

НАРЕДБА № 15 ОТ 24 СЕПТЕМВРИ 2004 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ "ГОТВАЧ"

*ИЗДАДЕНА ОТ МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И
НАУКАТА В СИЛА ОТ 19.11.2004 Г.*

Обн. ДВ. бр.102 от 19 Ноември 2004г.

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професия 811070 "Готвач" от област на образование "Услуги за личността" и професионално направление 811 "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг" съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия 811070 "Готвач" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиване втора степен на професионална квалификация за специалността 8110701 "Производство на кулинарни изделия и напитки".

Чл. 3. (1) Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват учебен план и учебни програми за обучението по съответната специалност по чл. 2.

(2) Документацията по ал. 1 за професионално образование се разработва от Министерството на образованието и науката, а за професионално обучение - от обучаващата институция.

Раздел II. Съдържание на държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл. 1 се определя равнището на задължителната професионална подготовка в края на обучението по професията, което гарантира на обучаемия възможност за упражняване на професията "Готвач".

(2) Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия "Готвач" определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.

(3) Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка по ал. 2 включва:

1. необходимите професионални компетенции (знания, умения и професионално-личностни качества);

2. тематичните области, от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

Чл. 5. С ДООИ по чл. 1 се определят и входящото образователно равнище, изискванията към здравословното състояние на кандидатите за обучение, профилът на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация, необходимата материална база.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. Учебните планове и програми по чл. 3, ал. 1 за професионално образование се прилагат от учебната 2004/2005 г., а за професионално обучение - от влизането в сила на тази наредба.

§ 2. Лицата, които са приети за обучение до учебната 2003/2004 г., включително по специалности и професии от професионално направление "Професии в сферата на обслужването" от списъка за специалностите и професиите за професионалните училища на Министерството на образованието, науката и културата от 1993 г., се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

§ 3. Указания по прилагането на тази наредба се дават от министъра на образованието и науката.

§ 4. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 и във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета.

§ 5. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 2

Държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията "Готвач"

Професионално направление:

811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг
-----	---

Наименование на професията:

811070	Готвач
--------	--------

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно

равнище

В табл. 1 е представена специалността, включена в професия "Готвач", съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение (2004 г.), както и входящото минимално образователно равнище за придобиване на втора степен на професионална квалификация.

Таблица 1

Специалност		Степен на професионална квалификация	Входящо минимално образователно равнище
8110701	Производство на кули-изделия и напитки	втора	завършено основно образование

1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът за обучение трябва да бъде физически годен и психически здрав да упражнява професията "Готвач", което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че тази професия не му е противопоказна.

2. Профил на професията

2.1. Дейности, предмети и средства на труда и професионални компетенции

Основните характеристики на профила на професията са представени в табл. 2.

Таблица 2

Описание на трудовите дейности (задачи)	Предмети и средства на труда	Професионални компетенции		
		знания за	умения за	професионално-личностни качества
1	2	3	4	5
Специалност 8110701 "Производство на кулинарни изделия и напитки"				
1. Спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	Нормативни документи за хигиена на труда и противопожарна охрана.	Нормативни изисквания за здравословни и безопасни условия на труд Изисквания за лична и производствена хигиена и хигиена на работното място Източници на риск Хранителни отравяния, инфекции, имунитет Източници на замърсявания Инструкции за безопасна работа.	Спазване на изискванията за безопасна работа Откриване и сигнализиране за източници на риск Прилагане на различни методи за дезинфекция, дезинсекция и дератизация	Дисциплинираност Отговорност Прецизност
2. Съхранява суровини, полуфабрикати и готови кулинарни изделия.	Хранителни продукти от растителен и животински произход Вкусови продукти Други продукти, използвани при приготвянето на кулинарни изделия Машини, апарати, съоръжения	Документи за поръчки на необходимите хранителни продукти по време и асортимент, по количество и качество Документи за отчет Хранителни продукти от растителен и животински произход (характеристика, състав,	Преценка на качествата на доставените стоки Правилно подбиране на продукти и полуфабрикати Наблюдение на качеството и времето на съхранение на хранителни продукти, полуфабрикати и готови	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Умения за вземане на решения

Кухненски инвентар.	качествени изисквания, съхранение, приложение) Вкусови продукти (характеристика, състав, качествени изисквания, съхранение, приложение) Други продукти (характеристика, състав, качествени изисквания, съхранение, приложение) Правилно ползване на хладилни съоръжения Кухненски инвентар (характеристика, изисквания, приложения).	кулинарни изделия.
---------------------	---	--------------------

3. Приготвя полуфабрикати, като предварително обработва животински и растителни продукти	Хранителни и вкусови продукти Машини, апарати, съоръжения Кухненски инвентар Рецептурни сборници Технологични документации Закон за храните Отчетни документи	Технологични процеси Разходни норми Технологични етапи на производство Машини, апарати, съоръжения (устройство, правила за експлоатация и безопасна работа) Кухненски инвентар (изисквания, предназначение, правила за ползване) Отчитане на	Спазване на технологичната последователност Подбор и правилна работа с оборудването при конкретна задача Организиране на времето за приготвяне на полуфабрикати Преценка на качеството на приготвените полуфабрикати Предотвратяване разхищения на	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Организираност Умения за вземане на решения Умения за работа в екип.
--	---	---	--	---

		производството	суровини, материали, енергия Водене на първична отчетност.	
4. Приготвя кулинарни изделия и напитки	Хранителни, вкусови и други продукти Машини, апарати, съоръжения Кухненски инвентар Рецептури, сборници Закон за храните Отчетни документи	Технологични процеси Разходни норми Технология на производство на кулинарни изделия и напитки Целесъобразно заменяне на хранителни продукти в ястия Възможностите за използване на нови продукти и начини за приготвяне на ястия Специализирана лексика в чуждестранни кухни	Спазване на технологичната последователност Подбор и работа с машини, съоръжения, съдове, инвентар, съгласно конкретна задача Преценка на времето за приготвяне на кулинарни изделия и напитки Преценка на качеството на кулинарните изделия и напитки Съчетаване на компонентите в ястия и аранжиране на кулинарни изделия Предотвратяване разхищения на суровини, материали, енергия Изпробване на нови продукти и начини за приготвяне на ястия Извършване на разчет за разходите Превод и изпълнение на рецепти от чужди кухни	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Организираност Умения за вземане на решения Инициативност Умения за работа в екип
5. Оформя и реализира кухненска продукция	Кулинарни изделия и напитки Кухненски инвентар	Оформяне и реализация на кулинарни изделия и напитки	Оформяне и аранжиране на кулинарни изделия и напитки	Оперативност Сръчност Умения за оформяне

	Технологично обзавеждане в търговска зала Калкулатор, касов апарат	Прибори, инвентар и съдове за работа в търговска зала Технологично обзавеждане в търговска зала	Работа със съдове и прибори Работа с отчетни документи Работа с електронноизчислителна техника	
6. Ефективно използва материално-техническата база	Машини, апарати, съоръжения Инвентарно оборудване Компютър	Материално-техническата база на заведенията за хранене Техникоексплоатационната характеристика на всички машини, апарати, съоръжения Намиране, въвеждане и съхраняване на информация в компютър	Създаване на документ, попълване на бланки, заявки, отчети - ръчно или с помощта на компютър Констатиране на повреди в материално-техническата база и на некачествено извършени ремонти Използване на машини, апарати, съоръжения, съгласно техническите инструкции Спазване на инструкциите за безопасна работа Поддържане на безопасна работна среда	Дисциплинираност Отговорност Технически усет и способности
7. Извършва разчети и счетоводен анализ на продажбите.	Рецептурници Разходни норми Електронноизчислителна техника.	Рецептурни сборници Разходни норми Същност и съдържание на меню Компютърни знания	Разработване на различни видове меню Извършване разчет на разходите Водене на първична отчетност Отчитане на производствения процес	Инициативност Дисциплинираност Организираност Умения за работа в екип

2.2. Тенденции в развитието на професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг"

Развитието на туристическата индустрия в световен мащаб все повече се свързва с глобализацията и със запазването на идентичността и оригиналността на националния туристически продукт. Този процес преминава през разширяването на световните хотелиерски и ресторантски вериги и е свързан с движение на инвестиции, технологии и идеи, движение на работна сила и създаване на нови работни места.

Всичко това изисква реализиране на единна базова професионална и езикова квалификация на кадрите, заети в ресторантьорството.

2.3. Възможности за професионална реализация

България е страна с големи възможности в сферата на туризма. Това осигурява реализиране на подготвените изпълнителски кадри в ресторанти, заведения за бързо хранене, кафе-сладкарници, столове, барове и др.

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията "Готвач" могат да заемат длъжности, които съответстват на професията 5123 "Готвачи" от Националната класификация на професиите (1996 г).

2.4. Възможности за повишаване на професионалната квалификация

Придобилият втора степен на професионална квалификация по професията "Готвач" може да продължи обучението си по друга професия от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг", като обучението му по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления, и част от отрасловата задължителна професионална подготовка се зачита.

Той може да продължи обучението си и за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалността "Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения" към професия "Ресторантьор", както и за актуализиране и повишаване на придобитата професионална квалификация по професията "Готвач".

3. Цели на обучението

Основна цел на обучението по професията "Готвач" е придобиване на знания и умения за производство на кулинарна продукция и напитки.

3.1. Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- знае и прилага основните правила за безопасна работа, не замърсява в процеса на работа околната среда, поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място;

- познава външните и вътрешните фактори, влияещи върху бизнес поведението на фирмата, познава принципите на делово общуване;

- познава пазарните отношения, мястото и ролята в тях на отделните лица, фирмите, институциите и държавата;

- познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник;

- участва при разпределяне на задачите, съдейства и търси помощ от членовете на екипа, отнася се с чувство за отговорност при изпълнение на задачата, която му е възложена;

- разбира своята роля в производството и съзнава необходимостта от

повишаване на квалификацията си;

- знае общите правила за работа с компютър и умее да ползва програмни продукти;

- умее да осъществява делови контакти, да се информира за развитието и новостите в туристическата индустрия от специализирани чуждестранни издания, като разбира лексиката, свързана с професията му.

3.2. Подцели за формиране на базисни компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да умее да:

- прилага санитарно-хигиенните изисквания за работа в ресторантьорството;
- прилага технологията за производство на кухненска продукция;
- оперира с машини и съоръжения в ресторантьорството.

3.3. Подцели за формиране на специфични компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по специфичната за професията и специалността задължителна професионална подготовка.

След завършване на обучението по специалността обучаваният трябва да умее да произвежда кухненска продукция, като:

- спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд;
- спазва санитарно-хигиенните норми;
- следи за наличните хранителни продукти и осигурява ритмични заявки;
- съхранява правилно продуктите;
- приготвя ястия при точно спазване на рецепти;
- участва при разработване на нови рецепти за кухненска продукция;
- участва в разработване на нови менюта;
- използва ефективно материално-техническата база.

4. Съдържание на обучението

Обучението по задължителната професионална подготовка, включващо теория и практика, се регламентира с учебен план и учебна програма, които се разработват на базата на ДОИ по професията "Готвач".

Учебният план се изгражда върху основата на учебна предметна или модулна система. Изучават се учебни предмети или модули, в които са систематизирани научни знания, съобразени с възрастовите и познавателните особености на обучаваните. С учебния план се определят броят часове за изучаването на учебните предмети (модули).

Учебната програма определя целите и задачите на обучението по съответния учебен предмет или модул от учебния план, представя тематично съдържанието на учебния материал, дава най-общи методически указания за организацията и провеждането на обучението.

Съдържанието на обучението по професията "Готвач" - втора степен на професионална квалификация, е представено в табл. 3.

Таблица 3

Съдържание на обучението

Професионални компетенции	Тематични области
---------------------------	-------------------

1	2
Обща задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления	
1. Знае и прилага основните правила за безопасна работа на работното място, не замърсява при работа околната среда, поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място.	Здравословни и безопасни условия на труд Хигиена на хранене Закони, свързани с осигуряване на хранителна безопасност Източници на риск Пожарна и аварийна безопасност Долекарска помощ Опазване на околната среда
2. Познава пазарните отношения, мястото и ролята в тях на отделните лица, фирмите, институциите и държавата.	Обекти и субекти на пазара Икономически процеси, явления и отношения Стопанско устройство на обществото Документи и документооборот.
3. Познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник.	Трудовоправно законодателство Трудовоправни отношения в производственото звено (предприятието) Нормиране на труда Заплащане на труда Работна заплата
4. Умее да работи в екип Участва при разпределяне на задачите между членовете на екипа Съдейства на членовете на екипа и търси помощ от тях при изпълнение на задачите Отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на възложени задачи. Разбира своята роля в дейността на фирмата и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си.	Организация на трудовия процес Екипна организация на труда Права и задължения при работата в екип Професионално и кариерно развитие.
5. Знае общите правила за работа с компютър и умее да ползва програмни продукти.	Конфигурация на компютъра Устройства за въвеждане и съхраняване на данни Съхраняване и намиране

	на информация Работа с програмни продукти за създаване на елементарни документи.
6. Използва основната професионална терминология в комуникация на чужд език. Ниво А2-В1 според Общата европейска рамка за владеене на чужди езици.	Думи и изрази, свързани с професионалните задачи - говоримо и писмено.
Отраслова задължителна професионална подготовка - единна за всички професии от професионалното направление	
7. Прилага санитарно-хигиенните изисквания за работа в ресторантьорството.	Хигиена на хранене Закони, свързани с осигуряване на хранителна безопасност.
8. Прилага технологията за производство на кулинарни изделия и напитки.	Технология на кулинарни изделия и напитки Технологично оборудване Техническа и технологична документация.
9. Оперира с машини и съоръжения в ресторантьорството.	Технологично оборудване Техническа и технологична документация Условни означения в технологичните схеми.
Специфична за професията 811070 "Готвач" задължителна професионална подготовка	
10. Спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	Здравословни и безопасни условия на труд Изисквания за лична и производствена хигиена и хигиена на работното място Микрофлора на хранителните продукти и на готовите кулинарни изделия и напитки Източници на риск Хранителни отравяния, инфекции, имунитет Инструкции за безопасна работа
11. Спазва санитарно-хигиенните норми.	Санитарно-хигиенни изисквания към материално-техническа база, съдове, прибори, инвентар, храни-

	<p>телни продукти, храни и напитки</p> <p>Правила за почистване, измиване и дезинфекция</p> <p>Вредни въздействия на околната среда и начини за предпазване</p> <p>Микробиологични процеси при приготвяне на храни.</p>
12. Следи за наличните хранителни продукти и осигурява ритмични заявки.	<p>Документи за поръчка на необходимите хранителни продукти по време, асортимент, количество и качество. Работа с тях</p> <p>Хранителни продукти от растителен и животински произход (характеристика, състав, съхранение, приложение)</p> <p>Вкусови продукти (характеристика, състав, съхранение, приложение)</p> <p>Други изходни продукти, използвани при приготвяне на кулинарни изделия и напитки (характеристика, състав, съхранение, приложение).</p>
13. Съхранява правилно хранителните продукти.	<p>Хранителни продукти от растителен и животински произход (характеристика, състав, съхранение, приложение)</p> <p>Вкусови продукти (характеристика, състав, съхранение, приложение)</p> <p>Други изходни продукти, използвани при приготвяне на кулинарни изделия и напитки (характеристика, състав, съхранение, приложение)</p> <p>Складови помещения - оборудване</p> <p>Хладилни съоръжения.</p>
14. Приготвя кулинарни изделия и напитки при точно спазване на рецепти.	<p>Студена кухня - методи и контрол на процесите при приготвяне на студени предястия</p>

	<p>Топла кухня - методи и контрол на процесите при приготвяне на топли предястия, супи, основни ястия, специалитети</p> <p>Сладкарска кухня - методи и контрол на процесите при приготвяне на десерти.</p>
15. Участва в разработване на нови менюта.	<p>Първични отчетни документи</p> <p>Принципи за изготвяне на менюта според видовете и категориите заведения</p> <p>Принципи за изготвяне на менюта според наличността на хранителни продукти и сезонността</p> <p>Принципи за изготвяне на менюта според консуматорите (възрастни, деца и др.);</p> <p>Принципи за изготвяне на менюта според търсенето и предлагането.</p>
16. Участва при разработване на нови рецепти на кулинарни изделия и напитки.	<p>Специализирана литература за ергономични и екологични изисквания</p> <p>Информационни източници за новите технологии</p> <p>Отговорности на работещите в заведения за хранене</p> <p>Приходи, разходи, печалба и рентабилност</p> <p>Съвременни тенденции в храненето</p>
17. Ефективно използва материално-техническата база.	<p>Материално-техническа база на заведения за хранене и развлечения</p> <p>Техникоексплоатационна характеристика на всички машини, апарати и съоръжения</p> <p>Правила за експлоатация и безопасна работа на машини, апарати и съоръжения.</p>

5. Система за оценяване и сертифициране
Оценяването на знанията, уменията и професионално-личностните качества

на обучаваните в институциите на системата за професионално образование и обучение е в съответствие с изискванията на Наредба № 3 на МОН за системата за оценяване. При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и подцели на обучението.

Оценяването се извършва на три нива - входящо, междинно и изходно.

Оценките от проверките се изчисляват по шестобалната система.

Входящото образователно равнище на обучаван без професионална квалификация се удостоверява чрез свидетелство за завършено основно образование.

Входящото равнище при повишаване на квалификацията се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация или удостоверение за професионално обучение.

5.1. Оценяване на междинно ниво

5.1.1. По теория:

Слаб 2 - обучаваният не е овладял терминологията, не умее да представи усвоените знания;

Среден 3 - обучаваният е овладял минимум знания, необходим за усвояването на следващото учебно съдържание;

Добър 4 - обучаваният разбира и прилага усвоените знания в познати ситуации;

Много добър 5 - обучаваният прилага усвоените знания в нови ситуации;

Отличен 6 - обучаваният прилага усвоените знания в нови ситуации, прави оценки и сравнява.

5.1.2. По практика:

Слаб 2 - обучаваният не умее да прилага усвоени знания при изпълнение на практическо задание, не спазва правилата за безопасен труд по предварително дадени указания;

Среден 3 - обучаваният умее да прилага усвоените знания при изпълнение на поставена задача в позната ситуация, спазвайки правилата за безопасен труд, по предварително дадени указания;

Добър 4 - обучаваният умее да осмисли и изпълни самостоятелно поставена задача в нови условия, спазвайки правилата за безопасен труд, по предварително дадени указания;

Много добър 5 - обучаваният умее да си съставя план за работа, подбира методи за изпълнение на поставена практическа задача в нови условия, спазвайки правилата за безопасен труд;

Отличен 6 - обучаваният умее да си съставя план за работа, да изпълни поставена практическа задача, спазвайки правилата за безопасен труд, както и да прави самооценка.

5.1.3. При оценяване на учебен предмет (модул) се разработва система за оценяване, която включва:

- описание на професионалните компетенции, които ще бъдат проверявани при всяко изпитване;

- минималния брой точки, които гарантират, че обучаваният е овладял минималните знания и умения, необходими му да продължи обучението си по-нататък, и може да изпълнява служебните си задължения, които професионалната му квалификация позволява;

- определяне на критерии за оценяване на всяка изпитна задача;

- въвеждане на коефициент на тежест за всяка изпитна процедура при оформяне на окончателната оценка;

- задаване на формула (скала) за изчисляване на оценката по шестобалната

система.

5.1.4. Оценката е комплексна и се формира от оценките, получени от различни методи за проверка и контрол, взети със съответната тежест.

5.1.5. Инструменти за оценяване - тест, практическо задание, устно и писмено изпитване, практически задачи и други. Разработват се в съответствие с методическите изисквания за всеки от тях. Степента на трудност на конкретните въпроси, задачи, задания и др. трябва да е съобразена с равнището на професионални компетенции, зададено в т. 3 "Цели на обучението".

5.2. Оценяване на изхода от обучението

Държавните изпити за придобиване на степен на професионална квалификация - по теория на професията и по практика на професията, се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията "Готвач".

5.2.1. Изпит по теория

Критериите за оценяване отговарят на подцелите от структурен елемент 3 "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите. Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка, са представени в табл. 4.

Таблица 4

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1	2	3
1. Правила за здравословни и безопасни условия на труд. Опазване на околната среда	Познава личните предпазни средства Разпознава основните източници на риск в работна среда Разпознава основните източници на замърсяване Познава противопожарните правила Знае правилата за оказване на долекарска помощ Познава санитарно-хигиенните норми Познава материално-техническата база.	10
2. Комуникативни знания и умения	Познава принципите на делово общуване Формулира въпроси във връзка с изпълнението на задачите Представя отчет и анализ на извършената работа.	3
3. Икономически знания и умения	Познава основите на икономиката в ресторантьорството Познава елементи от организацията и управлението на труда, неговото планира-	5

	не, отчитане, стимулиране и контрол Познава установените форми и срокове за водене на оперативна счетоводна дейност Познава нормативни документи.	
4. Трудовоправни знания и умения	Познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда Познава договорните отношения между работодател и работник.	5
5. Умения за работа в екип	Познава принципите на екипната организация на труда Разбира собствената си роля в дейността на фирмата	7
6. Знания и умения за информационна техника и технологии	Знае общите правила за работа с компютър.	5
7. Чуждоезикови знания и умения	Разбира лексиката, свързана с професията му.	5
8. Знания за производство на кулинарни изделия и напитки	Познава материално-техническата база в ресторантьорството Познава теоретичните основи на технологичните процеси Познава технологичната последователност при производство на кулинарни изделия и напитки Познава условията и сроковете на съхранение и реализация на кухненска продукция Познава технологичната документация Познава видовете менюта и изискванията за тяхното разработване.	60
	Общо	100

5.2.2. Изпит по практика на професията

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите. По време на изпита обучаваните се поставят при еднакви

предварително известни условия и им се дават указания за работа.

Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка, са представени в табл. 5.

Таблица 5

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1	2	3
1. Правила за здравословни и безопасни условия на труд. Опазване на околната среда	Използва лични предпазни средства Сигнализира за източници на риск в работната среда Спазва противопожарни мерки Спазва санитарно-хигиенни норми Спазва правила за безопасна работа на работното място Поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място.	10
2. Икономически умения	Използва установените форми на оперативна счетоводна отчетност Спазва разходните норми Ефективно използва материално-техническата база.	10
3. Умения за работа в екип	Участва в разпределяне на задачите между членовете на екипа Съдейства на членовете от екипа и търси помощ от тях при изпълнение на задачите Отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на възложени задачи.	10
4. Умения за производство на кулинарни изделия и напитки	Умее да подбира необходимите суровини и материали Съхранява правилно наличните продукти Спазва точно рецептите	70

Участва в разработване на менюта
 Участва в разработване на нови рецепти
 Работи с технологично оборудване
 Спазва параметрите на технологичните процеси
 Спазва правилата за безопасна работа с машини и съоръжения
 Използва технологична документация.

Общо 100

5.3. Удостоверяване на професионалното обучение и образование

Завършено професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.

Обучавани, които не са положили държавните изпити за придобиване на степен на професионална квалификация, получават удостоверение за професионално обучение.

Съдържанието на документите се определя съгласно ДООИ за документите за системата на народната просвета (Наредба № 4 на МОН) и ДООИ за придобиване на квалификация по професии.

6. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика - в учебни работилници или базови обекти (предприятия) при предварително сключени договори.

Материалната база трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащите нормативни актове на Министерството на образованието и науката, Министерството на труда и социалната политика, Министерството на вътрешните работи, Министерството на здравеопазването, отрасловите министерства и съответните български стандарти.

Нормативните изисквания към учебната работилница са в съответствие с дейностите, които ще се извършват в нея, видовете технологични процеси, ергономичните, естетичните изисквания и методическите указания.

6.1. Учебен кабинет

Обзавеждането на учебния кабинет включва: работно място на преподавателя, работно място на всеки обучаван, учебна дъска, мебели, дъска за писане и други средства за обучение и дидактическа техника.

Работните места в учебния кабинет трябва да са разположени така, че да осигуряват необходимата видимост до черната дъска и свободно преминаване на обучаваните от едно до друго работно място.

6.2. Учебна работилница

6.2.1. Основно оборудване - учебната работилница трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали, тригнезна мивка, хладилен шкаф, везна, обособени групови работни места, съобразени с броя на обучаваните в групата (при максимум 3 - 4 обучавани на едно работно място), които включват: готварска печка с осигурена вентилация, мивка; работен плот с подходящо покритие; кухненски шкаф;

кухненски инвентар - съдове и прибори; трапезни съдове и прибори.

За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти.

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

7. Изисквания към обучаващите

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

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

8. Процедури за преглед и актуализиране на ДОО за придобиване на квалификация по професията "Готвач"

Процедурите включват:

- апробиране в обучаващи институции;
- текущ мониторинг на дейностите, свързани с внедряване на ДОО;
- ежегоден анализ на резултатите и предлагане на промени при доказана необходимост.