



CULINART: Създаване на съвместна квалификация за професионално образование и обучение в кулинарните изкуства и пилотни пътеки за продължаващо обучение
Договор за финансиране № 2018-1739/001-001

СЪВМЕСТНА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

“ГЛАВЕН ГОТВАЧ”

УЧЕБНА ПРОГРАМА

Проект. No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKAZ-VET-JQ

CULINART: Създаване на съвместна квалификация за професионално образование и обучение в кулинарните изкуства и пилотни пътеки за продължаващо обучение
Договор за финансиране № 2018-1739/001-001 е съфинансиран по програма Еразъм+ на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за изготвянето на настоящата публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява гледните точки само на авторите и не може да се търси отговорност от Комисията за всяка употреба, която може да бъде използвана за информацията, съдържаща се в нея.



I. ВЪВЕДЕНИЕ

Представеният документ е разработен в рамките на проект CULINART - WP3 **Проектиране на съвместна квалификация за ПОО за професията „Главен готвач“**.

Учебната програма за съвместна квалификация на **Главен готвач** се основава на идентифицираните резултати от ученето (РУ) и Единичите резултати от учене (ЕРУ) в рамките на партньорството CULINART и е разработена с оглед признаването му като квалификация във всяка от страните партньори.

Цел на съвместната програма

Целта на съвместната учебна програма е да трансформира очакваните резултати от ученето (посочени в подробния квалификационен профил за Главен готвач) в модули за обучение и по този начин да даде практическа рамка и насоки към организацията на обучението.

Учебната програма е разработена по начин, който позволява на обучаващите се да придобият комбинация от умения, които съчетават теория и практика, позволявайки им да изпълняват изискванията за конкретна длъжност, но също така им дава възможност да напредват и да се изберат пътеки за образование и обучение, за да могат надграждат и допълват уменията си. Акцентът е поставен върху модулната структура, която прави учебната програма адаптирана към международната мобилност на обучаемите.

Възможно е разработената квалификационна рамка да варира между страните партньори, като се има предвид, че някои от ЕРУ вече са включени в задължителните учебни програми на страната в официалната образователна система, така че тя ще бъде адаптирана към всяка държава и ситуация. Програмата може да бъде допълнена и с незадължителни ЕРУ, съответно модули за обучение, които са задължителни съгласно рамката на ПОО и законодателството в страните партньори.

II. СТРУКТУРА И СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма е разработена в модули за обучение, следващи основните Единичи резултати от учене (ЕРУ), които са определени като ключови за упражняването на професията на главния готвач и са най-необходими за бизнеса. С представената структура всеки модул генерира конкретни резултати от учене и по този начин дава възможност на обучаващите се да изучават различни единици в различни организации или държави, при условие че получените резултати от учене ще бъдат валидирани от институциите партньори по проекта.

НАИМЕНОВАНИЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА: ГЛАВЕН ГОТВАЧ

Кратко описание:

Готвачите са кулинарни професионалисти с усет за креативност и иновации, чиято цел е да осигурят уникално гастрономическо изживяване. Те управляват кухнята и



персонала, контролират закупуването, съхранението, приготвянето, готвенето и сервирането на ястия.

Професионален профил¹:

Главните готвачи проектират менюта, създават ястия и контролират планирането, организацията, приготвянето и приготвянето на ястия в хотели, ресторанти и други места за хранене, на борда на кораби, в пътнически влакове и в частни домакинства.

ОПИСАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА

Подробно описание на професията на главния готвач е дадено в подробния квалификационен профил, включващ основните дейности и задачи, работната среда, изискванията и т.н., затова в този документ единствено се подчертава, че обхватът на задачите на главния готвач може да е в съответствие с типа заведение, в което работи. В малкото заведение за хранене, главният готвач изпълнява всички дейности в кухнята, използвайки помощен персонал, тъй като в големия ресторант, в заведения за хранене от висок клас или в специализирани ресторанти, главният готвач, в зависимост от длъжността си, може да изпълнява различни задачи и роли (например: шеф-де-парти, су-шеф, шеф де кухня, изпълнителен готвач, който ръководи няколко ресторанта и т.н.). Позициите варират в зависимост от компетенциите и опита на главния готвач и обикновено се основават на произхода на служителя и демонстрирани умения и компетенции, необходими за работата.

Съвместната учебна програма обаче предоставя знания, умения и компетентности във всички области на работа на главния готвач, а модулната структура дава възможност дори на действащите готвачи или главните готвачи да придобият компетентности в избрани единици / модули, за да придобият квалификация или да завършат предходно образование или обучение.

РАБОТНА СРЕДА И УСЛОВИЯ НА РАБОТА

Главните готвачи работят на места, където се приготвя храна, включително в кухните на различни места за настаняване в частни и публични предприятия, ресторанти, кораби, влакове и яhti.

Главните готвачи имат работно време с голяма продължителност на работния ден/смяната с възможност за извънреден труд през уикенди, празници или по специални поводи /често на смени – динамичен режим/.

Главните готвачи използват специална униформа и защитно работно облекло, специални обувки, ръкавици и др., съгласно нормативните изисквания.

Главните готвачи работят в екипи, съставени от представители на ръководството на ресторанта / хотела, кухненския персонал и друг свързан персонал.

Главните готвачи работят с различни механични, термични високотемпературни и автоматични кухненски съоръжения, електрически и / или газови уреди, инвентар за готвене, включително остри инструменти, силни почистващи химически агенти, така че има риск от наранявания и трудови злополуки по време на работа (изгаряния, порязвания, и т.н.).

¹ <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>



Главните готвачи работят в силно динамична среда, често възникват много стресови и конфликтни ситуации, изискващи умения за тяхното управление и решаване.

Обикновено са необходими специфични здравни прегледи и медицински документи за целия кухненски персонал, включително главните готвачи, те трябва редовно да ходят на профилактични медицински прегледи и да притежават валиден документ за здравен статус.

Освен това, необходимите междуличностни умения, от ключово значение за упражняването на тази професия, са: отлични умения за работа в екип и нагласа за сътрудничество, дисциплина, прецизност, отговорност, организационни умения, способност за запомняне, съхраняване и възпроизвеждане на рецепти, сръчност, пъргавина, усет за вкус и мирис, способност да планира и изпълнява работа в определени срокове. За главния готвач е важно да проявява интерес към храната и храненето като цяло и да има креативно отношение в тази област. Той / тя трябва да познава кулинарните традиции и да актуализира знанията си в съответствие с новите тенденции.

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА УЧЕБНИТЕ МОДУЛИ

Определянето на учебните модули се прави въз основа на предварително идентифицираните РУ в подробния квалификационен профил за Главен готвач. Резултатите от ученето са групирани в единици (ЕРУ), които служат като основа за разработване на модулите за обучение. Съответно, наименованията на учебните модули и техният брой съответстват на идентифицираните ключови Единици резултати от учене.

СТРУКТУРА НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма е структурирана в 9 модула за обучение, извлечени от идентифицираните основни ЕРУ. Тя може да бъде допълнена от избираеми и/или незадължителни модули за обучение, които се изискват съгласно рамката на ПОО и законодателството в страните-партньори или са посочени като необходими от представителите на бизнеса. Всеки модул в учебната програма има специфична относителна тежест в цялата квалификация за ПОО, както следва:

Код на модула	Наименование на модула	Относителен дял на модула в рамките на учебната програма (%)
1	Здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда	5
2	Управление на кулинрания бизнес, туризъм и предприемачество	10
3	Управление и администрация на персонала в кухнята	17,5
4	Управление на финансите и счетоводство в кулинарния бизнес	15
5	Управление на продукцията и процесите в кухнята и осигуряване на качеството	15



6	Творчество и иновации в кухнята, включително проучване и разработване на меню	15
7	Информационни и комуникационни технологии в кулинарния бизнес	7,5
8	Комуникация и чужди езици	10
9	Връзки с госта и обслужване на клиенти	5
	Общо:	100%

В следващите таблици структурата на учебния план е представена като разпределение на програмата за обучение по отношение на натовареността на модулите (хорариум в часове), основните теми за обучение, планираната натовареност и методите за преподаване и обучение, модулно разпределение на учебното съдържание, със специален акцент върху обучението, базирано на работа и формите на електронно обучение.

Освен това, съдържанието на всеки модул за обучение е подробно описано чрез таблици с параметри (дескриптори) на модули, очертавайки целите/задачите на модула, Планираните резултати от ученето, формите на оценяване и др.



Структура на учебната програма (разпределение на учебния план):

Наименование и код на обучителния модел		Хорариум на модула (в часове)	Относително тегло на модула в рамките на учебната програма (%)	ECVET точки	Лекции	Семинарни занятия/упражнения	Самостоятелно учене	Учебна практика (в достъпка на ПОО)	Обучение, базирано на работа (в предприятия)	Е-обучение	Оценяване	Наименования на основните теми за обучение	Хорариум на темите за обучение (в часове)
1	Здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда	65	5%	3.25	41	10	4	6	0	4	2	1.1 Здраве и безопасност при работа (съгласно специфична регламентация в държавата)	6
												2.1 Законодателство в областта на храните	7
												2.2 Хигиена и безопасност в кухнята	10
												3.1 Принципи на устойчивост и ефективност на ресурсите	6
												3.2 Корпоративна социална отговорност	2
												3.3 Иновации и тенденции в кулинерията за ефективно използване на ресурсите	6
												4.1 Хранителни продукти и управление на хранителните вериги	10



												4.2 Управление на отпадъците	8
												5.1 Екологични принципи и практики	6
												5.2 Еко етикети	4
2	Управлени е на кулинрани я бизнес, туризъм и предпри мачество	130	10%	6.50	48	24	24	12	6	16	11	1.1 Законодателство в областта на туризма и хотелиерството	12
												1.2 Икономика	12
												1.3 Основни на фирменото управление	14
												2.1 Предприемачество	10
												2.2 Бизнес планиране	16
												2.3 Бизнес среда в кулинарния сектор	12
												3.1 Управление	16
												3.2 Маркетинг	14
												4.1 Гастрономията като културен феномен	12
												4.2 Сензорни свойства на храната	12
3	Управлени е и администр ация на персонала в кухнята	228	17.5%	11.40	48	64	40	40	20	16	3	1.1 Трудово законодателство и процедури	24
												1.2 Управление на човешките ресурси	24
												2.1 Управление и администрация на персонала	36
												2.2 Процеси и процедури по УЧР в кулинарния бизнес	54



												3.1 Работа в екип	24
												3.2 Лидерство	24
												4.1 Обучителен цикъл	24
												4.2 Видове обучения в кулинарния бизнес	18
4	Управление на финансите и счетоводство в кулинарния бизнес	195	15%	9.75	36	24	29	60	30	16	4	1.1 Остойностяване на хранителната продукция	20
												1.2 Печалба и загуба - понятие, принципи	12
												2.1 Бюджетно планиране	24
												2.2 Изпълнение на бюджет	24
												3.1 Водене на документация	35
												3.2 Счетоводство и финанси в кулинарния бизнес	36
												4.1 Верига на доставките	20
												4.2 Управление на запасите	24
5	Управление на продукцията и процесите в кухнята и осигуряване на качеството	195	15%	9.75	39	36	10	62	40	8	4	1.1 Готварски техники	40
												1.2 Управление на кухненските процеси - концепция, принципи	20
												2.1 Контрол на качеството на кулинарната продукция	10
												2.2 Вътрешни стандарти за качество	10
												3.1 Световна кухня	30
												3.2 Уникални и общи готварски техники на световните кухни	24
												4.1 Специални менюта и диети	10



												4.2 Алергии и нетолерантност към храни	6
												5.1 История и развитие на визуалното представяне на храни, стилове, оформление и декорация	8
												5.2 Хармония в чинията	8
												6.1 Кухненско оборудване	11
												6.2 Ножове и други кухненски прибори	6
												7.1 Управление на времето	6
												7.2 Ефективно производство	6
6	Творчество и иновации в кухнята, включително проучване и разработване на меню	195	15%	9.75	44	49	10	60	24	8	8	1.1 Методи за провеждане на изследвания и разработване на нови продукти	11
												1.2 Разработване на рецепти и менюта	40
												2.1 Химия на храните	40
												2.2 Комбиниране на храни и напитки	20
												3.1 Креативност	16
												3.2 Изкуства и създаване на впечатление	16
												3.3 Иновации и тенденции в хранителната индустрия и готварството	16
												4.1 Гастрономически туризъм и кулинарно наредство	24
												4.2 Между-културна и модерна гастрономия	12



7	Информационни и комуникационни технологии и в кулинарния бизнес	97	7.5%	4.85	18	36	0	19	12	12	4	1.1 ИКТ в кулинарния бизнес	12												
												1.2 Цифрова сигурност	5												
												2.1. Основи на ИКТ, употреба и ползи	14												
												2.2 Операционни системи, основни програмни продукти и мрежи	16												
												3.1 Маркетинг в социалните медии	12												
												3.2 Онлайн промотиране	10												
												4.1 Софтуер за управление на човешките ресурси	16												
												4.2 Операции със софтуер за управление на човешките ресурси, подходящ за кулинарния бизнес	12												
												8	Комуникация и чужди езици	130	10%	6.50	40	48	6	18	18	0	6	1.1 Основи на комуникацията	18
																								1.2 Техники за комуникация	20
2.1 Междуличностни умения	12																								
2.1 Професионална етика	12																								
3.1 Елементи и принципи на говоренето пред публика	6																								
3.2 Подготовка на реч/презентация	6																								
4.1 Чужд език	36																								
4.2 Професионална терминология в кулинарния бизнес (чужд език)	20																								
9		65	5%	3.25	19	14	0	20	12	0	3													1.1 Връзки с госта	10



Връзки с госта и обслужване на клиенти												1.2 Стандарти при обслужване на клиенти	8
												2.1 Стандарти при подготвяне на маса	5
												2.2 Видове сервиране на маса	10
												3.1 Обслужване на клиенти	8
												3.2 Поведение на клиента	8
												4.1 Грижа за клиента	9
												4.2 Професионални стандарти при обслужване	7
	ОБЩО:	1300	100%	65	333	305	123	297	162	80	45		

III. ОПИСАНИЕ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ

Описание на модулите за обучение (дескриптор)

НАИМЕНОВАНИЕ НА МОДУЛА	Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
ЗДРАВЕ И БЕЗОПАСНОСТ, ХИГИЕНА И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА	1	5%	5
Доставчик на модула	Задължителен /избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)	Задължителен	Теория/практика *модулът е подходящ за мобилност: ДА	



Продължителност на обучението (хонанум)		Входящи изисквания	ECVET стойност (ако е приложимо)
65 часа		Средно образование	3.25 ECVET кредита
Методи на оценяване			
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването
Писмен тест / онлайн въпросник Решаване на казус или презентация	1 час 1 час	60% 40%	Учебен кабинет / онлайн учебна среда Персонално или групово задание (казус/презентация)
Цели на обучителния модул			
Развива компетентността на завършилия да контролира процеса на прилагане на мерки за здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда в организация за производство и предлагане на храни, като същевременно проектира и изпълнява дейности за осигуряване на безопасна работна среда, следвайки приложимото законодателство и процедури.			
Резултати от ученето (планирани резултати от учене)			
До края на модула обучаемият ще е в състояние да:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Спазва мерките за здраве и безопасност, предпазните мерки и разпоредби относно производството на храни 2. Контролира хигиенните и санитарните процеси в кухнята 3. Въвежда и поддържа устойчиви практики в кухнята - местно производство 4. Управлява рециклирането в кухнята, осигуряващо правилното използване на съставките и остатъците 5. Прилага мерки за опазване на околната среда, предлагащи екологични практики 			
Методи за обучение и преподаване			
Лекции		41 часа	
Семинари/упражнения		10 часа	
Дейности за самообучение /самостоятелно учене		4 часа	
Учебна практика (в доставчика на ПОО)		6 часа	
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)		0 часа	



Електронно обучение /е-обучение		4 часа
Примерно съдържание на модула за обучение:		
Предвидени резултати от ученето		
1. Спазва мерките за здраве и безопасност, предпазните мерки и разпоредби относно производството на храни		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава общи принципи и аспекти на прилагането на съществуващото законодателство в областта на здравето и безопасността при работа 2. Познава рискове и опасности за здравето и безопасността на работещите в кухнята 3. Познава културата на безопасност и възприемане на риска: правила и методи на поведение 4. Познава системата за управление на безопасността в кухнята <p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Може да си сътрудничи с работодателя при спазване на задълженията за опазване на здравето и безопасността на работното място 2. Умее да използва правилно работното оборудване и машини, токсични вещества, транспортни средства и предпазни устройства 3. Умее да спазва и споделя инструкциите за защита от работодателя 4. Има възможност да докладва незабавно на работодателя за всякакви опасни условия, като работи за отстраняване или намаляване на ситуации на сериозна и непосредствена опасност <p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е да поеме контрол върху безопасността във фирмата, спазването на работните методи, спазването на 	<p>Основна тема:</p> <p>1.1 Здраве и безопасност при работа (съгласно специфична регламентация в държавата)</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Основни термини и разпоредби за здравословни и безопасни условия на труд. Изисквания и правила за здравословни и безопасни условия на труд при работа. 2) Концепция за риск. Трудови инциденти и злополуки 3) Основни стъпки при първа помощ в работната среда 4) Процедури при извънредни ситуации- мерки и план за действие при природни бедствия, аварии, пожари. 5) Разработване на план / стратегия за здраве и безопасност на работното място 6) Специфично работно облекло и лични предпазни средства 	<p>6</p>



<p>правилата за превенция и безопасност. Има активна роля в организацията и непрекъснато работи за опазване на здравето и безопасността на себе си и на всички работници на компанията</p> <p>2. Отговаря за координацията и надзора на работната дейност и осигуряването на изпълнението на получените директиви, контролира правилното изпълнение от работниците и предприема инициатива</p>		
2. Контролира хигиенните и санитарните процеси в кухнята		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <p>1. Познава факторите, причиняващи развитието на микроорганизми и основните техники за съхранение на храните</p> <p>2. Познава законодателни и нормативни препоръки относно личната хигиена, оборудването и работната среда</p> <p>3. Познава процедури за почистване и хигиенизиране</p> <p>4. Познава законодателни и регулаторни препоръки относно управлението на храните</p> <p>5. Познава модерни технологии за боравене и съхранение на храни и свързани стандарти за качество</p>	<p>Основна тема:</p> <p>2.1 Законодателство в областта на храните</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <p>1) Законодателство (европейско и национално) относно безопасността на храните</p> <p>2) Принципи и стъпки на системата HACCP</p> <p>3) Документацията относно безопасността на храните</p> <p>4) Специфични мерки за контрол на риска</p> <p>Основна тема:</p> <p>2.2 Хигиена и безопасност в кухнята</p>	<p>7</p>
<p>Умения:</p> <p>1. Може да проверява и съхранява суровини</p> <p>2. Умее да прилага процедурите за самоконтрол от Ръководството за безопасност на храните на HACCP</p> <p>3. Има възможност да проверява състоянието и поддръжката на кухненското оборудване</p> <p>4. Способен е да се грижи за личната хигиена, хигиената на местата, на оборудването и на работещото оборудване</p> <p>5. Умее да прилага процедури за почистване и хигиенизиране на работните зони и оборудване</p>	<p>Предложения за подтеми:</p> <p>1) Основни принципи за безопасността при храните</p> <p>2) Процедури за безопасна работа с храни</p> <p>3) Работа с химикали и опасни вещества</p> <p>4) Запазване на продуктите и етикиране</p> <p>5) Добри практики за съхранение на хранителни продукти</p> <p>6) Лична хигиена и хигиена на персонала</p> <p>7) Почистване и санитаризация/дезинфекция</p>	<p>10</p>



<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отговаря за управлението на потоците от доставки, в съответствие с нуждите, установяване на методите за съхранение и запазване на суровини 2. Способен е да подготви суровините в съответствие с определеното време и въз основа на получения работен план, подбира, почиства и обработва храната и осигурява, при необходимост, за запазването ѝ 3. Отговаря за изпълнението на операциите по грижа за опаковъчното и санитарно оборудване на местата и на експлоатационния материал съгласно получените индикации, прилагайки процедурите за самоконтрол за безопасността на хранителните продукти 4. Способен е да поддържа студената верига за запазване на пресни или варени продукти 	<p>8) Хранителни болести</p>	
<p>3. Въвежда и поддържа устойчиви практики в кухнята - местно производство</p>		<p>Брой часове</p>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава системи за производство и продажба на хранителни продукти: предимствата на късата верига 2. Познава характеристиките на сезонните продукти 3. Познава стойността на биологичното разнообразие 4. Познава устойчиво отглеждане (биологично, биодинамично, пермакултурно, справедливо земеделие) 5. Познава корпоративната социалната отговорност (КСО) в компаниите 	<p>Основна тема:</p> <p>3.1 Принципи на устойчивост и ефективност на ресурсите</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Дефиниции и управление 2) Източници на храни 3) Устойчиви практики 4) Принципи за опазване на околната среда 5) 3-те R- Намалявай, използвай повторно, рециклирай /Reduce, Reuse and Recycle/ 6) Немодифицирани (без ГМО) продукти 	<p>6</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да идентифицира диетичните стилове и нуждите на клиентите с приоритет пред менютата, базирани на устойчиви продукти 	<p>Основна тема:</p>	<p>2</p>



<p>2. В състояние е да събира сезонни продукти и от устойчиви култури въз основа на техните агрономични, органолептични и морфологични характеристики</p> <p>3. Умее да идентифицира тенденции и сигнали от пазара за управление на КСО</p>	<p>3.2 Корпоративна социална отговорност</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Дефиниция на КСО 2) Теорията на тройното дъно 	
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отговаря за проектирането и разработването на рецепти, които могат да съобщават не само присъщата стойност на продуктите, но и стойността на социалната и екологична устойчивост 2. Отговаря за улесняването, стимулирането и съпровождането на промяната и иновациите в кулинарния дизайн и производство, но също така и по-общо в обществото и в страната 3. Отговаря за предвиждането на авангардни тенденции, разпознаването на сигнали по отношение на явленията, ориентирането на стойностите на устойчивостта към бизнеса 4. Отговаря за организирането на промоционални събития, базирани на логиката на дизайна и на изготвените преди това насоки, управление на разказа на местата, където се обработват и произвеждат използваните суровини, с цел разпространяване на знания за продуктите и характеристиките на територията 	<p>Основна тема:</p> <p>3.3 Иновации и тенденции в кулинарията за ефективно използване на ресурсите</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Купуване от местни производители 2) Процеса на кръговата кухня 3) Органично фермерство. Биологично земеделие 4) Компостиране и засаждане на растения за суровини 5) Рециклирани продукти и консумативи 6) Въглеродно-неутрални кухни 	6
<p>4. Управлява рециклирането в кухнята, осигуряващо правилното използване на съставките и остатъците</p>		<p><i>Брой часове</i></p>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава жизнения цикъл на хранителните продукти 2. Познава концепцията за отпадъците в кухнята и правилното управление 3. Познава хигиената и безопасността на отпадъците в кухнята 4. Познава кръговата кухня 	<p>Основна тема:</p> <p>4.1 Хранителни продукти и управление на хранителните вериги</p> <p>Предложения за подтеми:</p>	10



<p>5. Познава рецепти за кръгово готвене</p> <p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да оцени разходите и възстановяването на разходите в кръговата кухня2. Може да намали количеството отпадъци, генерирани в кухнята3. Умее да разработва „иновативни“ рецепти, използвайки кухненски отпадъци	<ol style="list-style-type: none">1) Подход, основан на жизнения цикъл в сектора на хранителните услуги2) Верига за доставка на храни3) Екологична преработка на храни4) Разнообразие и сезонност	8
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отговаря за проектирането на менюта и реализирането на рецепти, като се вземе предвид циркулярността на производството като "" затворен цикъл "", който включва производство, консумация и повторна употреба2. Отговаря за проектирането и създаването на нови бизнес модели за валоризация на отпадъците в кухнята3. Отговаря за адаптирането и персонализирането на гастрономическия избор чрез прилагане на интервенции в производствения цикъл за устойчиво управление на процесите4. Отговаря за проектирането на продукта / ястието, като използва подхода на жизнения цикъл	<p>Основна тема:</p> <p>4.2 Управление на отпадъците</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Предотвратяване и управление на отпадъците в кулинарните операции2) Рециклиране в кулинарния бизнес3) Алтернативи на изхвърлянето на храна - дехидратиране, ферментиране, консервиране и др.	
5. Прилага мерки за опазване на околната среда, предлагащи екологични практики		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Познава общи принципи и аспекти на прилагането на съществуващото законодателство в областта на околната среда2. Познава екологичния подход и устойчивостта на околната среда3. Познава правилното управление на кухненските отпадъци4. Знае елементите на анализа на замърсителите в кухненската среда	<p>Основна тема:</p> <p>5.1 Екологични принципи и практики</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Екологично законодателство2) Въздействието на селското стопанство и туризма върху климата3) Източници на замърсяване на околната среда по време на работния процес	6



<p>5. Познава доброволни системи за управление на околната среда (EMAS и ISO 14000) 6. Знае екологични етикети: екологични и енергийни етикети</p>	<p>4) Енергийно ефективни уреди; намалена консумация на енергия</p>	
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да пренесе стойността и значението на "обща" отговорност в стратегията за действие в областта на околната среда2. Умее да планира възможни действия за опазване / поддържане на околната среда и екосистемата, в съответствие с анализиранията ситуация3. Умее да прилага интегрирана система за управление на околната среда чрез откриване на критични променливи и осигуряване на превантивни мерки за възстановяване на очакваните нива на качество4. Умее да използва екологични нехранителни продукти5. Може да намали опаковката и / или да използва повторно опаковките, когато е възможно6. Умее да избира кухненско оборудване и прибори с екологичен и / или енергиен етикет	<p>Основна тема: 5.2 Еко етикети и практики</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Сертификационни процеси2) Устойчиви менюта3) Био и органични ресторанти / кухни. Кухни и растеоранти на принципа на справедливата търговия4) Екологични практики	<p>4</p>
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отговаря за прилагането на политики за устойчивост на околната среда: спестяване на енергия, спестяване на вода, приоритет за биологични, местни и справедливи хранителни продукти; приоритет за екологичните нехранителни продукти2. Отговаря за определянето на екологичното поведение на организацията3. Отговаря за прилагането на система за управление на околната среда		



4. Отговаря за социализацията на споделената екологична отговорност, включваща клиентите в добри екологични практики

Учебни помещения, оборудване

Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), компютър е (презентационен) софтуер (за провеждане на упражнения и тестове), Интернет (за проучване на казуса, компонентите на електронното обучение и самостоятелното учене)

Задължителни източници и литература:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=it>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84003&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=IT>

https://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index_en.htm

<https://www.fairtrade.net/>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=IT>

<http://www.fao.org/food-safety/en/>

<http://www.fao.org/sustainability/en/>

https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp_sustainable_europe_30-01_en_web.pdf

Sustainable Diets: Food for Healthy People and a Healthy Planet

<https://www.nap.edu/read/18578/chapter/1#xiii>

Seasonal Foods: A New Menu for Public Health



https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal_Foods.pdf

<https://osha.europa.eu/en/publications>

<https://osha.europa.eu/it/publications/reports/management-of-occupational-safety-and-health-analysis-of-data-from-the-esener>

Препоръчителни източници и литература:

<https://www.barillacfn.com/en/publications/>

<https://www.expo2020dubai.com>



Наименование на модула		Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
Управление на бизнеса в кулинарията, туризъм и предприемачество		2	10%	5
Доставчик на модула		Задължителен/избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)		Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа *модулът е подходящ за мобилност: ДА	
Продължителност на обучението (хонанум)		Входящи изисквания	ECVET стойност (ако е приложимо)	
130 часа		Средно образование	6.5 ECVET кредита	
Методи на оценяване				
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването	
Писмен тест Директно наблюдение и участие в клас Практическо задание (подготовка на ястие, представящо определена култура и представянето му) Подготовка на бизнес план и устно предствяване (индивидуално или групово задание)	1 час текущо 2 часа 8 часа	20% 20% 20% 40%	Учебен кабинет, компютър, презентационно оборудване, учебна кухня и оборудване за готвене (за практическото задание)	
Цели на обучителния модул				
Развива компетентността на завършили да ръководи организации за предлагане на храна, търговия с храна, ресторанти, и други различни начинания, свързани с храните, от първоначалната идея до растежа, в съответствие със законодателните изисквания. Модулът включва				



задълбочено изучаване на ресторантьорството и хранителния бизнес на дребно, включително разработване на концепция, брендиране и операции. Модулът обхваща също значението на гастрономията за културата и глобализацията и въздействието върху хранителната индустрия.

Резултати от ученето (планирани резултати от учене)

До края на модула обучаемият ще е в състояние да:

1. Контролира прилагането на законодателството по отношение на туристическия сектор, гостоприемството и кулинарния бизнес
2. Прилага основите на предприемачеството и принципите на бизнес планирането в ресторантьорството, с цел предлагането на нови бизнес инициативи и оптимизации в своята област
3. Прилага икономически, маркетингови и продажбени принципи с цел удовлетворение на клиента
4. Проучва и изследва спецификата и значението на гастрономията като културен феномен

Методи за обучение и преподаване

Лекции	48 часа
Семинари/упражнения	24 часа
Дейности за самообучение /самостоятелно учене	24 часа
Учебна практика (в доставчика на ПОО)	12 часа
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)	6 часа
Електронно обучение /е-обучение	16 часа

Примерно съдържание на модула за обучение:

Предвидени резултати от ученето

1. Контролира прилагането на законодателството по отношение на туристическия сектор, гостоприемството и кулинарния бизнес		Брой часове
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава спецификата на кулинарния бизнес 2. Познава националното и международното право, прилагано в сектора на туризма, хотелиерството и кулинарията. <p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да интерпретира спецификата на кулинарния бизнес по отношение на конкуренцията и тенденциите 	<p>Основна тема:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Законодателство в областта на туризма и хотелиерството <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Европейски, национален и международен контекст 2) Връзката между бизнеса и политическата и правната среда 	12



<p>2. Умее да прилага международно и национално законодателство във всяка работна ситуация</p>	<p>3) Защита на потребителите и трудови отношения 4) Здраве и безопасност при работа 5) Дискриминация при хората с увреждания</p>	
<p>Компетентности:</p> <p>1. Отговаря за управлението и надзора на законодателството за прилагане и адаптиране към всеки работен контекст самостоятелно и отговорно</p>	<p>Основна тема: 1.2 Икономика</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Обща теория на пазарната икономика 2) Основни икономически понятия 3) Основни стопански субекти в бизнеса 4) Основни икономически проблеми – недостиг, ресурси, потребителски избор <p>Основна тема: 1.3 Основни на фирменото управление</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Управление на бизнес начинания в ресторантьорския бизнес 2) Обслужване на клиенти 3) Работни места, длъжностни характеристики, оценка на представянето 4) Реклама 5) Проследяване на паричния поток 6) Разширяване на продажбите 7) Намаляване на разходите 	<p style="text-align: center;">12</p> <p style="text-align: center;">14</p>
<p>2. Прилага основите на предприемачеството и принципите на бизнес планирането в ресторантьорството, с цел предлагането на нови бизнес инициативи и оптимизации в своята област</p>		<p>Брой часове</p>
<p>Знания:</p>	<p>Основна тема:</p>	



<p>1. Познава сложни практики и техники за управление на предприемачеството, лидерство и динамика на личностното развитие, инструменти и конкретни техники за създаване, управление и развитие на компании и бизнеси в секторите за обществено хранене, хотелиерството и туризма</p> <p>2. Познава инструментите за създаване на мрежа за обмен на опит и обмен на опит, която подобрява бизнес възможностите в международна среда</p>	<p>2.1 Предприемачество</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Същност на предприемачеството2) Видове предприемачески умения3) Видове и характеристики на предприемаческото поведение4) Стъпки и умения, необходими на ресторантьорския предприемач	<p>10</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Може да създаде свой собствен бизнес проект2. Умее да разработи бизнес с голямо въздействие, който да приведе личните цели в съответствие с пазарните възможности3. Умее да разработи системна и иновативна визия по отношение на моделите на предприемачески мениджмънт4. Умее да постави точна стратегическа оценка на вътрешните и външните възможности и ограничения5. Умее да прилага техники за стратегическо управление и оперативно управление на бизнеса с цел неговото стартиране и устойчив растеж в условията на глобализация6. Умее да мисли и действа нестандартно, като намира творчески решения за постигане на желаните резултати	<p>Основна тема:</p> <p>2.2 Бизнес планиране</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Основни понятия и концепции в бизнес планирането2) Разработване на бизнес план3) Пазарен анализ4) Планиране на продажбите и маркетинга5) Планиране на финансирането6) Стратегическо бизнес планиране	<p>16</p>
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отговаря самостоятелно за интегрирането на предприемачески знания за управление и нови бизнес подходи	<p>Основна тема:</p> <p>2.3 Бизнес среда в кулинарния сектор</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Разбиране на мисията, целите и целеполагането2) Оценка на промените в кулинарната бизнес среда3) Връзката между бизнеса и социалната среда4) Връзката между бизнеса и технологичната среда5) Конкурентоспособност и партньорства в кулинарния бизнес	<p>12</p>



3. Прилага икономически, маркетингови и продажбени принципи с цел удовлетворение на клиента		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Познава специфични маркетингови инструменти и принципи2. Познава основите на психологията на продажбите и факторите, влияещи върху поведението на купувачите3. Познава основните методи за маркетингови изследвания4. Познава маркетинговия и комуникационен микс и взаимоотношенията на неговите компоненти	<p>Основна тема: 3.1 Управление</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Основни концепции за управлението2) Елементи на управлението - планиране, организиране, персонал, ръководство, контрол3) Обучение и мотивация4) Организационна култура5) Бизнес модели и приложения	16
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да контролира ежедневно експлоатацията и стратегическото управление на подразделението(ята), отразяващо най-добрите национални и международни практики2. Умее ефективно и ефикасно да управлява различните области на дадена компания (като маркетинг, хора, процеси, финанси и др.)3. Умее да разработи бизнес план и да го представи на потенциални партньори или инвеститори4. Умее да разработва маркетингови продукти, да изгражда взаимоотношения с клиенти и да повишава нивата на задържане на клиентите5. Умее да разработва мерки за планиране, оценка и подобряване на услугите за клиенти, които са в съответствие с целите, приоритетите и ценностите на компанията	<p>Основна тема: 3.2 Маркетинг</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Маркетингов процес2) Маркетингов микс3) Поведение на клиента4) Маркетингови канали5) Маркетингови техники	14
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отговаря за прилагането на бизнес модели, интегриране на маркетингови техники и управление на междуличностните отношения в развитието на бизнеса, демонстриране на предприемачески, управленски, оперативен, стратегически		



маркетинг, планиране, бюджетиране и умения за финансов мениджмънт		
4. Проучва и изследва спецификата и значението на гастрономията като културен феномен		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава културата, материалните и нематериалните ресурси на различни държави и региони 2. Познава спецификата на новия потребител, мотивацията и тенденциите му в световния туризъм 3. Познава необходимостта от създаване на диференцирано предложение, като се вземат предвид особеностите и идентичността на всяка държава 	<p>Основна тема:</p> <p>4.1 Гастрономията като културен феномен</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Култура на хранене по света 2) Връзка между културата на хранене и културното наследство 3) Произход на традициите в храненето и напитките 4) Тенденции в гастрономията 	12
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е да развие осъзнаване на необходимостта от създаване на диференцирано гастрономическо предложение, като се вземат предвид особеностите и идентичността на всяка държава 2. Умее да създава и развива кулинарни продукти в различни видове контекст 3. Умее да изследва различни кулинарни подходи, като взема предвид наследството и културата като потенциал на гастрономическия туризъм 4. Умее да създава, проектира и адаптира гастрономическото предложение към профила на потребителя 	<p>Основна тема:</p> <p>4.2 Сензорни свойства на храната</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Външен вид, текстура и аромат на храната 2) Основни вкусове 3) Етнически групи и прилики в храните 4) Кухни по целия свят 	12
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е да прилага техническото, историческото и иновативното майсторство на кулинарните изкуства. 		
Учебни помещения, оборудване		
Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), компютър е (презентационен) софтуер (за провеждане на упражнения и тестове), Интернет (за проучвания и разработване на бизнес плана и подготовка на презентацията, компонентите на електронното обучение и самостоятелното учене)		



Задължителни източници и литература:

Provided by the CULINART partnership

Препоръчителни източници и литература:

<https://www.entrepreneur.com/video> - секция с видео материали, статии и уроци (на английски език)
Ariely, D. (2008), *Predictably Irrational: The Hidden Forces that Shape Our Decisions*, London: Harper Collins.
The Culinary Institute Of America. (2011) *The Professional Chef (9th ed)* America: John Wiley&Sons Inc.- Учебник

Наименование на модула	Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
УПРАВЛЕНИЕ И АДМИНИСТРАЦИЯ НА ПЕРСОНАЛА В КУХНЯТА	3	17.5%	5
Доставчик на модула	Задължителен/и збираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART <i>(за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)</i>	Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа <i>*модулът е подходящ за мобилност: ДА</i>	
Продължителност на обучението (хонанум)	Входящи изисквания	ЕСVET стойност (ако е приложимо)	
228 часа	Средно образование	11.40 ECVET кредита	



Методи на оценяване			
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването
<i>Писмени тестове (поне три теста в процеса на изучаване на модула)</i>	<i>3 часа</i>	<i>40%</i>	<i>Учебен кабинет / онлайн обучителна среда Практически задания за изпълнение на практическата задача Задания за проучване на казуси/презентации (индивидуални или групови) Презентационно оборудване, Интернет</i>
<i>Практическа задача (поне три задачи в процеса на изучаване на модула, напр. разработване на работен график, длъжностна характеристика, симулация на интервю за работа или ролева игра и др.)</i>	<i>3 часа</i>	<i>30%</i>	
<i>Проучване на казус от практиката, съставяне на доклад с отразяване на изводите, презентация и дискутиране (в група)</i>	<i>3 часа</i>	<i>40%</i>	
Цели на обучителния модул			
Развива компетентност на завършилите в надзора на предварителната подготовка и приготвянето на храна, поддържането на пълен кухненски инвентар и спазването на стандартите за безопасност и чистота. Модулът включва компетентности в управлението на кухненския персонал и напътстването им при доставянето на качествена храна навреме. Важна част от модула са управлението на човешки ресурси, включително обучение на персонала, оценка на ефективността и лидерство.			
Резултати от ученето (планирани резултати от учене)			
До края на модула обучаемият ще е в състояние да:			
<ol style="list-style-type: none"> <i>1. Планира и организира кухненския персонал</i> <i>2. Управлява персонала в производствена единица за хранителни услуги</i> <i>3. Осъществява лидерство, ефективно изграждане на екип и управление на кариерата</i> <i>4. Обучава други хора (персонал)</i> 			
Методи за обучение и преподаване			
Лекции		48 часа	
Семинари/упражнения		64 часа	
Дейности за самообучение /самостоятелно учене		40 часа	
Учебна практика (в доставчика на ПОО)		40 часа	



Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)	20 часа	
Електронно обучение /е-обучение	16 часа	
Примерно съдържание на модула за обучение:		
Предвидени резултати от ученето		
1. Планира и организира кухненския персонал		
<i>Брой часове</i>		
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Запознат е със задължителното законодателство и трудовите процедури според страната 2. Разбира изискванията по отношение на управлението на изпълнението и дисциплината от правна гледна точка 3. Познава и разбира изискванията на оценките на изпълнението, следвайки принципите за управление на човешките ресурси и фирмените насоки / политики 	<p>Основна тема:</p> <p>1.1 Трудово законодателство и процедури</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Европейски, национален и международен контекст 2) Търсене на служители на пазара на труда и онлайн 3) Интервю с кандидати 4) Управление на трудовото изпълнение 5) Изходящо интервю 	24
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да прилага съответното трудово законодателство в своята сфера на работа. 2. Умее да планира, разработва и контролира работни графици. 3. Умее да организира и координира персонала в кухнята. 4. Умее да организира и провежда дейности за интервюиране, наемане, уволнение 	<p>Основна тема:</p> <p>1.2 Управление на човешките ресурси</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Основи на управлението на човешките ресурси 2) Принципи на управление на човешките ресурси 3) Методи и инструменти за управление на човешките ресурси 	24
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е самостоятелно да извършва дейности по планиране, структуриране, организиране и надзор на персонала, необходим за ежедневните / седмични оперативни нужди на заведението, за да се гарантира, че стандартите са изпълнени по отношение на производствените цели и качеството на произведената храна. 		
2. Управлява персонала в производствена единица за хранителни услуги		
		<i>Брой часове</i>



<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Разбира как правилно да се опишат длъжностите и всички изисквания, специфични за всеки отдел в кухнята2. Познава и прилага необходимите методи за управление на човешките ресурси към кухненския персонал	<p>Основна тема:</p> <p>2.1 Управление и администрация на персонала</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Контрол на документацията за кандидати за работа, служители, пенсионирани служители2) Оценка и преглед на качеството на продукцията3) Справяне с лични проблеми между служителите (културни, религиозни, сексуални, социални)4) Насоки и процедури5) Функционални характеристики6) Длъжностни характеристики	<p>36</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да работи прецизно с необходимата административна документация2. Умее да се справя с ежедневните проблеми, срещани по време на производството, в съответствие с различните културни различия на екипа.3. Обосновава и обяснява производствените резултати според изискванията на ръководството на компанията	<p>Основна тема:</p> <p>2.2 Процеси и процедури по управление на човешки ресурси в кулинарния бизнес</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Подбор2) Планиране на работата3) Обучение4) Оценка на изпълнението5) Управление на таланти6) Мотивация	<p>54</p>
<p>3. Осъществява лидерство, ефективно изграждане на екип и управление на кариерата</p>		<p><i>Брой часове</i></p>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Познава и разбира видовете лидерство, необходими за ежедневното управление на кухня или съоръжение за производство на храни2. Познава и разбира видовете видове действия, необходими за изграждането на ефективен екип	<p>Основна тема:</p> <p>3.1 Работа в екип</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Основни понятия2) Изграждане на екип с нови служители	<p>24</p>



<p>3. Познава и разбира правилните действия и последици за правилното израстване на ефективен и професионален екип</p> <p>4. Познава значението на самоусъвършенстването чрез учене и израстването на професионално ниво (управлението на собствената кариера в готварството)</p>	<p>3) Коректно включване на нови служители в екипа</p> <p>4) Оценка на слабите и силни страни на всеки служител</p> <p>5) Ефективно делегиране на задача</p> <p>6) Събиране на ефективни под-екипи според по-силните / по-слабите страни на служителите</p> <p>7)</p>	
<p>Умения:</p> <p>1. Умее да прилага типа лидерство според условията</p> <p>2. Насочва и подкрепя готвачите в звеното в ежедневните им предизвикателства и проблеми</p> <p>3. Анализира и насочва различните личности в екип към по-ефективен и продуктивен екип, подкрепящ, изграждащ увереност, търпение, решаване на проблеми</p>	<p>Основна тема:</p> <p>3.2 Лидерство</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <p>1) Лидерски концепции</p> <p>2) Необходими умения за ръководене на екип</p> <p>3) Предоставяне на ежедневен пример за положителна работа и социална нагласа</p> <p>4) Подпомагане на взаимопомощта в екипа</p> <p>5) Лидерски стилове</p> <p>6) Самооценка</p> <p>7) Използване на обратна връзка от служителите</p>	24
<p>Компетентности:</p> <p>1. Способен е да ръководи екип под различни фактори на стрес към конкретни цели според изискванията на ръководството на компанията</p> <p>2. Да се прилага правилна техника за управление въз основа на броя на лицата в екипа, който се управлява</p> <p>3. Способен е да избере и консултира / съветва правилния път за израстване на своята кариера и тази на персонала си</p>		
<p>4. Обучава персонала</p>		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <p>1. Познава цикъла на обучение - оценка на нуждите, дизайн, доставка, оценка.</p> <p>2. Познава и разбира нуждите и изискванията на програмата за обучение на обучаваните</p>	<p>Основна тема:</p> <p>4.1 Обучителен цикъл</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <p>1) Оценка на потребностите от обучение</p> <p>2) Проектиране и разработване на програма за обучение</p> <p>3) Провеждане на обучението - методи</p> <p>4) Методи за оценка</p>	24
<p>Умения:</p> <p>1. Умее да създаде учебна програма или програма за обучение и да избере подходящи методи на преподаване,</p>		



<p>които да прилага към обучаемите въз основа на техните особености</p> <p>2. Има добри комуникативни умения, практически умения (практически умения, за да покаже как трябва да се направи)</p> <p>3. Умее активно да включва обучаващите се в учебния процес</p>	<p>5) Адекватно планиране на обучителните сесии</p> <p>6) Документиране на проведени обучения</p> <p>7) Честота на обучение</p> <p>8) Период на повторно сертифициране</p> <p>9) Обучение на обучители</p>	
<p>Компетентности:</p> <p>1. Способен е да обяснява и предава изискванията на професията чрез ежедневен пример, предишен опит и научени уроци</p> <p>2. Умее да обяснява и популяризира концепциите за учене през целия живот и програмите за непрекъснато обучение</p>	<p>Основна тема:</p> <p>4.2 Видове обучения в кулинарния бизнес</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <p>1) Обучение за безопасност</p> <p>2) Обучение за умения</p> <p>3) Обучение за обслужване на гости</p> <p>4) Работа в екип</p> <p>5) Кръстосано обучение</p> <p>6) Обучение за повишаване в длъжност</p>	<p>18</p>
<p>Учебни помещения, оборудване</p>		
<p>Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), компютър и софтуер (за УЧР и администрация), Интернет (за проучвания и решаване на казус, подготовка на презентация, компонентите на електронното обучение и самостоятелното учене), Презентационно оборудване</p>		
<p>Задължителни източници и литература <i>Предоставени от партньорите по проект CULINART</i></p> <p>Препоръчителни източници и литература <i>The Culinary Institute Of America. (2011) The Professional Chef (9th ed.) America: John Wiley&Sons Inc. - Учебник</i></p>		



Управление на финансите и счетоводство		Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
Управление на финансите и счетоводство		4	15%	5
Доставчик на модула		Задължителен/избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)		Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа *модулът е подходящ за мобилност: ДА	
Продължителност на обучението (хонанум)		Входящи изисквания	ECVET стойност (ако е приложимо)	
195 часа		Средно образование	9.75 ECVET кредита	
Методи на оценяване				
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването	
Писмен тест	1 час	30%	Учебен кабинет, компютър и софтуер за изчисления / ресторантски / кухненски специализиран, Интернет	
Практическа задача (остойносттаване)	1 час	30%		
Практическа задача по планиране и управление на финансови индикатори в заведение за хранене	2 часа	40%		
Цели на обучителния модул				
Развива компетентността на завършилия да организира и координира дейностите в кухнята - да е наясно с различните необходими дейности, продукти и ресурси; да осигури екипно сътрудничество, да наблюдава и поддържа контрол на разходите по отношение на ефективността, отпадъците, извънредния труд и персонала, да оценява излишъците и да се стреми към ефективност и производителност.				
Резултати от ученето (планирани резултати от учене)				
До края на модула обучаемият ще е в състояние да:				



<ol style="list-style-type: none"> 1. Внедрява подходящи решения за управлението на разходите за храна 2. Разработва и изпълнява бюджети в ресторантьорския бизнес 3. Надзирава счетоводните процеси в ресторанта/кухнята 4. Управлява веригата за доставки и системата за инвентаризация в ресторанта 		
Методи за обучение и преподаване		
Лекции		36 часа
Семинари/упражнения		24 часа
Дейности за самообучение /самостоятелно учене		29 часа
Учебна практика (в доставчика на ПОО)		60 часа
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)		30 часа
Електронно обучение /е-обучение		16 часа
Примерно съдържание на модула за обучение:		
Предвидени резултати от ученето		
1. Внедрява подходящи решения за управлението на разходите за храна		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава и разбира концепцията за ценообразуването на ястията 2. Познава и разбира основните математически принципи и изчисления 3. Познава и разбира променливата на разходите за храна (в зависимост от сезони, продукти, внос, опаковане) 4. Знае как да приложи концепцията за ценообразуването към рецепти, меню 5. Разбира процесите на контрол на запасите, покупката и доставката, принципите на правилния избор на доставчик, подбора на съставките, принципа, който стои зад правилния избор на съставки 6. Познава и разбира печалбата и загубата в хранително-вкусовата промишленост, стойностите на правилното и адекватно счетоводство 	<p>Основна тема:</p> <p>1.1 Остойностяване на хранителната продукция</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Избор на доставчици 2) Избор на суровини 3) Разбивка на цените на суровините, данъчни специфики 4) Замяна на суровините (цена, сезонност, качество) 5) Ядливи части и излишъци 6) Идентифициране на реални действителни разходи за покупка и действително количество на покупката 7) Управление на отпадъците 8) Балансиране на разходите за храна чрез менюто 9) Документация и водене на отчетност 	20



<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Прилага концепцията за ценообразуването към рецепта, меню, поръчка за покупка2. Използва и управлява основни и подходящи математически функции, свързани с разходите в хранително-вкусовата промишленост3. Планира и изпълнява себестойност въз основа на сезонност, наличност, доставка на продукт според нуждите или изискванията на производственото съоръжение4. Създава и адаптира концепции за изчисляване на разходите за храна към рецепти, меню и планиране на събития5. Умее правилно да носи инвентар, правилно да планира и подрежда артикулите според текущите нужди6. Умее да разпознава и анализира качеството на закупените артикули7. Умее да диференцира и избира доставчици според нуждите8. Умее да анализира отчета за приходи и разходи и да предприема действия при необходимост9. Умее да създава и поддържа подходяща адекватна система за счетоводство в съответствие с нуждите на заведението10. Умее да създава формули на Excel при нужда	<p>Основна тема:</p> <p>1.2 Печалба и загуба - понятие, принципи</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Концепции за дохода и печалбата2) Идентификационен номер на храната3) Желани разходи за храна в различни видове заведения4) Инженеринг на менюта въз основа на разходите5) Контрол на разходите6) Контрол на запасите и подходящо съхранение	<p>12</p>
<p>Компетентности:</p> <p>1. Прилага управленски функции за управление на печелившо заведение за хранителни услуги, включително процес на контрол и управление на приходите и разходите; създаване на интелигентни работещи системи или решения за изчисляване на разходите; управлява прецизна система за контрол на разходите; може да си сътрудничи със счетоводството, отдела за покупки, мениджърите или собствениците.</p>		



<p>2. Прилагане на концепциите за финансов мениджмънт в контекста на ресторантска кухня чрез използване на ефективни мерки за контрол на разходите и техники за разходи за постигане на печеливши резултати</p>		
<p>2. Разработва и изпълнява бюджети в ресторантьорския бизнес</p>		<p>Брой часове</p>
<p>Знания: 1.Познава и разбира необходимостта и сложността на комплексността на бюджета 2. Познава и разбира необходимостта от създаване на балансиран и реалистичен бюджет 3. Познава ограниченията на бюджета</p>	<p>Основна тема: 2.1 Бюджетно планиране</p> <p>Предложения за подтеми: 1) Идентифициране на бюджета 2) Идентифициране на всички разходи на заведението 3) Идентифициране на нуждите на заведението 4) Разработване на балансиран бюджетен план 5) Съгласуване на предложения план с администрацията и други отдели 6) Бюджетен контрол и оценка 7) Бъдещо бюджетно планиране</p> <p>Основна тема: 2.2 Изпълнение на бюджет</p> <p>Предложения за подтеми: 1) Изпълнение - елементи 2) Проследяване на разходите 3) Документация 4) Изготвяне на бюджетни отчети 5) Одит и оценка</p>	<p>24</p>
<p>Умения: 1. Умее да анализира възможностите и нуждите на заведението за хранене 2. В състояние е да разработи предложение за бюджет за звено или предприятие за производство на храни</p>		<p>24</p>
<p>Компетентности: 1.Способен е да създаде балансиран бюджет в съответствие с нуждите на заведенията по ефективен начин 2. Умее да изпълнява и контролира предложения от него бюджет 3. Сътрудничи с различни отдели, както е необходимо, за да рационализира бюджетните предложения и да има окончателен документ 4. Разработва и прилага стратегии за закупуване и контрол на бизнеса</p>		<p>Брой часове</p>
<p>3. Надзирава счетоводните процеси в ресторанта/кухнята</p>		<p>Брой часове</p>



<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Познава и разбира понятията между себестойността на храната и печалбата и загубата2. Разпознава и анализира различни документи, използвани в счетоводството като фактури, платежни нареждания, протоколи	<p>Основна тема:</p> <p>3.1 Водене на документация</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Документация за персонала (списък, график, заплати, медицински документи и др.)2) Хранителна документация (фактури, сертификати за качество, опис, етикетиране, списък на доставчиците)3) Документация на оборудването (опис, гаранционни сертификати, инструкции за безопасност, записи за обучение на персонала)4) Документация за химикалите (опис, информационен лист за безопасност, документи за закупуване, записи за обучение на персонала)	<p>35</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да се справи с различните документи, изисквани от счетоводството, закупуването, поръчването, производствените отдели, проследяването на запасите и др.	<p>Основна тема:</p> <p>3.2 Счетоводство и финанси в кулинарния бизнес</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Основи на счетоводството2) Основи на финансовия мениджмънт3) Проследяване на разходите4) Инвентар на храните5) Разходи за труд, заетост, оперативни разходи	<p>36</p>
<p>4. Управлява веригата за доставки и системата за инвентаризация в ресторанта</p>		<p><i>Брой часове</i></p>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Разбира системите за снабдяване с храна2. Познава и разбира как да проектира и използва система за инвентаризация	<p>Основна тема:</p> <p>4.1 Верига на доставките</p> <p>Предложения за подтеми:</p>	<p>20</p>



<p>3. Познава и разбира правилата, стоящи зад системите за инвентаризация – моделът First in, First Out, ротация, правилното време за доставка, правилното съхранение, правилното извършване на инвентаризация и др. 4. Познаване на законодателството, приложимо за веригата за доставки и складиране</p>	<p>1) Системи за доставка на суровини 2) Управление на доставката 3) Управление на производствени поръчки 4) Логистика 5) Правилно съхранение и ротация на доставките</p>	
<p>Умения: 1. Умее да работи със специализиран софтуер за управление на инвентара на ресторанта и консумативите 2. Умее да прави инвентаризация по организиран начин</p>	<p>Основна тема: 4.2 Управление на запасите</p>	24
<p>Компетентности: 1. Способен е да прави инвентаризация по организиран и правилен начин 2. Способен е да управлява доставките в ресторанта</p>	<p>Предложения за подтеми: 1) Причини за извършване на инвентаризация 2) Организиране на опис 3) Запис на резултатите 4) Сравнение с предишни инвентаризации 5) Правене на правилни заключения 6) Видове инвентаризация (хартия срещу компютър)</p>	
Учебни помещения, оборудване		
<p>Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), компютър и софтуер (за практически задачи, свързани с изчисления и планиране, администриране и остойносттаване), Интернет</p>		
<p>Задължителни източници и литература: <i>Kotas, R., Jayawardena, C. (2010), Profitable Food and Management, Hodder&Stoughton</i> <i>Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). Food and beverage cost control. John Wiley & Sons.</i></p>		
<p>Препоръчителни източници и литература: <i>Davis, B., Lockwood, A. (2012), Food and Beverage Management, BH, 5th edition</i> <i>Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2013). Food and beverage management. Routledge.</i> <i>Foskett, D. et al (2011), Food and Beverage Management, Goodfellow Publishers, 3th edition</i> <i>Kotas, R. (2014). Management accounting for hotels and restaurants. Routledge.</i> <i>Ninemeier, J. (2010), Management of Food and Beverage Operations, Educational Institute of the American Hotel Motel Associ., 5th edition</i> <i>Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). Food and beverage cost control. John Wiley & Sons.</i></p>		



Наименование на модула		Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
УПРАВЛЕНИЕ НА ПРОДУКЦИЯТА В КУХНЯТА И ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО		5	15%	5
Доставчик на модула		Задължителен/избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)		Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа *модулът е подходящ за мобилност: ДА	
Продължителност на обучението (хонанум)		Входящи изисквания	ECVET стойност (ако е приложимо)	
195 часа		Средно образование	9.75 ECVET кредита	
Методи на оценяване				
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването	
Писмени тестове Решаване на казус, презентация, обясняване на рецепта, нейния произход и методи и техники на приготвяне Практическо изпитване – задачи, свързани с демонстриране на напреднали техники в подготовката на различни типове ястия, както и представяне на финалното изделие / ястие	2 часа 1 час 1 час	30% 10% 60%	Учебен кабинет, презентационно и ИТ оборудване и Интернет, учебна кухня	
Цели на обучителния модул				
Развива компетентност на завършилите в приготвянето и представянето на храни с високо качество, използвайки класически и модерни техники. Модулът включва задълбочен преглед на световните кухни, разнообразие от техники за приготвяне и представяне на храна. Важна част от модула е контрол на качеството, управление на времето и управление на отпадъците в процеса на приготвяне на храна.				



Резултати от ученето (планирани резултати от учене)

До края на модула обучаемият ще е в състояние да:

1. *Управлява производствения процес на кухнята, преминавайки през класическите и модерни техники за готвене*
2. *Управлява и контролира спазването на стандартите за качество*
3. *Прилага техники и рецепти от световни кухни и хранителни култури (вкл. кухни и култури – европейска, американска, средиземноморска, азиатска и др.)*
4. *Изготвя менюта за деца и диетични менюта (здравословен начин на живот, вегански, вегетариански, специални диети, поради алергии и др.)*
5. *Презентира, подрежда и декорира кулинарната продукция*
6. *Управлява оборудването при производство на ястия*
7. *Упражнява ефективно управление на времето по време на производството*

Методи за обучение и преподаване

Лекции	39 Часа
Семинари/упражнения	36 часа
Дейности за самообучение /самостоятелно учене	10 Часа
Учебна практика (в доставчика на ПОО)	62 Часа
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)	40 Часа
Електронно обучение /е-обучение	8 часа

Примерно съдържание на модула за обучение:

Предвидени резултати от ученето

1. Управлява производствения процес на кухнята, преминавайки през класическите и модерни техники за готвене Брой часове

Знания:

1. Познава и разбира различните техники и методи, използвани при ежедневното приготвяне на натоварването и функционирането на хранителната служба
2. Познава и разбира разликите между техниките, прилагани за класическа кухня стихове модерна кухня
3. Познава и разбира изискванията, необходими в производствения процес за функционираща кухня

Основна тема:

1.1 Готварски техники

Предложения за подтеми:

- 1) Основни техники за готвене
- 2) Допълнителни техники за готвене
- 3) Класически методи за готвене
- 4) Съвременни концепции за кухнята
- 5) Тежести и мерки

40



<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да използва и внедри подходящите техники, необходими както в класическата, така и в съвременната кухня, както е необходимо във всяка рецепта2. Умее да прилага правилната и необходима техника за функционираща услуга3. Способен е да контролира подходящата техника, необходима в производството4. Умее правилно да готви, използвайки класическа и модерна техника според подходящите стандарти	<ol style="list-style-type: none">6) Стандартизирани рецепти7) Контрол на порцията <p>Основна тема:</p> <p>1.2 Управление на кухненските процеси - концепция, принципи</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Работен процес на кухнята като цяло2) Бригадна система и приложение в съвременния кулинарен свят3) Организация и управление на работния процес в кухнята4) Контрол на кухненските процеси5) Извършване на корекции в кухнята	<p>20</p>
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Способен е ефективно да осигури необходимото натоварване, използвайки подходящи техники2. Способен е да насочва и контролира производствения процес към необходимите резултати		
<p>2. Управлява и контролира спазването на стандартите за качество</p>		<p><i>Брой часове</i></p>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Познава стандартите за качество, които се изискват от организацията и съответното законодателство2. Познава изискванията за всеки стандарт, участващ в производството на храни3. Знае как да разработи стандарти за качество4. Знае как да прилага стандарти за качество през целия процес - от закупуване до изхвърляне	<p>Основна тема:</p> <p>2.1 Контрол на качеството на кулинарната продукция</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Стандарти за качество от гледна точка на законодателството2) Очаквания за качеството от клиентите3) Различия и общи характеристики в стандартите за качество4) Идентифициране на стандарти за качество на предприятието5) Създаване на стандарти за качество6) Прилагане на стандарти за качество на всички нива на производство	<p>10</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да създава, да установява, да следва и коригира, ако е необходимо, за да спазва стандартите за качество, установени по-рано2. Умее да анализира, контролира и отговаря при необходимост, за да поддържа стандартите за качество		



<p>Компетентности:</p> <p>1. Гарантира високо качество на производството на кухнята чрез прилагане на установените стандарти за качество</p> <p>2. Умее да диференцира и решава проблемите на място, като предприема коригиращи действия, според случая</p>	<p>7) Начини за контрол и коригиране на установените стандарти</p> <p>8) Необходима документация</p> <p>Основна тема: 2.2 Вътрешни стандарти за качество</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Спецификации на съставките 2) Одобрен списък на доставчиците 3) Одобрени рецепти 4) Продуктови стандарти 5) Стандарти в процес на обработка 6) Стандарти за опаковане / етикетиране 7) Хигиенизиране 	<p>10</p>
<p>3. Прилага техники и рецепти от световни кухни и хранителни култури (вкл. кухни и култури – европейска, американска, средиземноморска, азиатска и др.)</p>		<p><i>Брой часове</i></p>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Идентифицира ключови съставки и вкусови профили, характерни за различните световни кухни 2. Познава и разбира техниката и как да приложи подходящата за всяка съставка от определени култури 	<p>Основна тема: 3.1 Световна кухня</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Средиземноморска кухня. Основни съставки и вкусови профили 2) Европейски кухни. Основни съставки и вкусови профили 3) Американска (Северна, Централна, Южна) кухня. Основни съставки и вкусови профили 4) Кухня на близкия изток. Основни съставки и вкусови профили 	<p>30</p>
<p>Умения:</p> <p>1. Умее да приготвя различни ястия, специфични за различните кухни, използвайки подходящата техника за готвене и правилните движения</p>		
<p>Компетентности:</p> <p>1. Способен е да прилага правилната техника за готвене за всяка конкретна кухня и съставки, както е необходимо</p>		



	<p>5) Азиатски кухни. Основни съставки и вкусови профили</p> <p>Основна тема: 3.2 Уникални и общи готварски техники на световните кухни</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Общи техники за готвене по целия свят2) Специфични техники за готвене и оборудване за готвене на различни страни и региони3) Възможни / приемливи заместители на специфично оборудване и съставки	24
4. Изготвя менюта за деца и диетични менюта (здравословен начин на живот, вегански, вегетариански, специални диети, поради алергии и др.)		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Познава свързаните рискове и възможните решения за всяка конкретна диета в случай на несъответствие2. Познава списъка с алергени и различните алергии, непоносимост3. Познава основните хранителни изисквания за всяка кулинарна или диетична нужда	<p>Основна тема: 4.1 Специални менюта и диети</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Обичайни религиозни диети. Ограничения и замествания2) Диети в обикновения начин на живот. Ограничения и замествания3) Общи диети, свързани със здравето4) Ограничения и замествания5) Детско меню, диета и дизайн на ястия	10
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да приготвя ястия според специфичните диетични изисквания2. Умее да бъде изключително точен и детайлен в ежедневната си производствена работа	<p>Основна тема: 4.2 Алергии и нетолерантност към храни</p>	6
<p>Компетентности:</p>		



<p>1. Разработва и подготвя специални менюта за деца или диетични менюта, които са ориентирани към детайлите и отговарят на специалните изисквания</p>	<p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Чести алергии 2) Чести непоносимости 3) Рискове и възможни заместители 4) Първа медицинска помощ 		
<p>5. Презентира, подрежда и декорира кулинарната продукция</p>		<p>Брой часове</p>	
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава и разбира историята и развитието на стиловете за подредба и оформлението на ястията 2. Познава понятията архитектура и композиция, цветова хармония; концепциите за оформление с голям обем, за изискана подредба и др 	<p>Основна тема:</p> <p>5.1 История и развитие на визуалното представяне на храни, стилове, оформление и декорация</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Класически стилове на презентирание и декорация на ястия. 2) Nouvelle (съвременна) кухня и промените в стила на презентирание 3) Фюжън и молекулярни тенденции и промени в стила на презентирание 4) Съвременни концепции и еволюция на стиловете 5) Изискано сервиране, ежедневно и сервиране на бърза храна 	<p>8</p>	
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да създаде хармония в чинията по отношение на цветовете и текстури 2. Може да спазва оформлението на ястието, наложено от стандартите за качество, и да пресъздава същия стил и визия, според изискванията 3. Умее да разрешава проблеми с оформлението в последната минута 		<p>Основна тема:</p> <p>5.2 Хармония в чинията</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Цветовете 2) Текстури 3) Вкусове 4) Аромати 5) Височина 	<p>8</p>
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е да представи ястие и да оцени различните компоненти, за да се увери, че има хармония и високо качество, като е ефективен и икономичен в жестовете и движенията си, както и да проявява прецизност в детайлите на всяко ястие 			



		6) Количество и аранжировка Баланс	
6. Управлява оборудването при производство на ястия			Брой часове
Знания: 1. Познава и разбира изискванията на всяка машина и уред, използвани в кухнята 2. Познава и разбира правилното използване на машината 3. Познава и разбира правилата за безопасност при използване на оборудването 4. Познава и разбира правилното съхранение и почистване на кухненското оборудване 5. Познава и разбира новите технологии, тъй като те се появяват в ежедневните натоварвания	Основна тема: 6.1 Кухненско оборудване Предложения за подтеми: 1) Идентификация на кухненското оборудване. Класически и модерен стил 2) Изисквания и правила за безопасност 3) Правилно почистване 4) Правилно съхранение 5) Правилно използване 6) Малко оборудване срещу по-голям избор на производствено оборудване 7) Използване на чуждестранно оборудване		11
Умения: 1. Умее да използва, почиства и съхранява адекватно всяко отделно оборудване 2. Умее да осигури елементарна ежедневна поддръжка на оборудването 3. Умее да използва усъвършенствани технологии в ежедневното натоварване 4. Умее да се справя с решаването на проблеми с оборудването при ежедневни въпроси 5. Умее да упражнява професионално боравене с оборудването (за правилното му използване)	Основна тема: 6.2 Ножове и други кухненски прибори Предложения за подтеми: 1) Кухненски ножове. Видове. Стомани. 2) Различен нож за различна цел 3) Наточване на ножове 4) Правила за боравене с ножове 5) Класически кухненски прибори 6) Съвременни кухненски прибори и съоръжения		6
Компетентности: 1. Способен ли е да използва правилно инструментите, оборудването и машините и да демонстрира пред други правилното използване на оборудването 2. Осигурява поддръжката на инструменти, оборудване и уреди и контролира тяхното използване			



7. Упражнява ефективно управление на времето по време на производството		<i>Брой часове</i>	
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава и разбира подходящите техники, за да облекчи ежедневно натоварване 2. Познава и разбира как да синтезира производствен работен лист; 3. Познава и разбира принципа, който стои зад масовото производство и управлението на времето 4. Познава и разбира концепцията за планиране и делегиране, ако е необходимо 	<p>Основна тема: 7.1 Управление на времето</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организиране на планирането на задачите (годишно, месечно, седмично, ежедневно) 2) Балансиране на екипа (Преместване на персонала, за да се създадат балансирани, силни и ефективни екипи и смени) 3) Значение на инструктажите и брифингите 4) Създаване на график 5) Видове планиране според размера на екипа и нуждите на предприятието <p>Основна тема: 7.2 Ефективно производство</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Познаване на сроковете 2) Едновременно вършене на няколко задачи 3) Значение на делегирането 4) Гъвкавост и решаване на проблеми 	6	
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Схваща бързо и да систематизира / координира, възобнови и прегледа натоварването на производството и крайните срокове; 2. Умее да бъде гъвкав по време на производството, когато времето е малко и да намери бързо решение 3. Умее да изпълнява много задачи едновременно 			6
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ефективно управлява времето на екипа и процесите в кухнята, демонстрирайки гъвкавост и умения за решаване на проблеми 			
Учебни помещения, оборудване			
<p>Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), учебна кухня / ресторант – учебни помещения, оборудвани със специализирано обучително оборудване за говене, с осигурено самостоятелно работно място на всеки обучаем и отделно работно място за преподавателя, и минималното необходимо оборудване и съоръжения, необходимо за обучение, с оглед придобиване на желаните компетентности (напр. мивки, работни плотове, готварско оборудване – печки и котлони, конвектомати; хладилно оборудване, вентилация, измервателни уреди и дребни инструменти, кухненски шкафове и място за съхранение, прибори за готвене и подреждане на маса, кетъринг</p>			



оборудване и друго специализирано оборудване и машини; лично предпазно облекло; компютър и Интернет (за задачите, свързани с планиране)

Задължителни източници и литература:

Предоставени от партньорите по проект CULINART

Препоръчителни източници и литература:

Walker, John R. (2014) *The restaurant form concept to operations*, John Wiley and Sons, 7-мо издание

Philip Pauli, P. (1999). *Classical cooking the modern way (3rd ed)*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

The Culinary Institute of America, P. (2009). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd ed)*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Наименование на модула	Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
ТВОРЧЕСТВО И ИНОВАЦИИ В КУХНЯТА, ВКЛЮЧИТЕЛНО ПРОУЧВАНЕ И РАЗРАБОТВАНЕ НА МЕНЮ	6	15%	5
Доставчик на модула	Задължителен/избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)	Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа *модулът е подходящ за мобилност: ДА	
Продължителност на обучението (хонанум)	Входящи изисквания	ЕСVET стойност (ако е приложимо)	
195 часа	Средно образование	9.75 ЕСVET кредита	



Методи на оценяване			
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването
<i>Писмени тестове</i>	<i>2 часа</i>	<i>20%</i>	<i>Учебен кабинет и учебна кухня/ресторант, оборудване и материали за практическите изпитвания</i>
<i>Практическа задача / изпитване (разработване на меню/рецепта и презентирание)</i>	<i>4 часа</i>	<i>40%</i>	
<i>Практическа задача / изпитване (Предизвикателство тип „Черна кутия“)</i>	<i>2 часа</i>	<i>10%</i>	
<i>Директно наблюдение на представянето по време на занятията</i>	<i>текущо</i>	<i>30%</i>	
Цели на обучителния модул			
<p>Целта на модула е да развие и провокира креативността на обучаемите, иновативното мислене и техните творчески умения в условия на ограничен бюджет, ресурси или време. Също така, модулът разглежда по-задълбочено целеполагането в условия на определен бюджет и цели, с цел идентифициране на нови, нестандартни и ефективни решения. Специално внимание е обърнато на развитието на способността на обучаемите да предлагат нетрадиционни техники, когато работят с традиционни продукти, както и да генерират иновативни идеи в подготовката, презентирането и сервирането на кулинарни продукти.</p> <p>Модулът е фокусиран върху разработването на различни видове менюта, които отразяват знанията за храненето и хранителните съставки, насърчават общото здраве и благосъстояние, отговарят на редица хранителни нужди и предпочитания и адресират специални диети, хранителни алергии и непоносимост, според изискванията. Той, също така, развива креативността на обучаемите, техните творчески умения и дава значителни знания относно тенденциите и иновациите в сектора.</p>			
Резултати от ученето (планирани резултати от учене)			
До края на модула обучаемият ще е в състояние да:			
<ol style="list-style-type: none"> <i>1. Планира и разработва рецепти и менюта</i> <i>2. Проучва нови рецепти, технологии и продукти, за да се осигури атрактивно меню</i> <i>3. Създава нови ястия с артистични акценти</i> <i>4. Анализира социалното, историческото и културното въздействие върху храната и го прилага към творчески процес</i> 			
Методи за обучение и преподаване			
Лекции			44 часа
Семинари/упражнения			49 часа
Дейности за самообучение /самостоятелно учене			10 часа



Учебна практика (в доставчика на ПОО)	60 часа	
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)	24 часа	
Електронно обучение /е-обучение	8 часа	
Примерно съдържание на модула за обучение:		
Предвидени резултати от ученето		
1. Планира и разработва рецепти и менюта		
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава съществуващите хранителни продукти, съставки, технологии и история зад тях (семейства, сезонност, етикети, стандарти за употреба, тегло, себестойност) 2. Познава основните методи за изследване и източници на информация 3. Знае ценообразуване на продажбите въз основа на себестойността на продуктите, мултипликационния коефициент, средния билет, конкурентите, маркетинговото позициониране, психологическата цена, стратегията на компанията и т.н. 4. Познава правната рамка със задължения за информация и комуникация с клиенти (алергенни рискове, произход на продукти и др.) 5. Знае диетичен баланс и последователност на предложенията 6. Познава оборудване и материали, свързани с производството и съхранението 7. Познава комбинирането на храни и напитки <p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владее кулинарните техники, свързани с всяко ястие 2. Графично представя ястието 3. Оценява количествата и изчислява себестойността 	<p>Основна тема:</p> <p>1.1 Методи за провеждане на изследвания и разработване на нови продукти</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Събиране на информация 2) Обработка на информация 3) Анализирание на информация <p>Основна тема:</p> <p>1.2 Разработване (инженеринг) на рецепти и менюта</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Проучване на пазара 2) Значение на местоположението 3) Ценообразуване на ястия 4) Състав на менюто 5) Балансирано меню според цена и диета 6) Балансирано меню с храни и напитки 7) Сезонност на продуктите 8) Умения на персонала 9) Налично място 10) Местоположение 11) Закони и ограничения 	<p>Брой часове</p> <p>11</p> <p>40</p>



<p>4. Разработва техническите листове 5. Задава продажната цена 6. Организира в пространство и време (създаване на планограми / таблица за планиране на задачи) 7. Идентифицира нуждите от материал и работна ръка 8. Изследва и анализира конкретни елементи като продукти, техника, рецепти 9. Умее да проведе подходящо изследване на нови съставки, нови техники, хранителни култури</p>	<p>12) Местен здравен / HACCP код 13) Местно наследство</p>	
<p>Компетентности: 1. Има способността самостоятелно да изследва нови рецепти, храни и ястия и прилага резултатите на работното място 2. Способен е да разработи готварска смяна, адаптирана към даден контекст 3. Адаптира готварската смяна въз основа на обратна връзка с клиентите</p>		
<p>2. Проучва нови рецепти, технологии и продукти, за да се осигури атрактивно меню</p>		<p>Брой часове</p>
<p>Знания: 1. Познава основите на химията на храните 2. Познава различни техники за готвене 3. Познава кухни по целия свят (продукти, подправки, техники за приготвяне, асоциации) 4. Познава различни кулинарни култури 5. Познава вкусовите асоциации</p>	<p>Основна тема: 2.1 Химия на храните</p> <p>Предложения за подтеми: 1) Химични и физични процеси на готвене 2) Мит и факти в кулинарния свят 3) Идентифициране на разнообразие от съставки на молекулярната кухня 4) Нови технологии и оборудване за готвене 5) Изследвания за модифицирани храни. Ползи и недостатъци</p>	<p>40</p>
<p>Умения: 1. Осигурява кулинарен надзор 2. Овладева нови хранителни технологии 3. Анализира ястие, за да го доразвие</p>		



4. Експериментира с асоциации и модификации на продукти 5. Разработва и анализира дегустационен лист	6) Еволюция на класическото ястие	
Компетентности: 1. Създава рецепти за дизайн на нови ястия и менюта	Основна тема: 2.2 Комбиниране на храни и напитки Предложения за подтеми: 1) Енология. Вина и основи за комбиниране на храни 2) Дестилиране на спиртни напитки. Спиртни напитки и основи за комбиниране на храни 3) Миксология. Коктейли и основи за комбиниране на храни 4) Безалкохолни напитки. Минимум и максимум в менюто.	20
3. Създава нови ястия с артистични акценти		<i>Брой часове</i>
Знания: 1. Обяснява понятията за творчество и художествен израз в кулинарията 2. Познава и разбира художествено цветно представяне, цветови баланс, симбиози между текстури, цветове и техники, приложени към ястието 3. Знае за композиция, аромати, текстури, оформление 4. Знае и разбира концепцията зад комбинирането на храните 5. Познава и разбира еволюционните стилове в оформлението 6. Познава видовете иновации - технологични, организационни и др.	Основна тема: 3.1 Креативност Предложения за подтеми: 1) Концепции за творчество 2) Творческо мислене 3) Методи за стимулиране на творчеството 4) Вдъхновение от миналото 5) Устойчиви тенденции срещу временна мода	16
Умения: 1. Умее да контролира техниката за готвене в опит да приложи нови и по-усъвършенствани техники 2. Прилага понятия за изкуство, история, култура, пътуване в концепцията за нови ястия	Основна тема: 3.2 Изкуства и създаване на впечатление Предложения за подтеми: 1) Цветни концепции и схеми 2) Композиция 3) Текстури 4) Аромати	16



<p>3. Умее да използва наличните съставки и използва подходяща техника за готвене, за да ги трансформира в нова концепция</p> <p>4. Умее да прилага нови техники или идеи върху вече съществуваща концепция или рецепта, за да направи иновации и да създаде нещо ново</p> <p>5. Умее да идентифицира и анализира иновациите в храните</p>	<p>5) Емоция. Носталгия и хумор</p> <p>6) Творчески чинии и прибори</p>	<p>16</p>
<p>Компетентности:</p> <p>1. Проучва и тества нови хранителни продукти и техники за приготвяне и представяне на ястията</p> <p>2. Генерира иновативни и креативни идеи за измисляне на нови рецепти, приготвяне на храни и напитки и нови начини за представяне на продуктите</p>	<p>Основна тема:</p> <p>3.3 Иновации и тенденции в хранителната индустрия и готварството</p> <p>1) типове иновации</p> <p>2) Технологични иновации при храните</p> <p>3) Продуктови иновации в кулинарията</p> <p>4) Организационни иновации в кулинарния бизнес</p> <p>5) Проучване на иновации и тенденции в храните и кулинарния сектор</p>	
<p>4. Анализира социалното, историческото и културното въздействие върху храната и го прилага към творчески процес</p>		<p>Брой часове</p>
<p>Знания:</p> <p>1. Притежава общи познания за историята на храните и съставките през времето и тяхното въздействие върху културите по целия свят</p> <p>2. Притежава напреднали познания за вида кухни като средиземноморска, азиатска, френска, италианска и др.</p> <p>3. Разбира концепцията за европейско гастрономическо наследство: културни и образователни аспекти</p>	<p>Основна тема:</p> <p>4.1 Гастрономически туризъм и кулинарно наследство</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <p>1) История и култура на хранене Европа, Азия, Америка</p> <p>2) Глобален обмен на култура на хранене</p> <p>3) Европейско гастрономическо наследство</p> <p>4) Храната като социален инструмент</p> <p>5) Церемонии с храни и напитки по целия свят</p> <p>6) Гастрономията като наука</p> <p>7) Съвременен кулинарен и гастрономически свят</p> <p>8) Знания на циклите на еволюция на храната</p>	<p>24</p>
<p>Умения:</p> <p>1. Умее да анализира особеностите на всяка съставка и да намери начин да ги съчетае, за да създаде перфектно ястие по отношение на техническото изпълнение</p> <p>2. Умее да разбере и обясни въздействието, което специфичната храна има върху всяка култура и история</p>	<p>Основна тема:</p> <p>4.2 Межкултурна и модерна гастрономия</p>	<p>12</p>
<p>Компетентности:</p>		



<p>1. Способен е да разработва нови ястия и рецепти, имайки предвид идентичността, значението и историята зад рецептата</p>	<p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Фюжън кухня 2) Модерни кухни - кухня Nouvelle, съвременна американска кухня и др. 3) Смесени кухни 4) Консумацията на храна при мигрантите 5) Молекулярна гастрономия 	
<p>Учебни помещения, оборудване</p>		
<p>Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), учебна кухня / ресторант – учебни помещения, оборудвани със специализирано обучително оборудване за говене, с осигурено самостоятелно работно място на всеки обучаем и отделно работно място за преподавателя, и минималното необходимо оборудване и съоръжения, необходимо за обучение, с оглед придобиване на желаните компетентности (напр. мивки, работни плотове, готварско оборудване – печки и котлони, конвектомати; хладилно оборудване, вентилация, измервателни уреди и дребни инструменти, кухненки шкафове и място за съхранение, прибори за готвене и подреждане на маса, кетъринг оборудване и друго специализирано оборудване и машини; лично предпазно облекло; компютър и Интернет (за задачите, свързани с планиране)</p>		
<p>Задължителни източници и литература:</p>		
<p><i>Karen Page & Andrew Dornenburg (2008), The Flavor Bible. Little, Brown & Company</i> <i>Karen Page (2017), Kitchen Creativity. Little, Brown & Company</i> <i>Getz, D., Robinson, R., Andersson, T. D., & Vujicic, S. (2014). Foodies and food tourism. Oxford: Goodfellow Publishers</i> <i>Cesar Vega, Job Ubbink, Erik Van Der Linden, 2012, Kitchen as laboratory</i> <i>Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, 2011, Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking</i> <i>Michael J Gibney, Susan A Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H Vorster. A John, Introduction to Human Nutrition, Second Edition, Edited on behalf of The Nutrition Society</i></p>		
<p>Препоръчителни източници и литература:</p>		
<p><i>Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. Journal of Culinary Science & Technology, 11(1), 19-35.</i> <i>Borkenhagen, C. (2017). Death of the secret recipe: "Open source cooking" and field organization in the culinary arts. Poetics, 61, 53-66.</i> <i>Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). Creativity in haute cuisine: Strategic knowledge and practice in gourmet kitchens. Journal of culinary science & technology, 11(1), 80-95.</i></p>		



Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). *The plating manifesto (I): from decoration to creation*. *Flavour*, 3(1), 6.

Pinel, F., Varshney, L. R., & Bhattacharjya, D. (2015). *A culinary computational creativity system*. In *Computational creativity research: towards creative machines* (pp. 327-346). Atlantis Press, Paris.

Stierand, M., Dörfler, V., & MacBryde, J. (2014). *Creativity and innovation in haute cuisine: Towards a systemic model*. *Creativity and Innovation Management*, 23(1), 15-28.

The Culinary Institute of America, P. (2009). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. (2nd ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.

The Culinary Institute Of America. (2011) *The Professional Chef* (9th ed) America: John Wiley&Sons Inc. -Education Book

The Culinary Institute Of America. (2012). *Garde Manager* (4th ed). America: John Wiley & Sons ,Inc. -Education book

McGivern, Y. (2013) Thomas Keller, 1999, *French Laundry Cookbook*

This, Herve, 2009, *Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism* (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)

This, Herve, 2008, *Molecular Gastronomy Exploring the Science of Flavor*

Наименование на модула	Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
ИНФОРМАЦИОННИ И КОМУНИКАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ В КУЛИНАРНИЯ БРАНШ	7	7.5%	5
Доставчик на модула	Задължителен/избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)	Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа *модульт е подходящ за мобилност: ДА	
Продължителност на обучението (хонанум)	Входящи изисквания	ЕСVET стойност (ако е приложимо)	
97 часа	Средно образование	4.85 ECVET credits	



Методи на оценяване			
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването
Писмен тест / онлайн въпросник	1 час	30%	Учебен кабинет / онлайн среда Кухненски хардуер и кухненски, ресторантски и специализиран софтуер за УЧР
Практическо изпитване (кухненски хардуер и софтуер)	1 час	30%	
Практическо изпитване (използване на ИКТ софтуер: интернет / приложение / социални медии)	1 час	20%	
Практическо изпитване (използване на софтуер и приложения за УЧР в кухнята)	1 час	20%	
Цели на обучителния модул			
<p>Развива компетентност на завършилите в използването на настоящи и нововъзникващи информационни технологии в кулинарната индустрия. Това включва специфични за индустрията софтуерни решения, използването на социални медии и различни канали за промоция и брандиране. Модулът включва също достатъчно знания, умения и компетенции за използване на специфичен софтуер за управление на персонала и човешките ресурси, необходими за работата на главния готвач.</p> <p>Модулът е предназначен да подготви обучаемите и да им предостави необходимите знания по функционирането на хардуера (ИКТ устройствата), с който се оперира в кухнята, както и софтуера, приложим в ресторантьорството, и особено приложенията, свързани с маркетинга в интернет и социалните медии, като ефективно средство за достигане на съвременната аудитория.</p>			
Резултати от ученето (планирани резултати от учене)			
До края на модула обучаемият ще е в състояние да:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Използва съвременни ИКТ в кулинарните изкуства и кулинарния бизнес 2. Използва специализиран софтуер 3. Използва на социални медии и канали за промоция и брандиране 4. Използва ИТ системи в управлението на персонала и човешките ресурси 			
Методи за обучение и преподаване			
Лекции	18 часа		
Семинари/упражнения	36 Часа		
Дейности за самообучение /самостоятелно учене	0 Часа		
Учебна практика (в доставчика на ПОО)	19 часа		
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)	12 Часа		
Електронно обучение /е-обучение	12 Часа		



Примерно съдържание на модула за обучение:		
Предвидени резултати от ученето		
1. Използва съвременни ИКТ в кулинарните изкуства и кулинарния бизнес		Брой часове
Знания: 1. Познава различните технологии, които могат да се използват в кетъринга и готвенето 2. Познава различни информационни канали и източници на информация за техниките за готвене, различни рецепти и управление на кухнята	Основна тема: 1.1 ИКТ в кулинарния бизнес Предложения за подтеми: 1) Интернет източници на информация 2) Уеб канали 3) Записване и съхраняване на информация 4) Използване на облачни услуги	12
Умения: 1. Умее да избере най-удобните ИКТ за всяка ситуация и тип заведение 2. Умее да търси, намира, систематизира и извлича полезна информация от различни информационни източници	Основна тема: 1.2 Цифрова сигурност Предложения за подтеми: 1) Рискове за сигурността 2) Файъруол и антивирусни програми 3) Имейл филтри 4) Защита на информацията	5
Компетентности: 1. Използва най-подходящите информационни и комуникационни технологии за подобряване на ресурсите, подобряване на качеството на услугата, адаптиране към клиента и персонализиране на услугата		
2. Използва специализиран софтуер		Брой часове
Знания: 1. Знае как да използва софтуера: ИКТ оборудване като компютър, сензорен монитор, принтери, касов апарат, дистанционни управления и др. И софтуерът, създаден за възстановяване и управление в кухнята, който улеснява комуникациите и вътрешните процеси, приложения за бек	Основна тема: 2.1 Основи на ИКТ, употреба и ползи Предложения за подтеми: 1) Хардуер 2) Софтуер	14



<p>офис, съоръжения автоматизация и електронен контрол на машини и съоръжения, контрол на енергията и безопасността и др.</p> <p>2. Познава най-често срещаните приложения и устройства като iPhone, iPad, Smartphone и таблети. Познава приложението, което трансформира iPad в терминал за продажба или цифрова диаграма, POS софтуер за гостоприемство, плащания от мобилни телефони, други приложения за проследяване на инвентара и анализа, приемане на поръчки и др., особено приложими в бизнеса с кулинарни изкуства.</p>	<p>3) Специализиран софтуер за кулинарния бизнес</p> <p>Основна тема: 2.1 Операционни системи и основни продукти</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Често използвани програмни продукти и приложения (като напр. MS Office Pack, и др.)2) Мрежи (вътрешни и външни)	<p>16</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Умее да използва цялото ИКТ оборудване, което обикновено се използва в хотелиерството.2. Умее да използва най-подходящите приложения при всяко обстоятелство: системи за резервации и поръчки в рамките на обекта или отвън, ревизия, управление на запаси, онлайн покупки и попълване на запаси, статистика, отчети, разходи, счетоводство и др.		
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none">1. В съответствие с модерните практики, използва ИКТ за изпълнение на задачите си в модерната кухня, което предполага използването на различен софтуер не само за кухненски машини или дистанционно управление за електронна автоматизация2. Избира най-подходящите приложения, като се вземат предвид удобните за ползване, пригодността на достъпната информация, ефективността на предприетите стъпки, постоянната достъпност, лекотата на комуникация, разходите за използване, автоматизацията на процесите и		



др. на ресторанта, използвайки ресурсите, с които разполага, или използвайки нови приложения и софтуер.		
3. Използва на социални медии и канали за промоция и брендиране		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава брендирането в социалните медии и канали и осъзнава предимствата му за кулинарните изкуства и кулинарния бизнес 2. Познава общите принципи на дигиталния маркетинг, реклама и комуникация 	<p>Основна тема:</p> <p>3.1 Маркетинг в социалните медии</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Канали 2) Изграждане на аудитория 3) Определяне на цели 4) Ресурси 	12
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да използва най-подходящите приложения при всяко обстоятелство: системи за резервации и поръчки в заведението или отвън, запаси, управление на запаси, онлайн покупки и попълване на запаси, статистика, отчети, разходи, счетоводство и др. 2. Осъществява обратна връзка с клиенти, за да гарантира удовлетвореността на клиента и да ги информира по всяко време 3. Мотивира клиентите да споделят кулинарния си опит с други, като дават добри препоръки от името на заведението 	<p>Основна тема:</p> <p>3.2 Онлайн промотиране</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Медийни платформи – Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, Pinterest, LinkedIn, TikTok 2) Изграждане на марка (брендиране) 3) Създаване на съдържание 4) Инструменти за промотиране 	10
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е да предизвика интерес към гастрономическото предложение или дейностите, които предлага, чрез създаване на нови канали, привличане на нови клиенти чрез предаване на идентичност и ценности 2. Предлага мерки за подобряване на комуникацията с клиенти и доставчици, като знае нуждите и навиците на клиентите и доставчиците, използвайки най-подходящите приложения и канали 		



<p>3. Способен е да установи силно присъствие в социалните медии, да свързва и изгражда взаимоотношения, така че все повече посетители да преминат от посещение на уеб страницата до посещение на ресторанта</p>		
4. Използва ИТ система в управлението на персонала и човешките ресурси		<i>Брой часове</i>
<p>Знания: 1. Познава различни програми за управление на човешките ресурси 2. Познава различни функционалности на софтуера за управление на човешките ресурси</p>	<p>Основна тема: 4.1 Софтуер за управление на човешките ресурси</p> <p>Предложения за подтеми: 1) Видове софтуерни продукти за управление на човешките ресурси 2) Компоненти - служител / персонал, обезщетения, ведомост за заплати, допълнителни възнаграждения, трудово представяне 3) Функционалност 4) Автоматизация на човешките ресурси</p>	16
<p>Умения: 1. Умее да използва програми за управление на човешки ресурси, за да управлява присъствието на служителите, производителността, подбора, графика, смените, разпределението на задачите и т.н.</p>	<p>Основна тема: 4.2 Операции със софтуер за управление на човешките ресурси, подходящ за кулинарния бизнес</p> <p>Предложения за подтеми: 1) Планиране 2) Отчитане при управлението на човешките ресурси 3) Анализи 4) Бюджетиране</p>	12
Учебни помещения, оборудване		
<i>Кабинет по практика</i>		



Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), компютърни лаборатории, компютър или друго устройство за всеки обучаем, както и за преподавателя, специализиран софтуер (използван в кухнята, ресторанта, за УЧР), Интернет специализиран кухненски и ресторантски хардуер (устройства като кухненски принтери, терминали и др.)

Задължителни източници и литература:

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html>
<https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html>
<https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html>
<https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/>

Препоръчителни източници и литература:

Mark Garcia, *How to Become a Rock Star Chef in the Digital Age: A Step-by-Step Marketing*, Morgan James Publishing, 2018
 Rachel Hofstetter, *Cooking Up a Business: Lessons from Food Lovers who Turned Their Passion Into a Career--and how You Can, Too*, A Perigee Book, 2013
 Charles Ho, *7 Proven Restaurant Marketing Strategies to Increase Your Restaurant Business Today!*, CreateSpace Independent Publishing Platform, 2013
 Sari Edelstein, *Managing Food and Nutrition Services: For the Culinary, Hospitality, and Nutrition professionals*, Jones and Bartlett Publishers, 2008
 Bhargave, A., Jadhav, N., Joshi, A., Oke, P., & Lahane, S. R. (2013). *Digital Ordering System for Restaurant Using Android. International journal of scientific and research publications*, 3(4), 1-7.
 Leach, S. H. (2015), "Restaurant operation system and method., U.S. Patent Application No. 15/312,810.

Наименование на модула	Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
КОМУНИКАЦИЯ И ЧУЖДИ ЕЗИЦИ	8	10%	5
Доставчик на модула	Задължителен/избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)	Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа *модулът е подходящ за мобилност: ДА	



Продължителност на обучението (хонанум)		Входящи изисквания	ECVET стойност (ако е приложимо)
130 часа		Средно образование	6.50 ECVET кредита
Методи на оценяване			
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването
Писмен тест / онлайн въпросник (по темите от комуникация)	1 час	30%	Учебен кабинет / онлайн среда Компютри за тестове по чужд език
Практически упражнения / изпитвания по междуличностни умения	1 час	20%	
Практически упражнения / изпитвания по публично говорене: писане на реч и устното ѝ представяне	2 часа	20%	
Практически упражнения / изпитвания и писмен (онлайн) тест по чужд език, специализиран в кулинарната сфера	2 часа	30%	
Цели на обучителния модул			
<p>Развива компетентност на завършилите в ефективна комуникация на работното място, включително подобряване на техните умения за бизнес комуникация, от преодоляване на бариерите, предоставяне на обратна връзка и разбиране на езика на тялото до преговори, справяне с конфронтация и методи за убеждаване. Модулът предоставя изчерпателен преглед на основните стилове на комуникация и предоставя насоки за това как да се подобрят уменията, за да се получат най-добри резултати на работното място.</p> <p>Не на последно място, модулът има за цел да запознае обучаемите с публичното говорене и да изгради умения за презентирание пред аудитория, както и за комуникиране на чужд език, като често използван работен език в кулинарния бизнес.</p>			
Резултати от ученето (планирани резултати от учене)			
<p>До края на модула обучаемият ще е в състояние да:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ефективно общува на работното място 2. Използва междуличностни умения 3. Говори пред публика 4. Използва чужди езици и терминология, свързани с професионалната дейност 			
Методи за обучение и преподаване			
Лекции		40 Часа	
Семинари/упражнения		48 Часа	



Дейности за самообучение /самостоятелно учене	6 Часа
Учебна практика (в доставчика на ПОО)	18 Часа
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)	18 Часа
Електронно обучение /е-обучение	0 Часа
Примерно съдържание на модула за обучение:	
Предвидени резултати от ученето	
1. Ефективно общува на работното място	
<i>Брой часове</i>	
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава различни комуникационни техники и основи на комуникацията 2. Познава бариерите за комуникация, вербалните и невербалните техники 3. Познава основните принципи на межкултурната комуникация 4. Познава основните принципи на комуникация с конкретни клиенти (индивидуални, организирани групи от гости, гости със специални нужди, VIP гости) 5. Запознат е с методите за събиране на обратна връзка от клиентите 	<p>18</p> <p>20</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да използва ефективни комуникационни инструменти и комуникационни технологии 2. Умее да използва професионалната терминология 3. Умее да спазва професионален етикет в общуването 	
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е да взаимодейства с колеги и клиенти без усилие и по професионален начин в мултикултурната среда, използвайки различни комуникационни инструменти и комуникационни технологии 2. Способен е да спазва основните принципи на професионалната и обща етика при работа с клиенти, колеги, работодатели 	
<p>Основна тема:</p> <p>1.1 Основи на комуникацията</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Комуникационен процес 2) Комуникационни инструменти 3) Комуникационни стилове 4) Межкултурна комуникация <p>Основна тема:</p> <p>1.2 Техники за комуникация</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Вербална и невербална комуникация 2) Комуникационни бариери 3) Видове слушане; умения за слушане 4) Предоставяне на обратна връзка 	



2. Използва междуличностни умения		Брой часове
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познава основите на психологията 2. Познава основите на управлението на стреса 3. Познава принципите на управление на конфликти 4. Познава различни стилове на поведение в конфликтна ситуация и стратегии за решаване на проблеми 	<p>Основна тема:</p> <p>2.1 Междуличностни умения</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Емпатия 2) Асертивност 3) Вербална и невербална комуникация 4) Преговори и решаване на проблеми 5) Вземане на решения 6) Управление на конфликти 7) Самочувствие 	12
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да изпитва съпричастност и самоувереност спрямо другите лица, с които контактува 2. Умее да поддържа атмосфера на открито и конструктивно изясняване на различията 3. Способен е да разпознава предпоставките за конфликт и да предотвратява активно условията, които пораждат конфликти 4. Умее да разрешава проблеми и конфликтни ситуации 	<p>Основна тема:</p> <p>2.1 Професионална етика</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Принципи на комуникацията (7-те С-та) 2) Междуличностна етика 3) Етика, основана на задълженията 4) Честност и поверителност 5) Етичен кодекс на работното място 	12
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Независимо от обстоятелствата се справя с предизвикателствата в отношенията, проявява съпричастност, самоувереност чрез решения, думи и поведение 2. Демонстрира начини за разрешаване на конфликтна ситуация по конструктивен и мирен начин самостоятелно, следвайки най-добрите практики 3. Демонстрира способността си да решава проблеми, предлагайки ефективни решения в зависимост от работната ситуация 4. Демонстрира знания за принципите на професионалната етика 		
3. Говори пред публика		Брой часове
Знания:	Основна тема:	



<ol style="list-style-type: none"> 1. Познава процеса на публично говорене 2. Знае да покаже, за да направи ключови моменти: кой, какво, кого, медиум, ефект 3. Познава етапите на подготовка на презентацията / речта 	<p>3.1 Елементи и принципи на говоренето пред публика</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Видове говорене пред публика 2) Послание 3) Нагласа и поведение 4) Осъществяване на връзка 5) Обратна връзка 	6
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да подготви презентацията / речта, адаптира я към аудиторията, изнася речта 2. Умее да наблюдава публиката, пред която говори и да открива сигнали за различни типове слушатели 	<p>Основна тема:</p> <p>3.2 Подготовка на лекция/презентация</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Речи, лекции - видове, публика 2) Формулиране, очертаване 3) Изнасяне 4) Информативно / убедително говорене 5) Теми, идеи, техники за „разчупване на леда“ 	6
<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способен е да подготви презентация / лекция по професионален начин според аудиторията 2. Способен е да се справи със стреса преди и по време на публичното говорене, да се контролира и да доминира в изявлението (изнася изявлението без бележки или малко) 		
4. Използва чужди езици и терминология, свързани с професионалната дейност		<i>Брой часове</i>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знае професионална терминология на чужд език 2. Познава основните термини за комуникация на други езици 	<p>Основна тема:</p> <p>4.1 Чужд език</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Основна граматика 2) Умения за писане (бележки, есета) 3) Бизнес комуникация 4) Вербални умения (ситуации) 	36
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умее да чете и разбира професионални текстове на чужд език (специализирана литература, техническа документация и др.) 2. Умее да използва чужд език при търсене на информация от Интернет и други източници 		



3. Умее да използва чужд език (писмен и говорим) при общуване с партньори и гости	Основна тема:	20
Компетентности: 1. Способен е да използва чужд език (писмен и устен) на ниво, което му позволява да общува ефективно по професионални теми, според аудиторията	4.2 Професионална терминология в кулинарията (чужд език) Предложения за подтеми: 1) Храни и продукти 2) Основни операции с хранителни продукти в кухнята 3) Техники за готвене 4) Измерване, овкусяване	
Учебни помещения, оборудване		
Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), компютър за уроците/тестовете по чужд език, Интернет		
Задължителни източници и литература:		
https://www.ecpi.edu/blog/communication-skills-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/ https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/		
Препоръчителни източници и литература:		
<i>Normore, Anthony, Javidi, Mitch, Long, Larry, ed. Handbook of Research on Strategic Communication, Leadership, and Conflict, Alan Barker, Improve Your Communication Skills: How to Build Trust, Be Heard and Communicate with Confidence, Kogan Page, 2019</i> <i>Mark McWilliams, ed., Food and Communication: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2015</i> <i>Jerry Fischetti, An Assessment of Interpersonal Communication Training at The Culinary Institute of America, Rochester Institute of Technology, 2003</i>		



Наименование на модула		Код на модула	% от цялата квалификация	Ниво по ЕКР
ВРЪЗКИ С ГОСТА И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ		9	5%	5
Доставчик на модула		Задължителен/избираем модул	Вид на модула	
Алианс CULINART (за подробности, моля вижте Рамковото споразумение и Меморандума за разбирателство /Memorandum of Understanding/)		Задължителен	Теория/практика/обучение чрез работа *модулът е подходящ за мобилност: ДА	
Продължителност на обучението (хонанум)		Входящи изисквания	ECVET стойност (ако е приложимо)	
65 часа		Средно образование	3.25 ECVET кредита	
Методи на оценяване				
Методи и инструменти за оценка	Продължителност на оценяването	Относителна тежест в оценката	Условия и ресурси, необходими за оценяването	
Писмен тест / онлайн въпросник	1 час	30%	Учебен кабинет / онлайн среда Учебен ресторант / търговска зала	
Групова/индивидуална работа и презентация	1 час	20%		
Директно наблюдение в клас	текущо	20%		
Практическо упражнение / изпитване (симулация на ситуация с обслужване на гости)	1 час	20%		
Цели на обучителния модул				
Развива компетентност на завършилите в обслужването на клиенти в сферата на хранителните услуги, ресторантите и хотелиерството. Модулът набляга на уменията за обслужване на клиенти, които могат да бъдат приложени в голямо разнообразие от ситуации. Това включва обслужване на маса със съответните стандарти, както и междуличностни отношения с клиентите, за да се осигури положително впечатление у клиентите и гостите.				
Резултати от ученето (планирани резултати от учене)				
До края на модула обучаемият ще е в състояние да:				



<ol style="list-style-type: none"> Осигурява обслужване и кетъринг Обслужва маса Разпознава поведението на клиента и управлява обратната връзка Сервира храни и напитки в съответствие с изискванията и специфичния контекст 		
Методи за обучение и преподаване		
Лекции		19 Часа
Семинари/упражнения		14 Часа
Дейности за самообучение /самостоятелно учене		0 Часа
Учебна практика (в доставчика на ПОО)		20 Часа
Обучение чрез работа (на реално работно място в предприятие)		12 Часа
Електронно обучение /е-обучение		0 Часа
Примерно съдържание на модула за обучение:		
Предвидени резултати от ученето		
1. Осигурява обслужване и кетъринг		<i>Брой часове</i>
Знания: <ol style="list-style-type: none"> Познава понятия, свързани с присъствие, комуникация, асертивност, възприятие, съпричастност, междуличностни отношения, управление на екип, профил на придружител, качество, кетъринг услуга Познава стандарти в различни видове организации в кулинарния бизнес Знае за новите работни практики в професията 	Основна тема: 1.1 Връзки с госта Предложения за подтеми: <ol style="list-style-type: none"> Разработване и поддържане на бранда Типове клиенти Справяне с жалби и оплаквания Оценка на удовлетвореността 	10
Умения: <ol style="list-style-type: none"> Умее да прилага предположенията, свързани с концепциите за обслужване на клиенти в кетъринга Умее да прилага професионални стандарти Умее да описва различни видове клиенти 	Основна тема: 1.2 Стандарти при обслужване на клиенти Предложения за подтеми: <ol style="list-style-type: none"> Подпомагане на клиенти в избора им Стандарти за качество Специални събития 	8
Компетентности:		



1. Способен е да прилага по подходящ начин и разработва научени концепции за осигуряване на удовлетворение на клиентите	4) Подаръчни ваучери 5) VIP гости	
2. Обслужва маса		<i>Брой часове</i>
Знания: 1. Знае как да сервира на масата ястията, включени в менюто, както и напитките, избрани от клиента 2. Познава изискванията за подреждане на масата за различни поводи 3. Познава инвентара на ресторанта, използван в експлоатация, включително чаши, чинии, прибори, сервиращи съдове от различен тип и др.	Основна тема: 2.1 Стандарти при подготвяне на маса Предложения за подтеми: 1) Аранжиране на маса според вида събитие 2) Прибори 3) Салфетки 4) Стъклария 5) Съдове за ястия	5
Умения: 1. Умее да избира и използва подходящи съдове и прибори според спецификата на сервираните храни и напитки и контекста на сервирането 2. Умее да използва различни начини за обслужване на гостите 3. Умее да планира необходимите комплекти маси или седалки според очакваната сметка от клиента или по различен повод	Основна тема: 1.1 Видове сервиране на маса Предложения за подтеми: 1) Официално аранжиране на масата 2) Изисквано аранжиране на маса 3) Обикновено аранжиране на маса 4) Аранжиране на бюфет 5) Аранжиране на маса за закуска 6) Персонализирана аранжировка на маса	10
Компетентности: 1. Способен е да обслужва клиентите по подходящ начин, като сервира и отсервира ястия и напитки в правилния ред и местоположение 2. Способен е да използва подходящия наличен инвентар за обслужване според контекста на услугата		



3. Способен е да контролира и потвърждава дали съставът на масата е правилно настроен и готов за приемане и услуги на клиентите		
3. Разпознава поведението на клиента и управлява обратната връзка		<i>Брой часове</i>
Знания: 1. Познава начините за обслужване на гостите 2. Разпознава знаци от невербалното общуване 3. Разпознава типовете емоционални реакции и сигнали на хората 4. Познава стандарта и характеристиките на обслужване на чуждестранни гости	Основна тема: 3.1 Обслужване на клиенти Предложения за подтеми: 1) Посрещане на гости, съпровождане до мястото за сядане 2) Обслужване на гости 3) Консултиране и убеждаване на гости 4) Приключване на сервиза и изпращане на гости	8
Умения: 1. Умее да идентифицира сигналите, подадени от клиентите чрез тяхното поведение, емоции и др. 2. Умее да идентифицира нивото на удовлетвореност / недоволство на клиента и да действа по съответния начин, за да осигури положително впечатление	Основна тема: 3.2 Поведение на клиента	8
Компетентности: 1. Способен е да прилага различни техники, за да спечели госта и да го превърне в редовен клиент	Предложения за подтеми: 1) Видове клиентско поведение 2) Получаване на обратна връзка 3) Онлайн впечатления 4) Репутация на бранда	
4. Сервира храни и напитки в съответствие с изискванията и специфичния контекст		<i>Брой часове</i>
Знания: 1. Познава процесите в барманството 2. Познава основите на сомелиерството	Основна тема: 4.1 Грижа за клиента	9
Умения: 1. Подпомага гостите при избора на храна и напитки 2. Обслужва VIP гости поотделно или в екип с необходимата грижа в съответствие с възприетите стандарти	Предложения за подтеми: 1) Психология на клиентите 2) VIP клиенти 3) Чуждестранни клиенти	



<p>Компетентности:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Способен е да участва активно в обслужването на гости, като работи ефективно в екип2. Способен е да взема независими решения за подпомагане на госта при избора и обслужването на гостите, по професионален начин и в съответствие с типа гости	<p>4) Подпомагане на клиенти</p> <p>Основна тема: 4.2 Професионални стандарти при обслужване</p> <p>Предложения за подтеми:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Основи на барманството2) Основи на сомелиерството3) Клиентско преживяване чрез хранене и сервиране4) Специални оферти	<p>7</p>
<p>Учебни помещения, оборудване</p>		
<p>Учебен кабинет (за провеждане на лекции и присъствени семинарни занятия), компютър за тестовете, Интернет, помещението в учебен ресторант / търговска зала</p>		
<p>Задължителни източници и литература: <i>Предоставени от партньорите по проект CULINART</i></p>		
<p>Препоръчителни източници и литература:: <i>Payne-Palacio, J. (2016). Foodservice Management: principles and practices. Pearson Education.</i> <i>Hickey, P. J., R. F. Cichy (2005) Managing Service in Food and Beverage Operations. 3rd ed., American Hotel and Lodging Educational Institute</i></p>		



IV. ПРЕДВАРИТЕЛНИ (ВХОДНИ) ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОБУЧАЕМИТЕ

Входящи изисквания за обучаемите:	
<i>Минимално ниво на входящо образование / квалификация (съгласно законодателството на страните партньори)</i>	
<i>България</i>	<p>За ниво 4 по ЕКР:</p> <ul style="list-style-type: none"> - завършено основно образование - за ученици; - завършен първи гимназиален етап и придобита първа степен на професионална квалификация - за ученици; - завършен XI клас и придобита втора степен на професионална квалификация - за ученици; - придобито право на явяване на държавни зрелостни изпити или придобито средно образование - за лица над 16 години; <p>За ниво 5 по ЕКР: Средно образование</p>
<i>Испания</i>	<p>За ниво 4 по ЕКР: Притежаване на сертификат за задължително средно образование или притежаване на съответен документ за преминат входящ тест</p> <p>За ниво 5 по ЕКР: притежаване на сертификат за след задължително средно образование (Bachillerato) или притежаване на съответен документ за преминат входящ тест.</p>
<i>Франция</i>	Ниво по ЕКР 3/4
<i>Италия</i>	Ниво по ЕКР 3 – професионална квалификация
<i>Португалия</i>	<p>За придобиване на квалификация на ниво 5 от ЕКР в Португалия се прилагат следните изисквания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Завършено средно образование или еквивалентна квалификация; • тези, които са получили одобрение по всички предмети от 10 и 11 година и са били записани в 12 клас от програма за обучение по вторична или еквивалентна по закон квалификация и не са я завършили; • притежатели на професионална квалификация на ниво 4 от ЕКР; • Притежатели на диплома за техническа специализация степен или преподавателска степен или диплома, когато се преквалифицират.
<i>Турция</i>	НКР ниво 4 – средно образование
<p><i>Други изисквания (определени от консорциума на проекта)</i></p> <p>* Тези изисквания са дефинирани от консорциума CULINART с оглед осигуряване на пълноценно участие на мотивирани обучаеми и защита на тяхното здраве, като се имат предвид обучението чрез работа (на реално работно място в предприятие) и компонентите за мобилност на квалификацията, които изискват определен минимален опит, възраст и здравословно състояние. Те биха могли да бъдат адаптирани към конкретен контекст, ако бъдат допълнително договорени между институциите, предоставящи ПОО и компаниите, предоставящи места за обучение</p>	



чрез работа.	
Практически опит по отношение на квалификацията:	<p>Предидшно образование / обучение по готварство / кулинарни изкуства с практически елементи ИЛИ Минимално време, прекарано в кулинарната индустрия Това изискване може да се счита за изпълнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ако са предоставени достатъчно доказателства за предишно образование / обучение (документи/сертификат дипломи), показващи, че кандидатът има практически опит в реална работна среда (обучение чрез работа, дуално обучение, чиракуване и др.) или - чрез доказателства за придобитите компетентности в предходно неформално или информално учене или трудов опит в бранша. <p>* Може да се приложи практически изпит за доказване на минимална компетентност за записване в квалификационния курс. В случай, че кандидатът не може да представи доказателства и/или не може да демонстрира опит, обучителната или образователна институция може да осигури предварително обучение, което позволява на кандидата да придобие минимума, необходим за допускане до курса.</p>
Минимална възраст:	<p>16/18 години Минималната възраст на кандидатите може да варира, в съответствие с националното законодателство в страните партньори и специфичните образователни пътеки * минимум 16 години с родителско съгласие</p>
Език:	<p>Квалификацията е разработена на английски език и преведена на всички езици на страните партньори, за да бъде предоставена и на съответните национални езици. Тъй като квалификацията съдържа и компоненти за образователна мобилност, работният език за модулите в мобилност е английски, като минимално ниво на владееене (B1 според CEFR²) е изискване.</p>
<i>Други изисквания според спецификата на законодателството на страната:</i>	
<p>+ допълнителни изисквания на национално ниво (документи, сертификати и здравни книжки и др. - ако има такива) За да се запише за обучение в България, кандидатът трябва да докаже здравословното си състояние, заверено с <u>медицински документ</u>, доказващ, че професията, за която ще се обучава, не е противопоказана на здравословното му състояние.</p>	

V. ПРОФИЛ НА ПРЕПОДАВАТЕЛИТЕ

Изискванията за образование и квалификация за учителите/обучителите, преподаващи в квалификационния курс за Главен готвач, ще бъдат подробно определени за всеки конкретен курс, и в съответствие с действащото национално законодателство в страните партньори, където обучението се предоставя.

² Обща европейска езикова рамка



Тъй като всеки партньор, член на Алианса CULINART, предоставящ модулите за обучение, ще предоставя обучението самостоятелно или само някои от неговите съставни учебителни модули, чрез организиране на учебителни дейности на място (в дадена държава), той следва да има възможност да избира и ангажира учебителите в курса по такъв начин, че да отговаря на условията и изискванията в национален контекст, като следва да съблюдава националното / регионалното законодателство в страната. В някои случаи държавните образователни стандарти за придобиване на квалификация определят изискванията за преподаватели само в конкретните секторни или специфични за професията части от професионалното обучение (в България - отраслова и специфична професионална подготовка). Изискванията също могат да се различават за преподавателите на теория и практика.

За целите на съвместната квалификация за ПОО по професията „Главен готвач“ консорциумът CULINART определя следните минимални общи изисквания* към учебителите/учителите/инструкторите:

Изисквания за учители/преподаватели по теория	Изисквания за преподаватели/инструк тори по практическо обучение	Изисквания за наставници в обучение чрез работа (WBL)
Лица с професионална квалификация или висше образование в специалности / програми в областта на туризма, остоприемството, хранителните технологии и др., отговарящи на учебителните модули, в които са ангажирани да преподават.	Лица с професионална квалификация или висше образование в специалности / програми в областта на туризма, остоприемството, хранителните технологии и др., отговарящи на учебителните модули, в които са ангажирани да преподават и/или лица с практически опит в индустрията (минимум 5 години), за учебителните модули, свързани с тяхната професия.	Практическото обучение в реална работна среда (WBL) се организира в предприятие/фирма под ръководството на наставник / ментор, назначен от работодателя. Наставникът/менторът е служител в предприятието, притежаващ професионална квалификация в професията, по която се провежда обучението, и/или поне 3 години трудов стаж по същата професия и е преминал обучение за ментори/наставници (предоставено от работодателя или властите).

Конкретно за България изискванията, които ще се прилагат към преподавателите са съгласно Закона за професионалното образование и обучение и прилежащата нормативна уредба. Като цяло изискванията към учебителите / преподавателите / инструкторите съгласно националното законодателство и разпоредби са:

Партньорска държава	Изисквания за учители/преподаватели по теория	Изисквания за преподаватели/инстр	Изисквания за наставници в
--------------------------------	--	--	---------------------------------------



		фактори по практическо обучение	обучение чрез работа (WBL)
България	<p>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" и от професионално направление "Хранителни технологии" от областта на висше образование "Технически науки" от "Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления" (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на учебните предмети или на модули от отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка.</p> <p>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 професионална квалификация при</p>	<p>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" и от професионално направление "Хранителни технологии" от областта на висше образование "Технически науки" от "Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления" (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на учебните предмети или на модули от отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка.</p> <p>По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните</p>	<p>Практическото обучение с работодател в реална работна среда се провежда в предприятието под ръководството на наставник, назначен от работодателя. Наставникът е служител на предприятието, притежаващ професионална квалификация по професията, в която се извършва обучението, най-малко 3 години трудов стаж в същата професия и преминал обучение за наставници</p>



	условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.	направления, могат да преподават лица без висше образование и без придобита професионална квалификация „учител“, ако са придобили професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.	
--	--	---	--

VI. НЕОБХОДИМА МАТЕРИАЛНА БАЗА ЗА ОБУЧЕНИЕ И РЕСУРСИ

Като цяло изискванията към учебните съоръжения също обикновено се определят в националното законодателство на страната на произход доставчик на ПОО. За да се гарантира качеството на предоставяне на съвместната квалификация за ПОО за готвач, консорциумът CULINART определя следните минимални общи изисквания*:

ПРИМЕР: Изисквания към материалната база и съоръженията

Обучение по теория

Теоретичното обучение се провежда в учебни кабинети, обзавеждането и оборудването на които включват: работното място на преподавателя (работна маса и стол), работно място за всеки обучаван (работна маса и стол), учебна дъска, мебели (предимно шкафове за различни цели), гладка стена за окачване на визуални материали, компютър, техническо оборудване - микрофон, телевизионен монитор, CD плейър и филми, мултимедийно устройство и други дидактически помагала за обучение.

Необходимо е да се осигури теоретично обучение със специфични пособия - табла с мостри на основни, спомагателни материали, видео материали за организация на работните места в професията, за технологична последователност при производството на видове храни и напитки, както и специализирана литература в областта на кулинарната индустрия.

Необходимо е обучителната/образователната институция да има учебен кабинет за обучение по чужд език и класна стая / компютърна лаборатория за обучение по ИКТ с работно място за преподавателя (работна маса с компютър, стол) и работно място за всеки учащ (работна маса с компютър, стол), достъп до интернет и софтуер, специфичен за кулинарната индустрия.

Обучение по практика

Учебната кухня/ресторант трябва да бъдат обзаведени и оборудвани с маси и столове за обучаемите, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически



материали, работна мивка, хладилник, везна, обособени групови работни места според броя на обучаваните в групата (с максимум 3- 4 обучени на едно работно място), които включват: готварска печка с осигурена вентилация, мивка; работен плот с подходящо покритие; кухненски шкаф; кухненски и трапезен инвентар - съдове и прибори, включително за съхраняване и транспортиране, подходящи за кетъринг; обзавеждане за кетъринг и специализиран транспорт за кетъринг

За правилното и безопасно обучение е необходимо да се осигурят зони за шкафове и съхранение на хранителни продукти. Обучаемите трябва да проведат част от практическото обучение в заведение / учебен ресторант. Кухнята / учебният ресторант трябва да бъдат снабдени с противопожарна система и лични предпазни средства за обучаващите се.

** Тези изисквания са дефинирани от консорциума CULINART с оглед гарантиране на качеството на предоставената квалификация. Те могат да бъдат коригирани в съответствие с националното/регионалното законодателство на страните, които предоставят квалификационния курс, както и в специфичен контекст, ако са допълнително договорени между институциите за ПОО и доставчиците на обучение чрез работа (WBL).*

Следвайки процедурите за акредитация в страните партньори, предстоящи съвместната квалификация за ПОО за „Главен готвач“, партньорите по проект CULINART и членове на Алианса могат да коригират определените тук параметри, за да отговорят на изискванията на националното/регионалното законодателство. При разработването на заявленията за акредитация те следва да:

- Посочат места за теоретично обучение: стаи, зали, учебни помещения и др.
- Посочат места за практическо обучение: учебни/семинарни зали и помещения, лаборатории, секции, звена, ферми, заведения за хранене, финансови звена, кооперации, държавни агенции и др.
- Опишат оборудването и обзавеждането, необходими в хода на обучението за формиране на компетенциите, посочени в квалификацията.
- Опишат изискванията към необходимите инструменти, машини, оборудване, компютри, ИТ, техническа документация и др.

VII. НАСОКИ ЗА ОРГАНИЗАЦИЯТА НА ОБУЧЕНИЕТО И предоставянето на учебната програма

Подготовка на курса:

Преди действителното предлагане и предоставяне на квалификацията, предоставящите я организации трябва да осигурят следното:

- Разработване на график на курсове за обучение чрез разпределяне на натоварването (хорариума и формите на обучение) според специфичния контекст на курса и наличните ресурси на доставчика



- Подходящи помещения и съоръжения според изискванията за конкретния модул за обучение (вж. Глава VI)
- Подбор на подходящи учители, обучители и инструктори, които да проведат обучението (вижте Глава V)
- Избор и подготовка на учебни материали и/или среда (електронно обучение)
- Организиране на компонентите за обучение чрез работа като договорят параметрите и условията с приемащо предприятие, опериращо в сектора (ако е приложимо)
- Подготвят споразумението за обучение с обучаемите (ако е приложимо)
- Прегледати допълнят задължителната и препоръчителната литература за всеки обучителен модул (според езика на предоставяне на квалификацията, тя може да изключи някои заглавия или да добави нови такива на местния език). Също така, да се направи проверка за нови и актуализирани държавни образователни стандарти, които биха могли да добавят стойност към обучението. По подразбиране, ресурсите се счита, че трябва да бъдат безплатни и отворени за обучаемите (освен ако не е осигурено финансиране).

Структуриране на курса:

Въпреки че се основава на идентифицираните ЕРУ за квалификацията Главен готвач, учебната програма се състои от теми (основни теми и подтеми), в които съдържанието на обучението ще бъде структурирано при провеждане на квалификационния курс. Основните теми са ключови за пълното усвояване на компетенциите и се състоят от предложени подтеми, които доставчиците на обучение следва да включат в обучението. Разбира се, те могат да бъдат коригирани или допълнени от други ключови подтеми, изисквани от конкретния контекст на предоставяне на квалификацията.

В рамките на структурата на учебната програма общия хорариум от учебни часове се разпределя за всяка основна тема, докато конкретният брой часове, разпределени за всяка подтема (в рамките на основната тема), е оставен на решението на доставчика на ПОО или учителя, който е свободен да определи броя на часовете за подтема, според конкретния контекст и наличните ресурси на организацията, предоставяща обучението (напр. човешки ресурси - учители, обучители, инструктори и др.; технологични ресурси - компютри и ИТ оборудване, учебни съоръжения и помещения, образователни ресурси - налични учебни и обучителни материали, учебници, презентации, платформи за електронно обучение и/или софтуер, видео материали и др.; материали, продукти и консумативи и др.).

Аналогично, разпределението на броя на учебните часове по подтема в различните методи на обучение (обучение и преподаване) е гъвкаво и може да бъде определяно от организацията, предоставяща квалификацията – отново, според наличните ресурси за обучение - стига да отговаря на общия брой планирани часове за конкретния метод на преподаване и учене, когато се отнася до целия модул. Например, ако доставчик на ПОО използва платформа за електронно обучение за провеждане на курсовете, той може да качи там учебни материали (като учебници по модули, презентации, въпросници, упражнения и т.н.), чрез които учащите могат да придобият необходимите знания, и също така да бъдат оценявани в режим на електронно обучение, като по този начин учебните часове за присъствени занятия (лекции, семинари и т.н.) няма да са необходими до такава степен. Или ако доставчикът на ПОО може да предложи писмени



или видео ресурси на обучаемите, за да учат у дома (например за една подтема), те ще бъдат планирани в рамките на тяхната подготовка за самостоятелно обучение, което води до по-малко часове, необходими за подготовка в час.

Това дава гъвкавост на институциите, предоставящи квалификацията, да съблюдают и да се съобразяват с конкретния контекст и наличните ресурси, като същевременно гарантира балансиран и пълноценен начин на провеждане на курса, следвайки общата рамка и структура.

Ето един пример за разпределение на хорариума в часове в рамките на Модул 1 по подтемите и според планираните методи за преподаване и учене:



**„Главен готвач“ Учебна програма
График на квалификационен курс (примерен)**

Модул 1								
Здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда	<i>Лекции</i>	<i>Семинарни занятия/упражнения</i>	<i>Самостоятелно учене</i>	<i>Учебна практика (в доставчика на ПОО)</i>	<i>Обучение, базирано на работа (в предприятие)</i>	<i>Е-обучение</i>		ОБЩО
Хорарум на модула:	41	10	4	4	0	4		65
Тема 1.1: Здраве и безопасност при работа (съгласно специфична регламентация в държавата)								6
1.1.1. Основни термини и разпоредби за здравословни и безопасни условия на труд. Изисквания и правила за здравословни и безопасни условия на труд при работа.	1							1
1.1.2. Концепция за риск. Трудови инциденти и злополуки	1							1
1.1.3. Основни стъпки при първа помощ в работната среда	1							1
1.1.4. Процедури при извънредни ситуации- мерки и план за действие при природни бедствия, аварии, пожари.	1							1
1.1.5. Разработване на план / стратегия за здраве и безопасност на работното място		1						1
1.1.6. Специфично работно облекло и лични предпазни средства	1							1
Тема 2.1: Законодателство в областта на храните и практики								7
2.1.1. Законодателство (европейско и национално) относно безопасността на храните	1							1
2.1.2. Принципи и стъпки на системата HACCP	1	1		1				3



2.1.3. Документация относно безопасността на храните	1						1
2.1.4. Специфични мерки за контрол на риска	1			1			2
Тема 2.2 Хигиена и безопасност в кухнята							10
2.2.1. Основни принципи за безопасността при храните	1						1
2.2.2. Процедури за безопасна работа с храни	1						1
2.2.3. Работа с химикали и опасни вещества	1						1
2.2.4. Запазване на продуктите и етиктиране		1					1
2.2.5. Добри практики за съхранение на хранителни продукти		1	1				2
2.2.6. Лична хигиена и хигиена на персонала	1						1
2.2.7. Почистване и санитаризация/дезинфекция	1			1			2
2.2.8. Хранителни болести	1						1
Тема 3.1 Принципи на устойчивост и ефективност на ресурсите							6
3.1.1. Дефиниции и управление	1						1
3.1.2. Източници на храни	1						1
3.1.3. Устойчиви практики		1					1
3.1.4. Принципи за опазване на околната среда	1						1
3.1.5. 3-те R- Намалявай, използвай повторно, рециклирай /Reduce, Reuse and Recycle/	1						1
3.1.6. Немодифицирани (без ГМО) продукти	1						1
Тема 3.2 Корпоративна социална отговорност							2
3.2.1. Дефиниция на КСО	1						1
3.2.2. Теорията на тройното дъно	1						1
Тема 3.3 Иновации и тенденции в кулинарията за ефективно използване на ресурсите							6
3.3.1. Купуване от местни производители	1						1
3.3.2. Процеса на кръговата кухня	1						1



3.3.3. Органично фермерство. Биологично земеделие	1							1
3.3.4. Компостиране и засаждане на растения за суровини	1							1
3.3.5. Рециклирани продукти и консумативи	1							1
3.3.6. Въглеродно-неутрални кухни	1							1
Тема 4.1 Хранителни продукти и управление на хранителните вериги								10
4.1.1. Подход, основан на жизнения цикъл в сектора на хранителните услуги	1	1						2
4.1.2. Верига за доставка на храни	1	1				1		3
4.1.3. Екологична преработка на храни	1		1			1		3
4.1.4. Разнообразие и сезонност		1				1		2
Тема 4.2 Управление на отпадъците								8
4.2.1. Предотвратяване и управление на отпадъците в кулинарните операции	1	1						2
4.2.2. Рециклиране в кулинарния бизнес	1		2					3
4.2.3. Алтернативи на изхвърлянето на храна - дехидратиране, ферментиране, консервиране и др.	1			1		1		3
Тема 5.1 Екологични принципи и практики								6
5.1.1. Екологично законодателство	1							1
5.1.2. Въздействието на селското стопанство и туризма върху климата	1		1					2
5.1.3. Източници на замърсяване на околната среда по време на работния процес	1							1
5.1.4. Енергийно ефективни уреди; намалена консумация на енергия	1			1				2
Тема 5.2 Еко етикети и практики								4
5.2.1. Сертификационни процеси	1							1
5.2.2. Устойчиви менюта		1						1



5.2.3. Био и органични ресторанти / кухни. Кухни и растеоранти на принципа на справедливата търговия	1							1
5.2.4. Екологични практики	1							1
ОБЩО	41	10	4	6	0	4		65



Признаване и трансфер

Разработената съвместна квалификация за ПОО за „Главен готвач“ ще бъде (първоначално) предоставяна от създадения в рамките на проекта Алианс „CULINART“ – устойчиво обединение, установено като структура за сътрудничество, която улеснява стартирането на новоразработената съвместна квалификация и ще осигурява предоставянето ѝ след края на проекта. Алиансът се основава на Рамково споразумение за предоставяне на съвместната квалификация и Меморандум за разбирателство относно признаването на учебните резултати.

Въпреки че квалификацията за „Главен готвач“ е структурирана в единици резултати от ученето и всяка единица е представена със своята относителна тежест (процентно съотношение) в рамките на пълната квалификация, за да се даде по-просто числено изражение и с оглед по-лесно припознаване (и прехвърляне) на постигнатите резултати от ученето на институционално ниво в рамките на партньорството CULINART, за целите на този пилотен проект консорциумът CULINART въвежда система за разпределяне на точки за всяка придобита и доказана единица резултат от учене в рамките на квалификацията, като се основава на подхода ECVET.

Тъй като различните етапи на приемане и прилагане на ECVET в страните партньори все още са предизвикателство и привеждането в съответствие на системите на практика към момента не е възможно, за целите на проекта CULINART партньорския консорциум се съгласява, че общият брой часове на новоразработената съвместна квалификация за ПОО за „Главен готвач“ е 1300 и Алиансът CULINART приема и ще прилага кредитна система от 1 ECVET точка = 20 часа общо обучение. Този подход ще се използва за признаване и валидиране на резултатите от обучението, оценени в различните контексти на предоставяне на квалификацията (от партньорите по проект CULINART и/или членовете на Алианса). За тази цел, на цялата съвместна квалификация се приписват 65 ECVET кредита. Следвайки структурата на учебния план, всеки модул има определен брой ECVET точки, разпределени за него и свързани с постигането на планираните учебни резултати, съставляващи модула.

По този начин, следвайки принципите на ECVET, обучаемите, записани в квалификацията на CULINART „Главен готвач“, ще получат признание за ECVET точките, постигнати чрез завършените единици резултати от ученето (модули от учебната програма, които са надлежно оценени, валидирани и доказани), дори ако обучаемият не е завършил успешно пълния брой единици, необходими за получаване на пълната квалификация. Това също улеснява мобилността на принципа на ECVET в рамките на партньорството, като предоставя взаимно признаване на периодите на обучение, прекарани в чужбина. Когато обучаемият успешно завърши модул от учебната програма (съответно набор от резултати от учене, очаквани за конкретната единица), постигнатите резултати ще бъдат доказани и на обучаемият ще бъдат присъдени съответния брой ECVET точки, разпределени за тази единица резултат от учене, и по този начин той ще получи определен брой кредити.

В такъв случай прехвърлянето (трансфера) на кредити се отнася до процеса на вземане на дадени резултати от ученето, постигнати в един контекст, и прехвърлянето им в друг контекст (в рамките на партньорството и Алианса CULINART). На практика това ще



стане чрез валидиране и признаване на предоставените ECVET кредити на учащите се от всички партньорски институции в рамките на консорциума CULINART, въз основа на постигнатите и оценени резултати. В рамките на проект CULINART кредитният трансфер е предвиден в Меморандума за разбирателство.

Друго предимство за обучаемите, произтичащо от модулната структура на учебната програма и базирането ѝ на единици резултати от ученето, е, че тя дава възможности за по-гъвкави или индивидуални пътеки за получаване на квалификацията - обучението може да бъде осъществено в различни страни (включително в условия на мобилност с цел обучение), обучаемият може да вземе една или няколко учебни единици (модули) наведнъж, според неговите/нейните лични предпочитания и възможности, и най-вече - обучаемият може да „пропусне“ обучението по определени модули, за които той/тя може да докаже, че резултатите от ученето са вече са постигнати, дори и придобити в неформални или информални форми на учене. За прилагане на подхода ECVET и признаване на учебните резултати, постигнати в контексти на неформално и информално учене или извън обхвата на Меморандума за разбирателство по проект CULINART (например в институция за ПОО, която не е част от Алианса), партньорите ще прилага процедурите и механизмите за идентифициране, валидиране и признаване на тези учебни резултати, предвидени в съответното законодателство (или съгласно инструкциите на компетентната институция, която е оправомощена да присъжда единици/квалификации или да дава кредити на национално ниво). Партньорите ще се стремят да завършат валидирането на резултати от учене, придобити в контекста на неформалното или информалното учене, тъй като обучаемият вече е постигнал очакваните резултати от обучението във външен контекст, и чрез присъждане на съответните ЕРУ и прилежащите ECVET точки (когато е възможно) и ще се избегне дублиране на усилията за организиране на обучение, както и ще се спестят средства и време на участника.

За повече подробности относно разпределението на ECVET точки и трансфера на кредити, моля, вижте меморандума за разбирателство на Алианса CULINART.

Проект. No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKAZ-VET-JQ

CULINART: Създаване на съвместна квалификация за професионално образование и обучение в кулинарните изкуства и пилотни пътеки за продължаващо обучение

Договор за финансиране № 2018-1739/001-001 е съфинансиран по програма Еразъм+ на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за изготвянето на настоящата публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява гледните точки само на авторите и не може да се търси отговорност от Комисията за всяка употреба, която може да бъде използвана за информацията, съдържаща се в нея.