Предварителна подготовка на месо, субпродукти, дивеч * Предварителна подготовка на птици * Предварителна подготовка на яйца * Предварителна подготовка на риба и нерибни продукти * Мляко и млечни продукти * Други изходни продукти и подправки, използвани при приготвяне на храни | **30** |  |
|  |  | **50** | **4** |

**V. ТЕЗИС НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ВЪВЕДЕНИЕ**

**теория:**

Организация на производствения процес в кухнята. Етапи на технологичния процес.

Кухненски персонал – основен и разширен кухненски персонал. Изисквания към работното облекло според стандарта на заведенията.

Кухненски и прилежащи помещения – видове помещения, предназначение и функционална връзка

Кулинарни термини. Кухненско оборудване.

Кухненски съдове - видове според материала и употребата им. Ножове, инструменти и инвентар. Мерки и теглилки.

**учебна практика:**

Посещение на различни видове и категории заведения.

Запознаване с производствения процес в кухнята.

**РАЗДЕЛ 2. САНИТАРНО-ХИГИЕНЕН КОНТРОЛ И БЕЗОПАСНОСТ В РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО**

**теория:**

Причини за трудови злополуки. Основни правила за предотвратяване на инциденти.

Хигиенни изисквания и контрол. Лична и производствена хигиена.

**учебна практика:**

Инструктаж по безопасност на труда. Безопасност и сигурност на госта и колегите.

Предотвратяване на инциденти – ролеви игри.

Хигиенни изисквания към персонала. Хигиена на работното място.

**РАЗДЕЛ 3. ПОЛУЧАВАНЕ И СЪХРАНЯВАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ**

**теория и учебна практика:**

Класификация на хранителни продукти – химичен състав, свойства и качества

Условия и срокове за съхранение на хранителните продукти, фактори влияещи върху трайността

Складови помещения – видове, обзавеждане и начини на съхранение на продуктите. Контролно-измервателни уреди. Транспортни опаковки, амбалаж. Санитарно-хигиенни изисквания

Хладилни съоръжения –почистване и дезинфекция, правила при използване на хладилните съоръжения.

**РАЗДЕЛ 4.** **ПРЕДВАРИТЕЛНА ПОДГОТОВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПРИГОТВЯНЕ НА ПОЛУФАБРИКАТИ**

**теория и учебна практика:**

**Тема 1. Предварителна подготовка на плодове, зеленчуци и гъби**

* Химичен състав на плодове, зеленчуци и гъби и значението им за човешкия организъм.
* Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
* Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за предварителна подготовка на плодове, зеленчуци и гъби – инвентар, съдове, прибори. Машини за обработка на плодове и зеленчуци.
* Предварителна подготовка на плодове, зеленчуци и гъби. Полуфабрикати от плодове, зеленчуци и гъби. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Тема 2. Предварителна подготовка на месо, субпродукти, дивеч**

* Химичен състав на месо, субпродукти и дивеч и значението им за човешкия организъм.
* Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
* Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за обработка на месо - инвентар, съдове, прибори. Машини за обработка на месо.
* Предварителна подготовка на месо, субпродукти и дивеч. Полуфабрикати от месо и субпродукти. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Тема 3. Предварителна подготовка на птици**

* Химичен състав на птици и значението им за човешкия организъм.
* Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
* Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за обработка на птици - инвентар, съдове, прибори.
* Предварителна подготовка на птици. Полуфабрикати от птици. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Тема 4. Предварителна подготовка на яйца**

* Химичен състав на яйца и значението им за човешкия организъм..
* Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
* Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за обработка на яйца.
* Предварителна подготовка на яйца.

**Тема 5. Предварителна подготовка на риба и нерибни продукти**

* Химичен състав на риба и нерибни продукти и значението им за човешкия организъм.
* Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
* Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за обработка на риба - инвентар, съдове, прибори.
* Предварителна подготовка на риба и нерибни продукти. Полуфабрикати от риба и нерибни продукти. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Тема 6. Мляко и млечни продукти**

* Химичен състав на мляко и млечни продукти и значението им за човешкия организъм.
* Класификация, промени при съхранение и окачествяване.

**Тема 7. Други изходни продукти и подправки, използвани при приготвяне на храни**

* Мазнини, маргарин и майонеза - значение, химичен състав, видове, свойства, качествени показатели, условия за съхранение.
* Зърнено-житни и бобови храни - химичен състав, видове, свойства, качествени показатели и условия за съхранение.
* Продукти от преработка на зърнено-житни храни – брашно, грис, нишесте, макаронени изделия, хляб – химичен състав, свойства, хранителна стойност, окачествяване, съхранение.
* Захар и пчелен мед - химичен състав, свойства, хранителна стойност, окачествяване, съхранение, приложение.
* Вкусови подправки – значение за кулинарията, видове, съхранение, приложение.

**Vi. Очаквани резултати от ученето – професионални знания, умения и компетентности**

В края на обучението ученикът трябва дa:

* ползва специфичната терминология;
* знае етапите на технологичния процес при производство на кулинарна продукция;
* познава хранителните продукти от растителен и животински произход - видове, състав, свойства, качества и методи за съхранение;
* знае други изходни продукти и подправки, използвани при приготвянето на храни;
* знае условията и сроковете за съхранение на хранителните продукти, съгласно действащите санитарно-хигиенни норми;
* познава видовете складови помещения и предназначението им;
* изброява етапите на предварителна обработка;
* познава и изброява видовете полуфабрикати и техните качества;
* познава видовете инвентар и кухненското оборудване за обработка на хранителните продукти, и правилата за безопасна работа;
* познава вътрешно-фирмените стандартиза материални и енергийни разходи;
* познава изискванията надобрите производствени практики и системата анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР).
* да разпознава и правилно съхранява хранителните продукти;
* да извършва подбор и проверка на количеството при доставка на хранителните продукти;
* ефективно да използва измервателните уреди и средства за транспорт;
* да използва и поддържа охлаждаеми и неохлаждаеми складови площи;
* да спазва етапите на предварителна обработка на хранителни продукти от растителен и животински произход и приготвянето на полуфабрикати;
* да работи рационално и безопасно с технологичното обзавеждане;
* да прилага утвърдени вътрешно-фирмени стандарти за материални и енергийни разходи;
* да прилага процедурите на Добрите производствени практики и системата Анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР).
* извършва предварителната обработка на хранителни продукти от растителен и животински произход и приготвя полуфабрикати при спазване на технологични, енергийни, екологични, икономически и санитарно-хигиенни изисквания;
* показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на задачите;
* умее да работа в екип.

**V. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

1. инж. Божия Михайлова – ПГ по туризъм, гр. Велико Търново

2. Татяна Данчева - ПГ по туризъм, гр. Велико Търново

**VІ. ЛИТЕРАТУРА**

1. Андреев, А. и др. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 2003

2. Шиваров, Ст. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, София 2003

3. Бауер, Бауер, Митше, Готварство/Организация и функциониране на кухнята/, Дионис София,2005

4. Сомов, Г., Илиев Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, София Торнадо –НВ, 2000

5. Стамов, С., Технология на кулинарните изделия, I и II част, Матком, София 2002

6. Сомов, Г. Ръководство за практически занятия по технология на кулинарните изделия Торнадо – НВ, София 2000

7. Единен сборник рецепти за заведенията за хранене МВТУ. София, Техника, 1981

8. Сборник рецепти за заведенията за хранене. София, Техника, 1997

9. Сборник рецепти, приготвени в заведенията за хранене. София, 1991