



**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”

### КВАЛИФИКАЦИОНЕН ПРОФИЛ

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.



## Въведение

Представеният документ е създаден в рамките на проект CULINART, в изпълнение на работен пакет 3 **Разработване на съвместна квалификация за професионално образование и обучение (ПОО) в кулинарните изкуства за професията за „Главен готвач“**. Целта на новоразработената квалификация е да отговори на идентифицираните нужди от умения и обучение в страните партньори по проекта, описани в националните доклади от оценката на потребностите, а също така и с цел признаването на квалификацията във всички партньорски страни.

Настоящия квалификационен профил е един от ключовите продукти, разработени по проект CULINART, и се очаква да доведе до подобряване на релевантността на професионалното образование и обучение (ПОО) в кулинарните изкуства, като поставя основата на **съвместната професионална квалификация**, която ще бъде конкурентна на пазара на труда и ще осигури добра основа за кариерно развитие и по-нататъшно образование. Квалификацията отговаря на нуждите на професионална категория 343 от ESCO<sup>1</sup>: Приложни специалисти в областта на изкуствата, културата и кулинарията / група **3434: Главни готвачи**, като същевременно отразява най-новите изисквания на работодателите в ресторантьорството и кулинарията, като: задълбочени познания за процесите на управление на кухнята, отлична комуникация, управленски, организационни умения и др.

За целите на проекта CULINART се приема, че съвместната квалификация за ПОО отговаря на определението на ESCO за **главни готвачи** като *кулинарни професионалисти с усет за креативност и иновации, способни да предоставят уникално гастрономическо изживяване*. Квалификацията е предназначена да подготвя професионалисти в кулинарните изкуства, които са с по-високо ниво на автономност, отговорност и теоретични познания (особено интердисциплинарни) от най-популярната професионална квалификация „готвач“ и, в същото време, да даде на последните възможност да надградят своята квалификация до приложни специалисти.

## Описание на квалификацията

Тази квалификация отразява ролята на главните готвачи, които използват широк спектър от усвоени готварски умения и солидни познания за организацията и управлението на кухнята, за да ръководят екип от готвачи и кухненски работници при приготвянето на храна и елементи от менюто. Използвайки аналитични умения и професионална преценка, те работят със значителна независимост и в сътрудничество с представители на други управленски нива, разработват и управляват изпълнението на планове, политики и процедури за насочване на работните дейности. В допълнение към управленските умения и уменията за креативност, които използват в ежедневната си работа, те също така непрекъснато надграждат своите знания и умения, в съответствие със съвременните тенденции и проблеми, които са определящи за сектора на предоставянето на хранителни услуги като: дигитализация, мултикултурализъм, обществено здраве, ресурсна ефективност, наследствена стойност на гастрономията, социална отговорност и др.

За целите на проекта CULINART името на разработената съвместна квалификация за ПОО е дефинирано като **„Главен готвач“**. Преводът на оригиналния термин „Chef“ не може да бъде буквално преведен на езиците на партньорите и приетото наименование може да варира, за да се постигне най-добро разбиране на същността и обхвата на квалификацията.

<sup>1</sup> Европейска класификация на уменията, компетентностите, квалификациите и професиите; <https://ec.europa.eu/esco/portal/home>



## Причина за създаването на квалификацията

Целта на новата съвместна квалификация е да допринесе за подобряване на предлаганото ПОО в кулинарните изкуства, в отговор на нарастващото търсене на пазара за професионалисти, които трябва да притежават изключителни умения, не само в кулинарията, но и в гастрономията като комбинация от знания, опит, изкуство и занаят. Това е важно, за да се гарантира, че квалификацията „Главен готвач“ ще дава възможност на обучаемите да придобият комбинация от умения, които съчетават теория и практика, позволявайки им да изпълняват конкретна професия, но също така им дава възможност да напредват и да се самоусъвършенстват чрез учене през целия живот, за да могат да надграждат и допълват своите умения.

Технологичният напредък и автоматизирането на основните операции при приготвянето на храна отварят пространство за работни места, които съчетават креативни и предприемачески умения с високо ниво на грамотност в областта на храните, технически и културни познания в диетологията, устойчивостта, управлението на хранителната верига, създаването на хранително изживяване и т.н.

Като цяло целта на квалификацията „Главен готвач“ е да подготви умел и опитен шеф-готвач, способен да управлява всички кухненски процеси, ресурси и персонал, но също така, да създава нови ястия и да въвежда иновации в работата и средата си.

## Цел на квалификацията

Съвместната квалификация „Главен готвач“ ще подготви обучавашите се да извършват както технически, така и управленски дейности в ресторантьорските услуги, в хотелиерството и съответните звена за храни и напитки. Квалификацията е насочена към осигуряване на завършилите със съответните знания и умения в сектора на хотелиерството и ресторантьорството, но също така да им помогне да придобият необходимите личностни и меки умения, както и интегрирани управленски умения.

## Структура на квалификацията

Съвместната квалификация се състои от следните документи (продукти):

1. Подробен **квалификационен профил** – това е настоящият документ, който има за цел да очертае очакваните резултати от учене и компетентности (знания, професионални и меки умения, нагласи), които се очаква да притежават завършилите квалификацията обучаеми.
2. Съвместна транснационална **учебна програма** за ПОО с модулна структура, с компоненти за обучение, базирано на работата и такива за електронно обучение, с ново учебно съдържание и подпомагаща трансграничната, транснационалната и междурегионалната мобилност на обучаемите. Учебната програма има за цел да трансформира очакваните резултати от ученето в учебни модули и да очертае стратегията за образование и обучение, препоръчителна литература и учебни ресурси, изискванията към обучаемите, профила на учителите, необходимите съоръжения и ресурси и т.н.
3. **Стандарти за оценяване**, които очертават специфичните изисквания, на които обучаемите трябва да отговорят, за да завършат успешно обучението си.
4. Насоки за учене през целия живот и гъвкави пътеки, приложими към завършилите съвместна квалификация за по-нататъшно обучение във висшето образование в страните партньори по проекта. Документът описва напредъка и последователността на възможностите за по-нататъшно обучение; валидиране и признаване на умения, придобити чрез трудов опит извън официалното ПОО; възможности за обучение в компанията и стажантски програми и др.
5. Стратегия за повишаване на производителността на съвместната квалификация



в образователните институции, които решат да я предложат.

Съвместната квалификация беше разработена на английски език и след това преведена и адаптирана към системите за ПОО в страните-партньори. Възможно е разработената квалификационна рамка да се различава в различните партньорски държави, като се има предвид, че някои единици резултати от учене (ЕРУ) вече са включени в задължителните учебни програми в официалната образователна система на съответната държава, така че квалификацията се адаптира към контекста на системата за ПОО. Квалификацията може да бъде допълнена с други задължителни и/или избираеми единици резултати от учене, съответно модули за обучение, ако се изискват от рамката на ПОО и законодателството в страните партньори.

## Квалификационен профил

Този квалификационен профил се основава на разработения в рамките на проекта доклад за оценка на потребностите, който отчита спецификата на работата на главните готвачи. Анализ и оценка на нуждите от нова квалификация в сферата на гостоприемството, и в частност кулинарните изкуства, бяха извършени на територията на всяка от страните партньори по проект CULINART: България, Испания, Франция, Италия, Португалия и Турция. Съответно, докладът за оценка на потребностите отразява резултатите от задълбоченото изследване и анализ на специфичните за страните нужди от компетенции, във връзка с предлаганите възможности за ПОО и изискванията на бизнеса към кулинарните професионалисти, работещи като готвачи.

**Целта** на квалификационния профил е да очертае и класифицира очакваните резултати от ученето (специфични знания, умения и компетентности), които завършилите квалификацията лица трябва да притежават.

Представеният **квалификационен профил** е основата за разработването на съвместната транснационална учебна програма за ПОО за придобиване на квалификация „Главен готвач“.

## Структура и съдържание на квалификационния профил

<b>Наименование на квалификацията (на английски език и на езиците на страните-партньори):</b>	
Английски език	<b>CHEF</b>
Български език	<b>Главен готвач</b> <i>Алтернативни наименования: Шеф-готвач, Майстор-готвач</i>
Испански език	CHEF
Френски език	Chef
Италиански език	CHEF
Португалски език	CHEF <i>Алтернативни наименования: CHEF em Artes Culinárias</i>
Турски език	ŞEF
<b>Кратко описание:</b>	
<p>Главните готвачи са кулинарни професионалисти с усет за креативност и иновации, които са в състояние да осигурят уникално гастрономическо изживяване. Те управляват кухнята и персонала, контролират закупуването, съхранението, подготовката, приготвянето и сервирането на храната.</p> <p><b>Профил на длъжността<sup>2</sup>:</b> Главните готвачи разработват менюта, създават ястия и контролират планирането, организацията, подготовката и приготвянето на ястия в хотели, ресторанти и други места за хранене, на борда на кораби, в пътнически влакове и в частни домакинства.</p>	

<sup>2</sup> <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>



<b>Място на квалификационния профил в международните класификационни системи:</b>	
Ниво по ЕКР:	Ниво 5 по ЕКР
Професионална област:	Хотелиерство и туризъм Hoteli, restoranti i ketjring sektor Производство на храни Управление на кухнята
Област на обучение <sup>3</sup>	ISCED-F 2013: 1013 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг (811)
ISCO категория:	ISCO 08: 3434 Главни готвачи
ESCO категория:	ESCO: 343: Приложни специалисти в областта на изкуствата, културата и кулинарството 3434: Главни готвачи
<b>Връзка с националните квалификационни рамки (НКР) на страните-партньори:</b>	
<i>България</i>	НКР ниво 4 (трета степен на професионална квалификация) / 5 (четвърта степен на професионална квалификация)
<i>Испания</i>	НКР 4/5 (CNCP)
<i>Франция</i>	НКР 4/5
<i>Италия</i>	НКР 4 и 5, в зависимост от региона
<i>Португалия</i>	НКР 5 – Образование след средното (не висше) с кредити за продължаващо обучение
<i>Турция</i>	НКР 5
<b>Продължителност:</b>	
<b>Разработена в рамките на учебната програма, в съответствие с формалната система на ПОО и за валидиране</b>	
Предложената продължителност на квалификацията е свързана с хорариума на обучението в учебни часове, като те са предвидени в съвместната учебна програма. Квалификационния профил не предвижда конкретен брой учебни часове, за да се направи възможно придобиването на квалификацията в различен контекст (придобиване чрез обучение или чрез работа) и по този начин да се позволи признаването и валидирането на резултатите от обучението на единиците резултати от ученето, от които се състои квалификацията.	
<b>Изисквания за продължителност, в съответствие с националното законодателство в страните партньори (като се вземат предвид изискванията на НКР):</b>	
<i>България</i>	За придобиване на квалификация на ниво 4 по ЕКР (трета степен на професионална квалификация) в България се прилагат следните изисквания: - Програма за обучение съгласно Рамкови програми „Б“, „В“, „Е“ - Минимум 960 учебни часа (от които поне 50% практическо обучение) - Възможни са дуална форма за обучение, вечерна форма за обучение и обучение по част от професията (съответно намаляване на минималния брой учебни часове) За придобиване на квалификация за ниво 5 по ЕКР (четвърта степен на професионална квалификация) в България се прилагат следните изисквания: - До 2 години според Рамкова програма „Г“ - Минимум 1260 учебни часа (от които поне 50% практическо обучение), когато се прилага редовна

<sup>3</sup> ISCED-F 2013



	<p>форма на обучение</p> <p>- Възможни са дуална форма за обучение, вечерна форма за обучение и задочни курсове (съответно намаляване на минималния брой учебни часове)</p>
<i>Испания</i>	<p>Програмите за по-високо ниво (ЕКР 5), които водят до висока техническа степен, са част от висшето образование. Едно лице може да получи достъп до тези курсове след притежаване на сертификат за след задължително средно образование (Bachillerato) или след провеждане на съответния входящ тест.</p> <p>За придобиване на квалификация на ниво 5 по ЕКР са необходими до 2 години и 2000 часа.</p>
<i>Франция</i>	<p>Неприложимо</p> <p>Всяка програма се определя по отношение на ниво на обучение, постигнато във връзка с целевата квалификация, степента на професионална автономия и целевите отговорности, и в никакъв случай не с продължителността на обучението.</p>
<i>Италия</i>	<p>Нива 4 и 5 на италианската НКР могат да бъдат покрити в резултат на висша специализация във висшето образование или в резултат на висше образование, свързано с регионалните квалификационни системи.</p> <p>В случай на квалификации, отнасящи се до регионалната система, продължителността на курсовете варира в зависимост от предходния опит и характеристики на обучаемите от минимум 300 до максимум 600 часа.</p> <p>В случай на програма за техническа специализация от висшето образование, документът за успешно приключване се придобива в края на курс на обучение от 800 - 1000 часа за ниво 4 и 1800-2000 часа за ниво 5.</p>
<i>Португалия</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Минимум 1500 часа и максимум 1560 часа учебни часа</li><li>• Компонентите на обща подготовка и професионална подготовка имат между 840 и 1020 часа, като първите са 15%, а вторите 85% от общия брой на фиксираните часове</li><li>• В компонента за професионална подготовка наборът от практически приложения, работа в лаборатория, работилница и / или проект трябва да съответства на поне 75% от всички часове</li><li>• Компонентът за обучение на работното място не може да бъде по-кратък от 360 часа и да не надвишава 720 часа.</li></ul> <p>Общият брой от часовете в клас и на работното място, в рамките и на трите учебни компонента в съответствие с предходните параграфи, не може да бъде по-малка от 1200 или по-голяма от 1560 часа.</p>
<i>Турция</i>	<p>Център за обществено обучение: Сертификат за ниво 4 по ЕКР може да бъде получен в център за обществено обучение при условие, че програмата съдържа 520 часа теоретично и 320 часа практическо обучение.</p> <p>Професионална гимназия: Сертификат за ниво 4 по ЕКР, 1200 часа теоретични часа и общо 10 месеца стаж в реална работна среда в края на 10 и 11 клас могат да бъдат получени в рамките на 4-годишно образование.</p>



	<p>Учениците, които имат право да завършат, също имат и професионален сертификат.</p> <p>За ниво 5 по ЕКР има изискване за завършване на асоциирана програма, а за 6-то ниво има изискване за завършване на гастрономически департаменти на университети или технически факултети.</p>
<b>Входящи образователни изисквания:</b>	
<i>Минимално входящо образователно/квалификационно равнище (съгласно законодателството на страните партньори)</i>	
<i>България</i>	<p>За ниво 4 по ЕКР:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- завършено основно образование - за ученици;</li> <li>- завършен първи гимназиален етап и придобита първа степен на професионална квалификация - за ученици;</li> <li>- завършен XI клас и придобита втора степен на професионална квалификация - за ученици;</li> <li>- придобито право на явяване на държавни зрелостни изпити или придобито средно образование - за лица над 16 години;</li> </ul> <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 преминал входящ тест</p> <p>За ниво 5 по ЕКР: притежаване на сертификат за след задължително средно образование (Bachillerato) или притежаване на съответен документ за преминал 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"> <li>• Завършено средно образование или еквивалентна квалификация;</li> <li>• тези, които са получили положителни оценки по всички предмети от 10-та и 11-та година на обучение (клас) и са били записани в 12 клас от програма за обучение от средното образование или еквивалентна по закон квалификация и не са я завършили;</li> <li>• притежатели на професионална квалификация на ниво 4 от ЕКР;</li> <li>• Притежатели на диплома за техническа специализация или преподавателска степен или диплома, когато се преквалифицират.</li> </ul>
<i>Турция</i>	НКР ниво 4 – средно образование
<i>Други изисквания (определени от консорциума на проекта)</i>	
Практически опит по отношение на квалификацията:	<p>Предишно образование / обучение по готварство / кулинарни изкуства с практически елементи ИЛИ</p> <p>Минимално време, прекарано в кулинарната индустрия</p> <p><i>Това изискване може да се счита за изпълнено:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ако са предоставени достатъчно доказателства за предишно образование / обучение (документи/сертификат дипломи), показващи,</li> </ul>



	<p>че кандидатът има практически опит в реална работна среда (обучение чрез работа, дуално обучение, чиракуване и др.) или</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чрез доказателства за придобитите компетентности в предходно неформално или информално учене или трудов опит в бранша.</li> </ul> <p><b>* Може да се приложи практически изпит за доказване на минимална компетентност за записване в квалификационния курс.</b> 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><b>16/18 години</b> 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><b>Квалификацията е разработена на английски език и преведена на всички езици на страните партньори, за да бъде предоставена и на съответните национални езици.</b> <b>Тъй като квалификацията съдържа и компоненти за образователна мобилност, работният език за модулите в мобилност е английски, като минимално ниво на владеене (B1 според CEFR<sup>4</sup>) е изискване.</b></p>
<p><i>Други изисквания според спецификата на законодателството на страната</i></p> <p>+ допълнителни изисквания на национално ниво (документи, сертификати и здравни книжки и др. - ако има такива) <i>Например:</i> За да се запише за обучение в България, кандидатът трябва да докаже здравословното си състояние, заверено с медицински документ, доказващ, че професията, за която ще се обучава, не е противопоказана на здравословното му състояние.</p>	
<p><b>Резултат от съответното образование / обучение по квалификацията:</b></p>	
<p><i>Документи, получени при успешно завършване на квалификацията:</i></p>	
<i>България</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Европас сертификат (издава се от институцията, предоставяща обучение)</li> <li>- Свидетелство за професионална квалификация от трета/четвърта степен на професионална квалификация</li> </ul>
<i>Испания</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Европас сертификат (издава се от институцията, предоставяща обучение)</li> <li>- Удостоверение за професионална квалификация за ниво 4/5 от ЕКР, в случай че квалификацията е одобрена за включване в Националния списък на професиите за ПОО</li> </ul>
<i>Франция</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сертификат за обучение, показващ цели, съдържание, продължителност и оценка на резултатите от учене</li> <li>- Европас сертификат (издава се от институцията, предоставяща обучение)</li> </ul>
<i>Италия</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- В случай на образование/обучение от системата</li> </ul>

<sup>4</sup> Обща европейска езикова рамка





	<p>за висше образование и курсове за повишаване на квалификацията, свързани с Регионалната квалификационна система, се издава Сертификат за професионална квалификация както за ниво 4, така и за ниво 5.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- В случай на по-висока степен на техническа специализация на ниво 4 от ЕКР: сертификат за по-висока техническа специализация.</li> <li>- В случай на по-висока техническа специализация на ниво 5 от ЕКР: Диплома Tecnico Superiore.</li> </ul>
Португалия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Европас сертификат (издава се от институцията, предоставяща обучение)</li> <li>- Удостоверение за професионална квалификация на ниво (след средно, но не висше образование) <i>в случай, че квалификацията е одобрена за включване в Националния списък на професиите за ПОО</i></li> </ul>
Турция	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Европас сертификат (издава се от институцията, предоставяща обучение)</li> <li>- Сертификат за професионална квалификация на ниво 4 от ЕКР (след средно, но не висше образование)</li> <li>- Разрешително за откриване на бизнес начинание (законово задължение за откриване на бизнес с храни и напитки)</li> </ul>

### Дефиниции и допускания

За целите на проекта CULINART **квалификационният профил** се дефинира като комплексен набор от Резултати от учене (РУ), разработени в професионални компетенции и общи знания и умения, необходими за тяхното формиране, групирани в отделни единици резултати от учене (ЕРУ). Всяка Единица резултати от учене е част от пълната професионална квалификация, която може да бъде независимо оценена или валидирана.

Настоящата дефиниция за „**Резултати от учене**“, дадена в Препоръка на Съвета от 22 май 2017 г. относно Европейската квалификационна рамка за учене през целия живот и за отмяна на препоръката на Европейския парламент и на Съвета от 23 април 2008 г. за създаване на Европейска квалификационна рамка за ученето през целия живот описва РУ като „**констатациите за онова, което учащият знае, разбира и може да прави при завършване на учебния процес, които се определят въз основа на знания, умения и отговорност и самостоятелност**“.<sup>5</sup> Това определение се променя от предходното, дадено в Съвета от 23 април 2008 г. относно създаването на Европейска квалификационна рамка за обучение през целия живот, където третият елемент на РУ (наред със знанията и уменията) е компетентността.

Въведеният дескриптор в ЕКР, представляващ **отговорността и самостоятелността**, има значението на *способността на обучаемия да прилага знания и умения самостоятелно и отговорно*. Освен това значението на **компетентността** е фокусирано върху доказаната способност да се използват не само придобитите по време на учебния процес знания и умения, но и лични, социални и други качества в реалните житейски ситуации и работа. CEDEFOP<sup>6</sup> интерпретира **компетентността** като действително постигнати резултати от

<sup>5</sup> Препоръка на Съвета от 22 май 2017 година относно Европейската квалификационна рамка за учене през целия живот и за отмяна на препоръката на Европейския парламент и на Съвета от 23 април 2008 г. за създаване на Европейска квалификационна рамка за обучение през целия живот

<sup>6</sup> Европейски център за развитие на професионалното обучение; <https://www.cedefop.europa.eu/bg/about-cedefop>



обучението, потвърдени чрез способността на обучаемия да прилага самостоятелно знания и умения на практика, в обществото и на работното място<sup>7</sup>.

Независимо от това, квалификационният профил, предназначен за квалификация „Главен готвач“, е описан по отношение на резултатите от ученето и отделните елементи (знания, умения и компетентности). Ето защо, в контекста на проект CULINART се прилагат следните определения, следвайки общото разбиране на терминологията сред партньорите по проекта:

<b>Препоръка на Съвета от 22 май 2017 година относно Европейската квалификационна рамка за учене през целия живот</b>	<b>В контекста на проект CULINART</b>
<b>„резултати от ученето“</b> означава констатациите за онова, което учещият знае, разбира и може да прави при завършване на учебния процес, които се определят въз основа на знания, умения и отговорност и самостоятелност	<b>Резултатите от учене</b> са замислени като ключова реализация / постигнати ключови резултати, при които обучаемият демонстрира набор от придобити знания, умения и компетентности.
<b>„знания“</b> означава резултатът от усвояване на информация в процеса на учене. Знанията са съвкупност от факти, принципи, теории и практики, които са свързани с определена сфера на работа или обучение. В контекста на ЕКР знанията се описват като теоретични и/или фактологични	<b>Знанията</b> се описват от гледна точка на това, което обучаемият знае / познава и разбира.
<b>„умения“</b> означава способността за прилагане на знания и използване на ноу-хау при изпълнение на задачи и решаване на проблеми. В контекста на ЕКР уменията се описват като познавателни (включващи използване на логическо, интуитивно и творческо мислене) или практически (включващи сръчност и употреба на методи, материали, уреди и инструменти)	<b>Уменията</b> са описани по отношение на това, което обучаемият е в състояние да направи.
<b>„компетентност“</b> означава доказаната способност за използване на знания, умения и личностни, социални и/или методологични способности в работни или учебни ситуации и в професионалното и личностното развитие;	<b>Компетентностите</b> са описани от гледна точка на това, за което обучаваният е отговорен или контролира

За целите на проекта CULINART беше решено да се използва следната структура за определяне на **резултатите от учене**:

- за описание на знанията се използва обичайно израз, с които става ясно какво обучаваният знае / познава и разбира;
- за описание на уменията се използват обичайно активни глаголи, които ясно посочват какво обучаемият е в състояние да извърши;
- за описване на компетентности от гледна точка на отговорност и автономност, обичайно се използва фраза, с която става ясно, че обучаваният е отговорен за / контролира / изпълнява, както и дали го извършва самостоятелно или в екип.

РУ са групирани в **Единици резултати от учене** (ЕРУ). В контекста на проекта CULINART, единица резултати от ученето се разбира като *компонент от квалификацията, състояща се*

<sup>7</sup> Cedefop (2017). Defining, writing and applying learning outcomes: a European handbook.



от съгласуван набор от знания, умения и компетентности, които могат да бъдат оценени и валидирани самостоятелно.

Тъй като трябва да се направи разлика между предвидените резултати от ученето (желания резултат от обучението с оглед на успешното изпълнение на определена професия) и ефективно постигнатите резултати от учене (резултатите от учене, действително постигнати след процес на обучение), които могат да бъдат измерени и оценени в контекста на проект CULINART, **Единицата резултати от учене** е съставена от набор от компоненти, които включват не само описанието на очакваните резултати от обучението по отношение на знания, умения и компетентност, но и **средствата и критериите** за тяхното оценяване. За тази цел за всяка ЕРУ са разписани съответните инструменти за оценка и критерии за изпълнение, които са измерими, наблюдаеми и предоставят качествена и количествена информация за изпълнението въз основа на реални работни ситуации. Подробни процедури за оценка, критерии и инструменти са предоставени стандартите за оценка, които са част от съвместната квалификация. Компонентите на Единицата резултати от учене, взети заедно с инструментите за оценка, позволяват сравнението на очакваните резултати от учене с постигнатите резултати от учене, както и получаване на обратна връзка за това, до каква степен са постигнати резултатите от учене.

Като се има предвид, че резултатите от учене са отправна точка за признаването и валидирането на неформалното и самостоятелното обучение, фокусът трябва да бъде върху постигнатите резултати, а не върху необходимото време за обучение<sup>8</sup>. Ето защо, продължителността на квалификацията не е посочена тук в квалификационния профил по отношение на натовареността (хорариума) от учебните часове, а е доразвита в съвместните учебни програми за квалификацията, като се спазват различните схеми за обучение, възможни за придобиване на квалификация.

### Определяне на ниво по ЕКР

Тъй като новата съвместна квалификация, разработена по проект CULINART, има за цел да отговори на нуждите на професионалната категория на *ESCO 343 Приложни специалисти в областта на изкуствата, културата и кулинарията* и професията на *главните готвачи (3434)*, тя трябва да се насочи към по-високо ниво на квалификация, както е посочено в формуляра за кандидатстване – ниво 4 по ЕКР или по-високо.

Определянето на точното ниво на ЕКР на новата съвместна квалификация по отношение на НКР на страните партньори премина през процес на проучване и анализ на спецификата на двете нива на ЕКР - 4 и 5, за да се избере най-подходящото за целите на квалификацията на главния готвач, като се имат предвид спецификите на страната и контекста.

Анализирайки обхвата и сложността на отговорностите за дейностите и компетентностите на главния готвач, необходими за изпълнението на работните му задачи, партньорите по проекта CULINART се обединиха около виждането, че квалификацията на готвача трябва да бъде свързана с ниво 5 на ЕКР.

Ето основните съображения на екипа на проекта да избере това ниво:

- Квалификациите по ниво 5 на ЕКР, установени на кръстопътя между ПОО, висшето образование и общото образование, играят важна роля за осигуряване на достъп до заетост и кариерно развитие, както и дават възможност за по-нататъшно обучение и надграждане към и в рамките на висшето образование;
- Квалификациите от ниво 5 на ЕКР са подходящи за лица с по-високо ниво на отговорност в работата, които вече са работещи, и им предоставят усъвършенствани технически и / или управленски умения, предлагащи различни пътища за достъп и надграждане към заетост и до висше образование. Квалификациите от ниво 5 осигуряват предимно достъп до и кариерно развитие на пазара на труда;

<sup>8</sup> [https://www.cedefop.europa.eu/files/4156\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf)



- Обикновено учащите, записани в програми, водещи до квалификация по ниво 5 от ЕКР, са разнородна група по отношение на предходно образование, възраст и / или трудов опит и е особено привлекателно за учащи с ПОО и вече заети, но също така и за студенти с по-висока квалификация или на същото ниво;
- Съществува значителен шанс завършилите ниво 5 на ЕКР да продължат за висше образование (например в Австрия 50% от завършилите ПОО продължават до висше ниво според проучването CEDEFOP, 2014 г.<sup>9</sup>)
- Квалификациите по ниво 5 от ЕКР обхващат и възрастни обучаеми и такива с ниска формална квалификация и осигурява достъп, чрез валидиране на работния опит, и по този начин, са възможност за обучение през целия живот (особено в сектора на гостоприемството това е много често срещан проблем);
- Квалификациите от ниво 5 на ЕКР са предпочитани от учащите, тъй като отварят перспективи по няколко направления - незабавна заетост, кариерно развитие и по-нататъшно обучение. В същото време фокусът им върху усъвършенстваните технически и управленски умения ги прави ценни за работодателите<sup>10</sup>;

Втората група солидни мотиви в полза на избора на ниво 5 от ЕКР бяха заключенията от дискусиите във фокус-групите, които определиха изискванията на бизнеса към следните умения и компетенции, необходими за заемането на длъжността главен готвач: работодателите изискват от него да знае как да прилага методология и процедури за управление, планиране и организация на кухненските процеси и операции, трансформиране на планирането в производство, контролирайки процеса, извършване на контрол на качеството, проучване, управление на производството на място (труд, оборудване, продукти), включително графици, системи за контрол на разходите, знания за печалби и загуби, как да се организира и да се поддържа неформално обучение на работното място. В допълнение, професионалистите от това ниво са включени във всички етапи на процесите на управление на кухнята: участие в планирането, организирането, изпълнението (грижа за основния работен поток и разпределението на задачите), както и мониторинг и оценка на резултатите и цялостното качество.

Една от основните теми, обсъждани по време на фокус групите, беше, че освен типично професионалните компетенции на главния готвач, е необходим по-широк обхват от компетенции и умения (като организационни, социални и личностни), за да може едно лице да стане главен готвач. Като се има предвид това като важен аспект от развитието на новите квалификации и оценка на неформално придобити умения, следните компетентности бяха посочени като важни за това ниво:

Организационни	Личностни	Социални
<i>Лидерство, управление и разпределяне на задачи</i>	<i>Гъвкавост (способност за адаптиране към нови ситуации)</i>	<i>Комуникация с клиенти и висше ръководство</i>
<i>Планиране на материали, продукти, инструменти, оборудване и ресурси</i>	<i>Автономност, отговорност и вземане на решения</i>	<i>Способност за работа в международен контекст</i>
<i>Управление на риска и решаване на проблеми</i>	<i>Способности за критика и самокритика</i>	<i>Компетентност за водене на преговори</i>
<i>Контрол на качеството</i>	<i>Предприемачество и творчество</i>	<i>Управление на конфликти</i>
<i>Обучаване на други лица</i>	<i>Капацитет за прилагане на знания и внедряване на иновации</i>	<i>Ориентация към клиента</i>

<sup>9</sup> [https://www.cedefop.europa.eu/files/6123\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/6123_en.pdf)

<sup>10</sup> European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP) The hidden potential of level 5 qualifications - BRIEFING NOTE | JUNE 2014 | ISSN 1831-2411



	Способност за учене	Способност за работа в екип
	Ориентация към качеството	

Проектът CULINART е по-фокусиран върху продължаващото професионално обучение (CVET) и това беше третият основен **мотив за избор на ниво 5 по ЕКР** за квалификацията на главния готвач.

Следните дескриптори, определящи нивата в ЕКР, ще се прилагат при разработването на квалификацията „Главен готвач“:

**Дескриптори, които описват нивата в Европейската квалификационна рамка (ЕКР) <sup>11</sup>**

Ниво по ЕКР	Знания	Умения	Отговорност и самостоятелност
Ниво по ЕКР 5	Всестранни, специализирани, фактологични и теоретични знания в рамките на определена сфера на работа или обучение и осъзнаване на границите на тези знания	Всеобхватен набор от познавателни и практически умения, необходими за разработване на творчески решения на абстрактни проблеми	Упражняване на управление и надзор в контекста на работни или учебни дейности, при които промените са непредвидими  Преглед и развитие на собствените постижения и постиженията на другите

В **Приложение 1** са дадени препратките към НКР на страните партньори и дескрипторите, определящи нивата в тях.

## Описание на професията

### Условия на труд и работна среда

- Условия на работа (осветление, шум, климатик);
- Различни работни зони (работа с данни, хора и машини);
- Възможности за индивидуална или екипна работа;
- Професионални заболявания и злополуки.

Главният готвач работи на места, където се приготвя храна, включително кухните на отделите за гостоприемство на частни и публични предприятия, ресторанти, кораби, влакове и яхти.

Главните готвачи прекарват дълги часове в работна среда и обикновено за тях е характерен извънреден труд през уикендите, празниците 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.

<sup>11</sup> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=EN) , accessed 04.06.2021



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

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.).

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

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

## Дейности и трудови задачи на главния готвач

Като цяло тези работни дейности и задачи са присъщи на длъжностен профил и не трябва да се разглеждат като елемент от квалификационния профил, но с цел съвпадение на очакваните работни дейности, които обучаемият трябва да може да изпълнява (съответно в състояние да демонстрира достатъчно компетенции за реализирането им в реална работна среда), тук ще изброим основните ключови задачи, които главният готвач изпълнява и въз основа на които се изготвят резултатите от ученето.

Професионалният профил на „Главен готвач“ според ESCO, а също и в класификацията ISCO-08 изброява основните задачи на готвача, както следва<sup>12</sup>:

### **Водещо твърдение:**

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.

### **Списък на трудовите дейности:**

- a) планиране и разработване на рецепти и менюта, оценка на разходите за храна и труд и извършване на поръчки на хранителни продукти;
- b) наблюдение на качеството на ястията на всички етапи от приготвянето и представянето;
- c) обсъждане на въпроси за приготвяне на храна с мениджъри, диетолози, кухненски персонал и сервитьори;
- d) надзор и координация на дейностите на готвачи и други работници, ангажирани с приготвянето на храна;
- e) инспектиране на доставките, оборудването и работните зони, за да се гарантира съответствие с установените стандарти;
- f) определяне на начина, по който трябва да се представя храната, и създаване на декоративни презентации на ястия;
- g) инструктиране на готвачи и други работници при приготвянето, готвенето, гарнитурата и представянето на храната;
- h) участие в набирането на кухненски персонал и наблюдение на тяхното трудово изпълнение;
- i) подготовка, опкусяване и готвене на специални храни и сложни ястия;
- j) обясняване и прилагане на правилата за хигиена и безопасност на храните.

<sup>12</sup> <https://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/docs/d8a.pdf>



Следвайки това, бихме могли да опишем главния готвач като висококвалифициран професионален готвач, който управлява и контролира работата на ресторант или заведение за хранене, отговорен за храната, която излиза от кухнята, от подготовката до изпълнението.

- Той/тя разработва менютата с мениджъра на компанията, създавайки нови рецепти.
- Той/тя управлява всичко, свързано с кухнята, от създаването до концепцията за ястията, включително спазването на хигиенните правила.
- Той/тя управлява екипа от готвачи и предава знанията си.
- Той/тя контролира доставките, цената на продуктите и крайната цена.
- Той/тя взема повечето административни решения и поддържа високо ниво на качество.
- Той/тя участва в процеса на управление на персонала в кухнята (интервюиране, наемане и обучение на нов кухненски персонал).

**В този смисъл основните дейности на готвача са:**

1. Осигурява ефективното прилагане на разпоредбите и мерките за безопасност, хигиена и опазване на околната среда
2. Подпомага ръководството на ресторанта във вземането на решения в своята професионална област и предлага мерки за оптимизация
3. Управлява кухненския персонал, като ефективно ръководи, мотивира и обучава екип от готвачи и осигурява правилното счетоводство (документация)
4. Планира, организира и контролира финансовото изпълнение на бюджета и управлява необходимите ресурси
5. Управлява производството в кухнята по отношение на продуктите и процесите и осигурява високо качество на изпълнението
6. Прави самостоятелни проучвания на нови продукти, технологии, тенденции и др. Разработва нови рецепти, менюта и др.
7. Проследява и въвежда иновации в кухнята и демонстрира креативност в своята област
8. Въвежда и прилага информационни технологии в кулинарния бизнес
9. Ефективно комуникира с началниците си, подчинените и клиентите, осигурявайки плавен комуникационен поток, включително на чужд език / езици

## Методологически подход

Цялата нова квалификация за ПОО за „Главен готвач“ и по-специално квалификационният профил са разработени с оглед на по-нататъшно транснационално прилагане. За тази цел той е проектиран в Единици резултати от учене, които са един от ключовите технически компоненти за прилагането на ECVET<sup>13</sup>. ECVET изисква не само квалификациите да бъдат описани по отношение на резултати от учене, но и резултатите от ученето да бъдат групирани в единици, измерими и подлежащи на самостоятелна оценка. За тази цел методологията за разработване на квалификационен профил следва следните основни стъпки:

<sup>13</sup> European credit system for vocational education and training; <https://www.cedefop.europa.eu/en/events-and-projects/projects/european-credit-system-vocational-education-and-training-ecvet>



## 1. Идентифициране на очакваните Резултати от учене в квалификацията

Първата стъпка беше да се идентифицират очакваните резултати от учене в квалификацията. Цялото обучение по квалификацията беше описано по отношение на резултатите от учене, следвайки един от основните принципи за прилагане на ECVET.

Това стана като се спазват следните принципи:

- Резултатите от учене трябва да бъдат ясно идентифицирани и описани в съответствие с обща концептуална рамка, за да се даде възможност за взаимно разбиране на квалификацията;
- Отделяне на специално внимание на наименованието на резултатите от учене, за да се гарантира признаването му от съответните заинтересовани страни, неговата еднаквост при оценка и сертификация;
- Фокусиране върху резултатите, които всъщност се изискват от бизнеса и осигуряване на плавно навлизане на пазара на труда, отразяващо не съдържанието на обучението, а очакваното представяне на обучаемия в реални работни ситуации;
- Гарантиране, че очакваните резултати от учене в ЕРУ могат да бъдат постигнати независимо от това къде и как са постигнати (при официално или неформално обучение, учене, работа и др.), в съответствие с Препоръката на Европейския парламент и на Съвета от 18 юни 2009 г. за създаване на Европейска кредитна система за професионално образование и обучение;
- Тъй като резултатите от ученето са твърдения, които изразяват основните работни дейности / задачи, които обучаемият трябва да изпълни, за да докаже конкретна компетентност, те се изразяват в просто, кратко и обективно изявление, започвайки от глагола за действие, който показва основната работна задача, която обучаваният трябва да изпълнява, спряган в инфинитив.

## 2. Определяне на Единиците резултати от учене (ЕРУ)

Втората стъпка беше да се **групират** резултатите от учене в **Единици** и да се **дефинират** *Единиците резултати от учене*, които съставят квалификацията.

Това стана като се спазват следните принципи:

- ЕРУ са проектирани като основни групи (клъстери) от РУ, които се допълват взаимно и с оглед на съгласуваността, взаимосвързаността, релевантността и взаимозависимостта на знанията, уменията и компетентностите, свързани с всеки РУ помежду си;
- Наименованието на ЕРУ е замислено да бъде възможно най-кратко и отразява значението на резултатите от учене за пазара на труда, във връзка с РУ, които се съдържат в Единицата, и не се фокусира само върху някои от тях;
- Всяка ЕРУ включва всички необходими РУ (не само технически и методологични знания, умения и компетентности, но също така и нагласи и други социални, лични и преносимо компетентности, важни за професионалния профил);
- Те са проектирани по начин, позволяващ една ЕРУ да бъде завършено независимо от другите единици (доколкото е възможно), позволявайки на обучаемия да постигне квалификацията чрез натрупване на необходимите единици, постигнати в различни страни и в различен контекст (формален и където е подходящо, неформален и информален), като същевременно се спазва националното законодателство, свързано с натрупването на единици и признаването на резултатите от учене;
- Те са формулирани по ясен и разбираем начин за всички заинтересовани страни (национални и регионални институции, социални партньори, представители на образователни и обучителни институции, учители, обучители, учащи и т.н.) и им позволяват да бъдат „постижими“ за всички включени ключови участници;





- Те са подходящи за обучение в ПОО и могат да бъдат придобити в различна среда и в различен контекст на образование и обучение (за ученици в училища за ПОО, за ученици за възрастни, за обучение, базирано на работа, програми за чиракуване и мобилност) и биха могли да бъдат оценени и валидирани независимо;
- ЕРУ са описани по отношение на професионалните дейности и ключови технически задачи за професията на главния готвач, като се гарантира, че след придобиването на всички ЕРУ, завършилите ще могат ефективно да изпълняват всички работни дейности и задачи, посочени в квалификационния профил.

### 3. Определяне на критерии за изпълнение на резултатите от учене

Като имаме всички изброени ЕРУ, съставлящи квалификацията, трябва да зададем конкретни измерими твърдения, определящи ефективността, необходима за постигане на резултатите от учене. В контекста на проекта CULINART използваме критерии за изпълнение, които определят и изясняват нивото и качеството на изпълнението, необходими за удовлетворяване на изискванията на резултата от обучението. Те служат като показатели за средствата, чрез които обучаемият ще продължи към задоволително представяне на резултата от обучението.

**Критериите за изпълнение** определят и уточняват нивото, което обучаемият трябва да достигне, за да демонстрира, че резултатът от обучението е придобит и работната задача / действие може да бъде изпълнена в реална работна ситуация. Те представляват широко изявление на критерия за приемливо изпълнение и по този начин отговарят на критериите за оценка и стандартите за оценка, които определят какво трябва да бъде оценено и какво е необходимото ниво на изпълнение.

Това стана като се спазват следните принципи:

- Да се опишат критериите за изпълнение, свързани с конкретните трудови дейности и в контекста на реална трудова ситуация, позволяваща оценка на даден резултат от учене и постигането на последния и съответния набор от знания, умения и компетентности;
- Да се дефинират като наблюдаеми, измерими и да има достатъчно информация за очакваното изпълнение;
- Да се посочат ясни очаквания, позволяващи на обучаемите да знаят какво трябва да направят, за да покажат, че са постигнали резултатите от обучението;
- Да се опишат критериите, които са значими, съществени и проверими, което означава, че изпълнението им може да бъде проверено или наблюдавано и че те представляват повече от един ограничен аспект на поведение и че изпълнението се счита за съществено за успеха при завършване на квалификацията / ЕРУ

Важно е да се отбележи, че критериите за изпълнение не се разглеждат като критерии за оценка или инструменти / стандарти за оценка. Те не се отнасят до методи, инструменти или спецификации за оценка, като по този начин позволяват на различните потребители да определят методите и инструментите, които са най-подходящи в даден контекст. Поради тази причина тези методи и инструменти ще бъдат определени извън квалификационния профил (в стандартите за оценка).

### 4. Оценяване на Единиците резултати от учене

Оценката е процес на събиране на доказателства за постигане на критериите за изпълнение и вземане на преценка дали е придобита компетентност. Тя потвърждава дали обучаемият е в състояние да изпълнява в съответствие с определените в критериите и стандартите за оценка на квалификацията.

Доказателство за критериите за изпълнение е събраната информация, която, когато е съпоставена с изискванията на стандартите за оценка, предоставя доказателство за придобита компетентност. Доказателствата могат да се различават по форма и могат да се



събират с различни методи и от различни източници. Като цяло можем да различим преки, косвени или допълнителни доказателства:

<b>Преки доказателства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Директно наблюдение</li> <li>- Устен изпит</li> <li>- Демонстриране на специфични умения</li> </ul>
<b>Косвени доказателства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка на качествата на краен продукт</li> <li>- Преглед на предходна извършена работа</li> <li>- Писмени тестове за подкрепящи знания</li> </ul>
<b>Допълнителни доказателства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Доклади от наставници</li> <li>- Работен дневник или други записи</li> <li>- Примери от доклади или работни документи</li> </ul>

Съществуват и различни възможни методи за оценка, сред които оценяващият би могъл да избере подходящия, според спецификата на критериите за изпълнение, за които търси доказателства. Ето няколко примера:

**Наблюдение** - Реални работни дейности на работното място (практическо наблюдение на чирака в работната среда)

**Преглед на продукти** - Работни мостри / продукти

**Анкетиране** - Формуляр за самооценка, интервю, писмен въпросник

**Портфолио** - справки, работни образци / продукти, запис на обучение, запис на оценка, дневник / работен дневник, информация за житейския опит

**Обратна връзка от трети страни** - Интервюта с или документация от работодател, ръководител, колеги

**Структурирани дейности** - проект, презентация, демонстрация, специфични задачи, симулационни упражнения, ролеви игри

Инструментите за оценка се избират въз основа на избрания метод за оценка и представляват документ / материал, съдържащ едновременно инструментите и насоките / инструкциите, необходими за събирането и тълкуването на доказателствата.

Както посочихме по-горе, подробните методи, инструменти или критерии за оценка се определят извън квалификационния профил (в разработените стандарти за оценка). Тук в квалификационния профил даваме само основни указания за възможните инструменти за оценка, които при прилагане на квалификацията в реално изражение оценяващият би могъл да използва или модифицира в съответствие със спецификата на дадения контекст.

## 5. Разпределение на относителен дял или присъждане на ECVET кредитни точки

Единицата резултати от учене е ясна и логична комбинация от резултатите от учене, която може да бъде самостоятелно оценена и валидирана. За да бъдат трансферирани, резултатите от учене трябва да бъдат оценени. Тези процедури са от изключително значение, за да се гарантират процесите на валидиране и признаване на резултатите от обучението, както и трансфер и натрупване на кредит. За да се направи това, последната стъпка беше да се определят количествените мерки, които отразяват численото представяне на съотношението между общата „тежест“ на резултатите от учене в една квалификация (= 100%) и относителната „тежест“ на всяка ЕРУ в рамките на квалификацията (= n% от всички). Процентното разпределение е възможно и приложимо само ако са дефинирани всички единици, които съставляват квалификацията.

„Относителната тежест“ на различните ЕРУ в квалификацията „Главен готвач“ на проекта CULINART се определя въз основа на комбинацията от следните подходи:



- Относителното значение на резултатите от учене, които съставляват Единицата резултати от учене за: заетост и реализация на пазара на труда, кариерно развитие, трансфер към други квалификационни нива, социална интеграция и др.;
- Сложността, обхватът и обемът на резултатите от учене, състоящи се в конкретната ЕРУ;
- Усилията на обучаемия, необходими за придобиване на знанията, уменията, нагласите и компетентностите, определени в ЕРУ.

Друг подход за представяне на допълнителна информация за ЕРУ и тяхното значение в цялата квалификация в цифрова форма е да се приписват ECVET точки на квалификацията и единиците, представляващи квалификацията и всяка отделна единица чрез определен брой ECVET кредитни точки.

Според Европейската препоръка за ECVET<sup>14</sup> „кредит за учебни резултати“ (кредит) означава *пакет от учебни резултати на дадено лице, които са били оценени и които могат да се натрупват с цел квалификация или да се прехвърлят към други учебни програми или квалификации*. В тази връзка присвоените ECVET кредитни точки за всяка ЕРУ изразяват обема на резултатите от учене, включени в единицата, и правят възможно прехвърлянето и натрупването на кредити, съответно натрупването на резултати от учене с цел постигане на квалификацията или за признаване на резултатите от учене, постигнати в друг контекст. Разпределението на кредитни точки за квалификацията ще се основава на разработеното рамково споразумение за предоставяне на съвместната квалификация, състоящо се от меморандум за разбирателство за взаимно признаване на резултатите от учене на партньорските организации. Тези документи са разработени на следващите етапи на изпълнение на проекта и гарантират включването на съвместната учебна програма в предложенията за обучение на партньорските институции за обучение, прозрачността на квалификацията и мобилността на обучаемите.

Тъй като разработването и внедряването на системата за трансфер на кредити ECVET е на различни етапи сред страните партньори, в контекста на проект CULINART, в допълнение към приписването на точки ECVET в гореспоменатия документ ще бъде взето решение за прилагане на кредитна система и по този начин ще бъде направено възможно да се приписват кредити на оценени резултати от ученето. За целите на настоящия квалификационен профил ще се използва само процентно разпределение, за да се демонстрира значимостта и важността на различните ЕРУ за цялата квалификация.

Следвайки описаната по-горе методология, в проекта CULINART ще се използва следната структура за определяне на Единици резултати от ученето:

#### **Компоненти и структура на Единица резултати от ученето**

<b>Единица резултат от учене (ЕРУ)</b>			
<b>Наименование на Единицата:</b>		<b>Квалификация:</b>	<b>Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:</b>
<i>Име на ЕРУ</i>		<i>Име на квалификацията</i>	<i>EQF ...</i>
	<b>Индикатори за изпълнение</b>	<b>Средства за оценяване</b>	<b>Относителен дял на ЕРУ от цялата</b>

<sup>14</sup> Препоръка на Европейския Парламент и на Съвета от 18 юни 2009 година за създаване на Европейска система за кредити в професионалното образование и обучение (ECVET)



			квалификация (%)
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Наименование на РУ</i>	<i>Средство 1 Средство 2 Средство 3</i>	.....%
<i>Знания</i>			
<i>Умения</i>			
<i>Компетентности</i>			
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Наименование на РУ</i>		
<i>Знания</i>			
<i>Умения</i>			
<i>Компетентности</i>			
<b>Резултат от учене "n"</b>	<i>Наименование на РУ</i>		

## Единици резултати от учене:

Няма съмнение, че преди да стане главен готвач, лицето трябва да бъде отличен готвач или професионален техник в приготвянето на храната. Тъй като за готвачите се предлагат различни квалификации, това не е фокусът на настоящия квалификационен профил. Идеята да бъдеш главен готвач предполага, че всички необходими знания, умения и компетентности, необходими за готвач, вече са придобити и усвоени. Ето защо настоящият квалификационен профил ще се съсредоточи само върху ключовата компетентност, от която се нуждае главния готвач, за да реализира специфичните си работни дейности и задачи.

За тази цел има два вида ЕРУ, дефинирани в квалификационния профил:

- **ключови ЕРУ** - те са задължителни, за да получат квалификацията на главния готвач и съставляват ядрото на квалификацията;
- **незадължителни ЕРУ** (свободноизбираеми) - тези единици не се считат за ключови за квалификацията, но са необходими за нейния интегритет. С други думи, те могат да бъдат избрани от набор от ЕРУ, за да завършат квалификацията. Съществуването на незадължителните ЕРУ осигурява по-голяма гъвкавост при планирането на образователната пътека на индивида.

Задължителните ЕРУ са сърцевината на квалификацията и трябва да представляват между 80% и 90% от всички нейни компетентности. Компетентностите, съответстващи на останалите 10% до 20%, са незадължителни и могат да бъдат идентифицирани от набор от компетентности, които отговарят на специфичните нужди на квалификацията в даден контекст (професионални, местни, регионални, бъдещи умения, иновации в областта, нови технологии, цифрови умения и тяхното въздействие върху професионалните задачи).

## Ключови Единици резултати от учене:

Квалификационният профил се основава на Доклада за оценка на потребностите, разработен в рамките на проекта. Всяка държава партньор разработи специфични за тях изследвания и след като ги анализира и сравни, бяха идентифицирани общите дейности, задължения и съответните знания, умения и компетентности.



За целите на съвместната квалификация на главния готвач и в полза на обучаемите, следните основни Единици резултати от учене бяха договорени от партньорството:

1. *Здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда*
2. *Управление на бизнеса в кулинарията, туризъм и предприемачество*
3. *Управление и администрация на персонала в кухнята*
4. *Управление на финансите и счетоводство*
5. *Управление на продукцията в кухнята и осигуряване на качеството (процеси)*
6. *Творчество и иновации в кухнята, включително проучване и разработване на меню*
7. *Информационни и комуникационни технологии в кулинарния бранш*
8. *Комуникация и чужди езици*
9. *Обслужване на клиенти*

### Незадължителни Единици резултати от учене:

Като се спазват препоръките на CEDEFOP, че „резултатите от учене трябва да позволяват индивидуална и локална адаптация и интерпретация и следва да подкрепят алтернативни учебни пътища и избори, отразяващи различията между индивидите и контекста, в който те учат<sup>15</sup> тук в незадължителните ЕРУ могат да се добавят други възможни единици за допълване на квалификацията, ако и когато това се изисква от контекста и разпоредбите в конкретните държави.

<sup>15</sup> [https://www.cedefop.europa.eu/files/4156\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf)



## Възможности за работа:

Настоящата квалификация позволява на лицето, което я придобие, да стане опитен и умел готвач в гастрономическата индустрия и кулинарните изкуства. След придобиване на квалификацията „Главен готвач“, разработена в рамките на проекта CULINART, обученото лице може да заеме множество работни позиции в хотелиерството, ресторантьорството, хранително-вкусовата промишленост, кулинарните изкуства и други свързани сектори.

Тази квалификация осигурява път за работа като Шеф-готвач в заведения за хранене като ресторанти, хотели, клубове, механи, кръчми, кафенета, и др. Видовете организации и заведения, в които лице, придобило квалификацията „Главен готвач“ може да работи и / или да изгради кариера, а също така длъжностите, на които може да бъде назначен, могат да варират в зависимост от специфичното за страната трудово законодателство и контекст. Подробен преглед на длъжностите ще бъде разработен допълнително с конкретните професии и длъжности за страните партньори в Стратегията за повишаване на производителността на съвместната квалификация (предмет на по-нататъшно развитие в проекта CULINART).

Тук даваме само няколко примера за възможни позиции, за да може обучаемият да добие представа за възможностите, които тази квалификация може да предложи:

- Шеф-готвач
- Главен шеф-готвач
- Главен готвач
- Шеф дьо кюзин/Началник кухня
- Су-шеф /Втори готвач
- Шеф на станция
- Индустриален готвач
- Готвач на банкет
- Сладкар
- Сосиер
- Комис шеф
- Личен шеф-готвач
- Собственик на ресторант
- Кетъринг готвач
- Писател на храни
- Кухненски мениджър/супервайзор
- Блогър на храни
- Иноватор на храни
- Дизайнер на храни



Препратка към квалификацията за ниво 5 на ЕКР към НКР на страните партньори

ЕКР ниво 5 и съответстващо ниво по националните квалификационни рамки (НКР):	Ниво по НКР	Знания	Умения	Самостоятелност и отговорност
Bulgaria	<p>ЕКР ниво 5 = НКР ниво 5</p> <p>В национален контекст – 4 степен на професионална квалификация</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Притежава задълбочени фактологични и теоретични знания в широк контекст в сферата на обучение или работа</li> <li>✓ Познава начина на обработка, използване и анализиране на сложна специфична информация</li> <li>✓ Познава принципите на планиране, организация и контрол на процесите в определена сфера на дейност</li> <li>✓ Разработва критерии за оценяване</li> </ul>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Планира, организира и контролира дейностите, вкл. производствен процес</li> <li>✓ Прави мотивирана оценка на качеството на изпълнение на дейностите</li> <li>✓ Прави предположения за оптимизиране на дейностите</li> <li>✓ Притежава умения за делово общуване</li> <li>✓ Изпълнява сложни операции с помощта на различни инструменти, машини, апарати, измервателни уреди</li> <li>✓ Контролира и подпомага персонала, като обяснява или демонстрира правилно изпълнение на дадена дейност</li> <li>✓ Прави оценка за качеството на изработения продукт,</li> </ul>	<p><b>Компетентности:</b></p> <p><u>Самостоятелност и отговорност</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Работи самостоятелно при променящи се условия, като носи отговорност както за изпълнение на персонално възложени му задачи, така и за задачи, възложени на екипа, за който отговаря</li> <li>✓ Носи отговорност за екипа, който ръководи</li> <li>✓ Прави мотивирана оценка както на членовете на екипа, така и на качеството на изпълнението</li> <li>✓ Носи отговорност за правилното използване на материалната база</li> <li>✓ Притежава отговорно поведение и активно участва в обществения живот</li> </ul> <p><u>Компетентности за учене</u></p>



			<p>както и на работата на членовете на екипа</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Разработва план за действие като използва наличните ресурси</li><li>✓ Прави предположения, свързани с подобряване на материалната база, персонала и дейностите в предприятието</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Оценява пропуски в собствените си знания, умения и компетентности и предприема мерки за повишаване на квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез участия в обучения, семинари и др.</li><li>✓ Използва разнообразни начини за разширяване и актуализиране на професионалната си квалификация</li><li>✓ Оценява необходимостта от обучение на персонала и предлага подходящи възможности</li></ul> <p><u>Комуникативни и социални компетентности</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Осъществява ефективни комуникации на различни нива</li><li>✓ Управлява дейността на работни групи/екипи</li><li>✓ Публично представя различни видове информация</li><li>✓ Прави анализи, устни и писмени изложения, формулира инструкции, задачи, обяснения, като използва съответната за областта терминология, както на български, така и на чужд език</li></ul> <p><u>Професионални компетентности</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Извършва дейности с комплексен характер, при изменящи се условия, както и</li></ul>
--	--	--	---	--





				поема управленски отговорности за работата на други лица и за разпределяне на ресурси
<b>Испания</b>	<i>ЕКР ниво 5 = НКР ниво 5 ЕКР ниво 5 = ниво 3 по испанската квалификационна рамка (CNCP)</i>	<b>Знания:</b> ✓ Специализирани знания в образователна или професионална област, с критично разбиране за пренасяне, интегриране и иновации на знания.	<b>Умения:</b> ✓ Приложение и интегриране на сложни технологични знания при дефиниране и разработване както на предвидими, така и на непредсказуеми работни процедури. ✓ Управление и надзор на работните процедури и резултати, извършвани от лицето и други хора. ✓ Обменяне на знания, способности, усещания и дейности правилно в предвидим и непредсказуем контекст. ✓ Правилно управление на технологичните ресурси в работна или учебна среда. ✓ Анализ на последиците от действията на един и друг в предвидим и непредсказуем контекст. ✓ Анализ на разнообразна и широка информация, необходима за оценка и решаване на проблеми в рамките на учебна или работна среда. ✓ Търсене на креативни и иновативни решения при	<b>Компетентности:</b> ✓ Управление на знанието в учебна или работна среда с цел напредък към по-високи нива на знание или подобряване на прилагането на нови знания. ✓ Автономност и отговорност за извършване на предсказуеми и непредсказуеми дейности в работна среда и отговорност за надзора върху дейностите, извършвани от подчинени хора. ✓ Отговорност и автономност за прилагане и надзор на предотвратяването на риска на работното място, безопасността на хората, качеството на работа и опазването на околната среда, където се извършва професионалната дейност.



			решаване на проблеми в учебна или работна среда.	
<b>Италия</b>	<i>Използва дескрипторите на нивата по ЕКР като препратка от формалните квалификации и към нивата на ЕКР</i>	<b>Знания:</b> ✓ Изчерпателни, интегрирани и специализирани знания ✓ Информираност в областите на професията	<b>Умения:</b> ✓ Използване, включително чрез адаптиране, преформулиране и преработка, широк спектър от методи, практики, процедури и инструменти, съзнателно и селективно, също с цел модифициране, чрез активиране на изчерпателен набор от когнитивни, релационни, социални умения, които позволяват да се намерят технически и неконвенционални решения. ✓ Обикновено: АНАЛИЗ И ОЦЕНКА, ЕФЕКТИВНА КОМУНИКАЦИЯ ОТНОСНО ТЕХНИЧЕСКОТО ПОЛЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА КРИТИЧНИ СИТУАЦИИ	<b>Самостоятелност и отговорност:</b> ✓ Осигуряване на съответствие на постигнатите цели самостоятелно и от други ресурси, чрез идентифициране и планиране, преглед и интервенции за развитие, като се идентифицират решенията и се допринесе за процеса на изпълнение, в определен сложен контекст, изложен на циклични и непредвидени промени .
<b>Франция</b>	<i>ЕКР ниво 5 = НКР ниво 5 ЕКР ниво 5 = Ниво IV според френската квалификационна рамка</i>	<b>Дефиниция на нивото:</b> ✓ Персонал, заемащ работни места на ниво висококвалифициран работник с надзорни функции, способен да предостави доказателство за нивото на обучение, еквивалентно на професионалното свидетелство (BP), техническото свидетелство (BT), професионалната бакалавърска или технологична бакалавърска степен.		<b>Резултати от ученето:</b> ✓ Квалификацията за ниво IV включва по-високо ниво на теоретични познания от предишното ниво. Тази дейност се отнася главно до техническа работа, която може да се изпълнява самостоятелно и / или да включва отговорности за надзор и координация.
<b>Португалия</b>	<i>ЕКР ниво 5 = НКР ниво 5</i>	<b>Знания:</b> ✓ Всеобхватни, специализирани, фактически и теоретични знания	<b>Умения:</b> ✓ Широка гама от когнитивни и практически умения,	<b>Компетентности:</b> ✓ Управление и контрол в контекста на обучение или



		в определена област на обучение или работа и осъзнаване на границите на тези знания.	необходими за предлагане на креативни решения на абстрактни проблеми	работа, обект на непредсказуеми промени. Преглед и усъвършенстване на собственото представяне и това на другите.
<b>Турция</b>	<i>ЕКР ниво 5 = НКР ниво 5</i>	<b>Знания:</b> ✓ Притежава теоретични и практически знания, необходими за експертиза в дадена област на работа или обучение.	<b>Умения:</b> ✓ Анализ на данни, от сложни и взаимосвързани дейности в дадена област, работа или учене, ✓ Оценяване на резултатите, като се използва изследователски подход ✓ Достигане до заключения ✓ Дефиниране на подходящи задачи и методи и систематичното им прилагане ✓ Разработване на доказателствени решения на уникални и / или непредвидени проблеми, срещани за първи път ✓ Предаване на знания и умения на други.	<b>Компетентности:</b> ✓ Поемане на ограничена отговорност при извършване на сложни дейности в среди, където се случват непредвидени промени ✓ Надзор и одит на дейности, които се извършват от други лица ✓ Покриване на нуждите от обучение в съответствие с учебните цели ✓ Насочване на подчинените лица – определяне на тяхното трудово представяне и нуждите им от обучение



## ШАБЛОН на Единица резултат от учене

Единица резултат от учене (ЕРУ)			
Наименование на Единицата:		Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
<i>Име на ЕРУ</i>		<i>Име на квалификацията</i>	<i>EQF ...</i>
	Индикатори за изпълнение	Средства за оценяване	Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Наименование на РУ</i>	<i>Средство 1 Средство 2 Средство 3</i>	<i>.....%</i>
<i>Знания</i>			
<i>Умения</i>			
<i>Компетентности</i>			
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Наименование на РУ</i>		
<i>Знания</i>			
<i>Умения</i>			
<i>Компетентности</i>			
<b>Резултат от учене "n"</b>	<i>Наименование на РУ</i>		



**Ключова Единица резултат от учене 1 – Здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда**

Единица резултати от учене 1				
Наименование на Единицата:			Квалификац ия:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
1. <i>Здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда</i>			„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
		<b>Индикатори за изпълнение</b>	<b>Средства за оценяване</b>	<b>Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)</b>
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Спазва мерките за здраве и безопасност, предпазни мерки и разпоредби относно производството на храни</i>		РУ 1	
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава общи принципи и аспекти на прилагането на съществуващото законодателство в областта на здравето и безопасността при работа</li> <li>2. Познава рискове и опасности за здравето и безопасността на работещите в кухнята</li> <li>3. Познава културата на безопасност и възприемане на риска: правила и методи на поведение</li> <li>4. Познава системата за управление на безопасността в кухнята</li> </ol>		Демонстрира професионални управленски функции и дейности, свързани със здравето и безопасността	<p>Средство 1 – Писмен тест</p> <p>Средство 2 – Решаване на казус</p>
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Може да си сътрудничи с работодателя при спазване на задълженията за опазване на здравето и безопасността на работното място</li> <li>2. Умее да използва правилно работното оборудване и машини, токсични вещества, транспортни средства и предпазни устройства</li> </ol>			



	<p>3. Умее да спазва и споделя инструкциите за защита на работодателя</p> <p>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>			
<i>Компетентности</i>	<p>1. Способен е да поеме контрол върху безопасността във фирмата, спазването на работните методи, спазването на 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>			
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Контролира хигиенните и санитарните процеси в кухнята</i>	<i>РУ 2</i>		
<i>Знания</i>	<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>	<i>Демонстрира прилагане на принципи и стандарти в безопасността на храните и санитарните условия</i>		
<i>Умения</i>	<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>			
<i>Компетентности</i>	<p>1. Отговаря за управлението на потоците от доставки, в съответствие с нуждите, установяване на методите за съхранение и запазване на суровини</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>4. Способен е да поддържа студената верига за запазване на пресни или варени продукти</p>			
<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Въвежда и поддържа устойчиви практики в кухнята - местно производство</i>	<i>РУ 3</i>		
<i>Знания</i>	<p>1. Познава системи за производство и продажба на хранителни продукти: предимствата на късата верига</p> <p>2. Познава характеристиките на сезонните продукти</p> <p>3. Познава стойността на биологичното разнообразие</p> <p>4. Познава устойчиво отглеждане (биологично, биодинамично, пермакултурно, справедливо земеделие)</p> <p>5. Познава корпоративната социалната отговорност (КСО) в компаниите</p>	<i>Обсъжда концепции, свързани с биологично земеделие, устойчиво производство и готвене на храни, използване на местни и сезонни продукти и други зелени инициативи.</i>		
<i>Умения</i>	<p>1. Умее да идентифицира диетичните стилове и нуждите на клиентите с приоритет пред менютата, базирани на устойчиви продукти</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><i>Демонстрира социална отговорност за създаване и поддържане на устойчиви хранителни системи</i></p>		
<i>Компетентности</i>	<p>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</p> <p>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</p> <p>3. Отговаря за предвиждането на авангардни тенденции, разпознаването на сигнали по отношение на явленията, ориентирането на стойностите на устойчивостта към бизнеса</p> <p>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>			
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Управлява рециклирането в кухнята, осигуряващо правилното използване на съставките и остатъците</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	<p>1. Познава жизнения цикъл на хранителните продукти</p> <p>2. Познава концепцията за отпадъците в кухнята и правилното управление</p> <p>3. Познава хигиената и безопасността на отпадъците в кухнята</p> <p>4. Познава кръговата кухня</p> <p>5. Познава рецепти за кръгово готвене</p>	<p><i>Разработва процедури за управление на отпадъците и контролира тяхното изпълнение</i></p>		
<i>Умения</i>	<p>1. Умее да оцени разходите и възстановяването на разходите в кръговата кухня</p>			





	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Може да намали количеството отпадъци, генерирани в кухнята</li> <li>3. Умее да разработва „иновативни“ рецепти, използвайки кухненски отпадъци</li> </ol>			
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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 употреба</li> <li>2. Отговаря за проектирането и създаването на нови бизнес модели за валоризация на отпадъците в кухнята</li> <li>3. Отговаря за адаптирането и персонализирането на гастрономическия избор чрез прилагане на интервенции в производствения цикъл за устойчиво управление на процесите</li> <li>4. Отговаря за проектирането на продукта / ястието, като използва подхода на жизнения цикъл</li> </ol>			
<b>Резултат от учене 5</b>	<i>Прилага мерки за опазване на околната среда, предлагащи екологични практики</i>	<i>ПУ 5</i>		
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава общи принципи и аспекти на прилагането на съществуващото законодателство в областта на околната среда</li> <li>2. Познава екологичния подход и устойчивостта на околната среда</li> <li>3. Познава правилното управление на кухненските отпадъци</li> <li>4. Знае елементите на анализа на замърсителите в кухненската среда</li> <li>5. Познава доброволни системи за управление на околната среда (EMAS и ISO 14000)</li> <li>6. Знае екологични етикети: екологични и енергийни етикети</li> </ol>	<i>Демонстрира способност за предлагане и изпълнение на мерки за опазване на околната среда, вкл. икономия на вода и енергия и др.</i>		
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умее да пренесе стойността и значението на "обща" отговорност в стратегията за действие в областта на околната среда</li> </ol>			



	<p>2. Умее да планира възможни действия за опазване / поддържане на околната среда и екосистемата, в съответствие с анализиранията ситуация</p> <p>3. 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 качество</p> <p>4. Умее да използва екологични нехранителни продукти</p> <p>5. Може да намали опаковката и / или да използва повторно опаковките, когато е възможно</p> <p>6. Умее да избира кухненско оборудване и прибори с екологичен и / или енергиен етикет</p>			
<i>Компетентности</i>	<p>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 продукти</p> <p>2. Отговаря за определянето на екологичното поведение на организацията</p> <p>3. Отговаря за прилагането на система за управление на околната среда</p> <p>4. Отговаря за социализацията на споделяната екологична отговорност, включваща клиентите в добри екологични практики</p>			

## Ключова Единица резултат от учене 2 – Управление на кулинарния бизнес, туризъм и предприемачество

Единица резултати от учене 2		
Наименование на Единицата:	Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
2. Управление на кулинарния бизнес, туризъм и предприемачество	„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР



		Индикатори за изпълнение	Средства за оценяване	Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Контролира прилагането на законодателството по отношение на туристическия сектор, гостоприемството и кулинарния бизнес</i>	<i>РУ 1</i>	<i>Средство 1 - Писмена работа в екип за законодателството, което да се прилага във всеки сектор (туризъм, хотелиерство, готварство); Устно представяне на работата, обсъждане на заключения и подобрения (ако е приложимо)</i>	10 %
<i>Знания</i>	1.Познава спецификата на кулинарния бизнес 2.Познава националното и международното право, прилагано в сектора на туризма, хотелиерството и кулинарията.	<i>Демонстрира задълбочени познания за приложимото законодателство и ролята му да контролира прилагането на регламентите относно кулинарния бизнес</i>		
<i>Умения</i>	1.Умее да интерпретира спецификата на кулинарния бизнес по отношение на конкуренцията и тенденциите 2.Умее да прилага международно и национално законодателство във всяка работна ситуация			
<i>Компетентности</i>	1. Отговаря за управлението и надзора на законодателството за прилагане и адаптиране към всеки работен контекст самостоятелно и отговорно.			
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Прилага основите на предприемачеството и принципите на бизнес планирането в ресторантьорството, с цел предлагането на нови бизнес инициативи и оптимизации в своята област</i>	<i>РУ 2</i>	<i>Средство 2 - Директно наблюдение и участие в клас (може да включва казуси и дискусии; презентации; ролеви игри; обучение на</i>	
<i>Знания</i>	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 2.Познава инструментите за създаване на мрежа за обмен на опит и обмен на опит, която подобрява бизнес възможностите в международна среда	<i>Демонстрира активно поведение и сътрудничество с ръководството на ресторанта или хотела, предлагайки оптимизации в ресторанта/ кухнята и участвайки в процеса на вземане на решения, когато става</i>		
<i>Умения</i>	1. Може да създаде свой собствен бизнес проект			



	<p>2. Умее да разработи бизнес с голямо въздействие, който да приведе личните цели в съответствие с пазарните възможности</p> <p>3. Умее да разработи системна и иновативна визия по отношение на моделите на предприемачески мениджмънт</p> <p>4. Умее да постави точна стратегическа оценка на вътрешните и външните възможности и ограничения</p> <p>5. Умее да прилага техники за стратегическо управление и оперативно управление на бизнеса с цел неговото стартиране и устойчив растеж в условията на глобализация</p> <p>6. Умее да мисли и действа нестандартно, като намира творчески решения за постигане на желаните резултати</p>	<p>въпрос за бизнес инициативи</p>	<p>техники); Изготвяне на казуси и решаване на проблеми; Окончателен проект, който се състои от разработване и представяне на бизнес план</p> <p>Средство 3 - Изготвяне и устно представяне на бизнес план с използване на ИКТ.</p>	
Компетентности	1. Отговаря самостоятелно за интегрирането на предприемачески знания за управление и нови бизнес подходи			
<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Прилага икономически, маркетингови и продажбени принципи с цел удовлетворение на клиента</i>	РУ 3	Средство 4 - Практическо доказателство за различните гастрономически и предложения пред жури; Културни и технически посещения на ресторанти, хотели и др.	
Знания	<p>1. Познава специфични маркетингови инструменти и принципи</p> <p>2. Познава основите на психологията на продажбите и факторите, влияещи върху поведението на купувачите</p> <p>3. Познава основните методи за маркетингови изследвания</p> <p>4. Познава маркетинговия и комуникационен микс и взаимоотношенията на неговите компоненти</p>	<p>Демонстрира способността да ориентира работата към постигане на целите (удовлетвореност на клиентите) и резултати (максимизиране на продажбите)</p>		
Умения	<p>1. Умее да контролира ежедневно експлоатацията и стратегическото управление на подразделение(ята), отразяващо най-добрите национални и международни практики</p> <p>2. Умее ефективно и ефикасно да управлява различните области на дадена компания (като маркетинг, хора, процеси, финанси и др.)</p>			



	<p>3. Умее да разработи бизнес план и да го представи на потенциални партньори или инвеститори</p> <p>4. Умее да разработва маркетингови продукти, да изгражда взаимоотношения с клиенти и да повишава нивата на задържане на клиентите</p> <p>5. 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>			
<i>Компетентности</i>	<p>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</p>			
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Проучва и изследва спецификата и значението на гастрономията като културен феномен</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	<p>1. Познава културата, материалните и нематериалните ресурси на различни държави и региони</p> <p>2. Познава спецификата на новия потребител, мотивацията и тенденциите му в световния туризъм</p> <p>3. Познава необходимостта от създаване на диференцирано предложение, като се вземат предвид особеностите и идентичността на всяка държава</p>	<i>Демонстрира задълбочени познания за регионите и културите и ги прилага в работния контекст, за да оптимизира наличните ресурси</i>		
<i>Умения</i>	<p>1. Способен е да развие осъзнаване на необходимостта от създаване на диференцирано гастрономическо предложение, като се вземат предвид особеностите и идентичността на всяка държава</p> <p>2. Умее да създава и развива кулинарни продукти в различни видове контекст</p> <p>3. Умее да изследва различни кулинарни подходи, като взема предвид наследството и културата като потенциал на гастрономическия туризъм</p>			



	4. Умее да създава, проектира и адаптира гастронимическото предложение към профила на потребителя			
<i>Компетентности</i>	1. Способен е да прилага техническото, историческото и иновативното майсторство на кулинарните изкуства.			

### Ключова Единица резултат от учене 3 - Управление и администрация на персонала в кухнята

Единица резултати от учене 3				
Наименование на Единицата:			Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
3. Управление и администрация на персонала в кухнята			„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
		<b>Индикатори за изпълнение</b>	<b>Средства за оценяване</b>	<b>Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)</b>
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Планира и организира кухненския персонал</i>	<i>РУ 1</i>	<i>Средство 1 – Писмен тест</i>	17.5%
<i>Знания</i>	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	<i>Демонстрира знания за управленски практики, трудово право и политики и процедури. Идентифицира правни проблеми, свързани с управлението на изпълнението и дисциплината. Подготвя и провежда преглед на изпълнението и</i>	<i>Средство 2 – практическа задача (разработване на работен график)</i>	
<i>Умения</i>	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	<i>установява показатели за изпълнение, спазвайки принципите за управление на човешките ресурси и културата и стила на организацията</i>	<i>Средство 3 – Решаване на казус</i>
<i>Компетентности</i>	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		
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Управлява персонала в производствена единица за хранителни услуги</i>	<i>РУ 2</i>	
<i>Знания</i>	1. Разбира как правилно да се опишат длъжностите и всички изисквания, специфични за всеки отдел в кухнята 2. Познава и прилага необходимите методи за управление на човешките ресурси към кухненския персонал	<i>Изготвя ефективен график на работа, като взема предвид множество променливи на персонала. Наблюдава подчинените по време на производствения процес. Разработва работен график, създаване на длъжностна характеристика, осъществява набиране и подбор</i>	
<i>Умения</i>	1. Умее да работи прецизно с необходимата административна документация 2. 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		
<i>Компетентности</i>	1. В състояние е да планира и организира необходимото производствено натоварване в различните отдели под негова грижа и да осигури висококачествено изпълнение чрез подбора и ангажирането на съответния необходим персонал		
<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Осъществява лидерство, ефективно изграждане на екип и управление на кариерата</i>	<i>РУ 3</i>	
<i>Знания</i>	1. Познава и разбира видовете лидерство, необходими за ежедневното управление на кухня или съоръжение за производство на храни 2. Познава и разбира видовете видове действия, необходими за изграждането на ефективен екип  3. Познава и разбира правилните действия и последици за правилното израстване на ефективен и професионален екип 4. Познава значението на самоусъвършенстването чрез учене и израстването на професионално ниво (управлението на собствената кариера в готварството)	<i>Демонстрира ефективен надзор над другите в производството на произведения чрез предоставяне на ясни инструкции, ефективна критика и пренасочване чрез прилагане на различни теории за лидерството и мотивацията.</i>	
<i>Умения</i>	1. Умее да прилага типа лидерство според условията		



	2. Насочва и подкрепя готвачите в звеното в ежедневните им предизвикателства и проблеми 3. Анализира и насочва различните личности в екип към по-ефективен и продуктивен екип, подкрепящ, изграждащ увереност, търпение, решаване на проблеми	<i>Подкрепя и насочва членовете на екипа в кариерното им развитие. Демонстрира работа в екип и способност за изграждане и управление на екипи. Идентифицира подходи за разрешаване на конфликти</i>		
<i>Компетентности</i>	1. Способен е да ръководи екип под различни фактори на стрес към конкретни цели според изискванията на ръководството на компанията 2. Да се прилага правилна техника за управление въз основа на броя на лицата в екипа, който се управлява 3. Способен е да избере и консултира / съветва правилния път за израстване на своята кариера и тази на персонала си			
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Обучава персонала</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	1. Познава цикъла на обучение - оценка на нуждите, дизайн, доставка, оценка. 2. Познава и разбира нуждите и изискванията на програмата за обучение на обучаваните	<i>Демонстрира знания за цикъла на учене - оценка на нуждите, дизайн, доставка, оценка. Демонстрира добри преподавателски умения, обяснява различни професионални въпроси на други, използвайки подходящите методи и терминология, създава фактори, които помагат на хората да учат</i>		
<i>Умения</i>	1. Умее да създаде учебна програма или програма за обучение и да избере подходящи методи на преподаване, които да прилага към обучаемите въз основа на техните особености 2. Има добри комуникативни умения, практически умения (практически умения, за да покаже как трябва да се направи) 3. Умее активно да включва обучаваните се в учебния процес			
<i>Компетентности</i>	1. Способен е да обяснява и предава изискванията на професията чрез ежедневен пример, предишен опит и научени уроци 2. Умее да обяснява и популяризира концепциите за учене през целия живот и програмите за непрекъснато обучение			





## Ключова Единица резултат от учене 4 - Управление на финансите, ресурсите и счетоводство в кулинарния бизнес

Единица резултати от учене 4				
Наименование на Единицата:			Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
4. Управление на финансите и счетоводство			„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
		<b>Индикатори за изпълнение</b>	<b>Средства за оценяване</b>	<b>Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)</b>
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Внедрява подходящи решения за управлението на разходите за храна</i>	<i>РУ 1</i>	<i>Средство 1 – Писмен тест</i>	15%
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава и разбира концепцията за ценообразуването на ястията</li> <li>2. Познава и разбира основните математически принципи и изчисления</li> <li>3. Познава и разбира променливата на разходите за храна (в зависимост от сезони, продукти, внос, опаковане)</li> <li>4. Знае как да приложи концепцията за ценообразуването към рецепти, меню</li> <li>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</li> <li>6. Познава и разбира печалбата и загубата в хранително-вкусовата промишленост, стойностите на правилното и адекватно счетоводство</li> </ol>	<i>Демонстрира знания за печалба / загуба; Анализира пример за печалба / загуба и прилага промени, базирани на финансови данни; Анализира и изготвя годишен оперативен бюджет за сложна хранителна операция. Прилага концепции за комбинация от менюта и разходи за порции, за да се създаде меню с целева цена на храната</i>	<i>Средство 2 – Практическа задача за изчисляване / остойностяване</i>	
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прилага концепцията за ценообразуването към рецепта, меню, поръчка за покупка</li> </ol>		<i>Средство 3 – Практическа задача, свързана с планирането и управлението</i>	



	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Използва и управлява основни и подходящи математически функции, свързани с разходите в хранително-вкусовата промишленост</li> <li>3. Планира и изпълнява себестойност въз основа на сезонност, наличност, доставка на продукт според нуждите или изискванията на производственото съоръжение</li> <li>4. Създава и адаптира концепции за изчисляване на разходите за храна към рецепти, меню и планиране на събития</li> <li>5. Умее правилно да носи инвентар, правилно да планира и подрежда артикулите според текущите нужди</li> <li>6. Умее да разпознава и анализира качеството на закупените артикули</li> <li>7. Умее да диференцира и избира доставчици според нуждите</li> <li>8. Умее да анализира отчета за приходи и разходи и да предприема действия при необходимост</li> <li>9. Умее да създава и поддържа подходяща адекватна система за счетоводство в съответствие с нуждите на заведението</li> <li>10. Умее да създава формули на Excel при нужда</li> </ol>		<p><i>на финансови показатели в заведение за хранене</i></p>
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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</li> </ol>		
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Разработка и изпълнява бюджети в ресторантьорския бизнес</i>	<i>РУ 2</i>	
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава и разбира необходимостта и сложността на комплексността на бюджета</li> <li>2. Познава и разбира необходимостта от създаване на балансиран и реалистичен бюджет</li> <li>3. Познава ограниченията на бюджета</li> </ol>	<i>Демонстрира способност за изготвяне на капиталов бюджет с ефективни обосновки на проекти и анализ на възвръщаемостта</i>	
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умее да анализира възможностите и нуждите на заведението за хранене</li> </ol>		



	2. В състояние е да разработи предложение за бюджет за звено или предприятие за производство на храни			
<i>Компетентности</i>	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			
<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Надзирава счетоводните процеси в ресторанта/кухнята</i>	<i>РУ 3</i>		
<i>Знания</i>	1. Познава и разбира понятията между себестойността на храната и печалбата и загубата 2. Разпознава и анализира различни документи, използвани в счетоводството като фактури, платежни нареждания, протоколи	<i>Демонстрира способност за анализ на счетоводни и финансови документи и подпомагане на воденето на документация съгласно приложимите разпоредби в сектора;</i> <i>Демонстрира способността да пише добре балансирани менюта, които отговарят на нуждите на клиентите и са оперативно функционални и печеливши</i>		
<i>Умения</i>	1. Умее да се справи с различните документи, изисквани от счетоводството, закупуването, поръчването, производствените отдели, проследяването на запасите и др.			
<i>Компетентности</i>	1. Способен е да анализира, управлява и проследява документация, свързана със счетоводството 2. Контролира правилното счетоводство в ресторанта			
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Управлява веригата за доставки и системата за инвентаризация в ресторанта</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	1. Разбира системите за снабдяване с храна 2. Познава и разбира как да проектира и използва система за инвентаризация 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.	<i>Демонстрира знания за местните и глобални системи за производство и доставка на храни, включително</i>		



	4. Познаване на законодателството, приложимо за веригата за доставки и складиране	разпределение на ресурси; Използва и отстранява неизправности на система за инвентаризация и поръчка на храни; Демонстрира знания и умения за правилно съхранение на всички хранителни продукти		
Умения	1. Умее да работи със специализиран софтуер за управление на инвентара на ресторанта и консумативите 2. Умее да прави инвентаризация по организиран начин			
Компетентности	1. Способен е да прави инвентаризация по организиран и правилен начин 2. Способен е да управлява доставките в ресторанта			

### Ключова Единица резултат от учене 5 - Управление на продукцията в кухнята и осигуряване на качеството

Единица резултати от учене 5				
Наименование на Единицата:			Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
5. Управление на продукцията в кухнята и осигуряване на качеството (процеси)			„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
		<b>Индикатори за изпълнение</b>	<b>Средства за оценяване</b>	<b>Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)</b>
<b>Резултат от учене 1</b>	Управлява производствения процес на кухнята, преминавайки през класическите и модерни техники за готвене	РУ 1	Средство 1 – Писмен тест	15%
Знания	1. Познава и разбира различните техники и методи, използвани при ежедневното приготвяне на натоварването и функционирането на хранителната служба	Демонстрира майсторско ниво на самостоятелно прилагане на основни	Средство 2 – Решаване на казус, обяснение на	



	<p>2. Познава и разбира разликите между техниките, прилагани за класическа кухня стихове модерна кухня</p> <p>3. Познава и разбира изискванията, необходими в производствения процес за функционираща кухня</p>	<p>и усъвършенствани кулинарни техники и наблюдава подчинените в процеса на производство на храни</p>	<p>определена рецепта, нейния произход и начин на приготвяне</p>	
<i>Умения</i>	<p>1. Умее да използва и внедри подходящите техники, необходими както в класическата, така и в съвременната кухня, както е необходимо във всяка рецепта</p> <p>2. Умее да прилага правилната и необходима техника за функционираща услуга</p> <p>3. Способен е да контролира подходящата техника, необходима в производството</p> <p>4. Умее правилно да готви, използвайки класическа и модерна техника според подходящите стандарти</p>		<p>Средство 3 – Практическа задача, свързана с демонстрация на усъвършенств ани техники при приготвянето на различни видове ястия, както и представяне на крайното ястие</p>	
<i>Компетентности</i>	<p>1. Способен е ефективно да осигури необходимото натоварване, използвайки подходящи техники</p> <p>2. Способен е да насочва и контролира производствения процес към необходимите резултати</p>			
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Управлява и контролира спазването на стандартите за качество</i>	<i>РУ 2</i>		
<i>Знания</i>	<p>1. Познава стандартите за качество, които се изискват от организацията и съответното законодателство</p> <p>2. Познава изискванията за всеки стандарт, участващ в производството на храни</p> <p>3. Знае как да разработи стандарти за качество</p> <p>4. Знае как да прилага стандарти за качество през целия процес - от закупуване до изхвърляне</p>	<p>Демонстрира знания и умения при приготвянето на различни видове ястия, включително от класическа и съвременна кухня и контролира високите стандарти на кухненското производство;</p> <p>Демонстрира подходящи техники на</p>		
<i>Умения</i>	<p>1. Умее да създава, да установява, да следва и коригира, ако е необходимо, за да спазва стандартите за качество, установени по-рано</p> <p>2. Умее да анализира, контролира и отговаря при необходимост, за да поддържа стандартите за качество</p>			



<i>Компетентности</i>	1. Гарантира високо качество на производството на кухнята чрез прилагане на установените стандарти за качество 2. Умее да диференцира и решава проблемите на място, като предприема коригиращи действия, според случая	<i>презентация на блюдото</i>		
<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Прилага техники и рецепти от световни кухни и хранителни култури (вкл. кухни и култури – европейска, американска, средиземноморска, азиатска и др.)</i>	<i>РУ 3</i>		
<i>Знания</i>	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	<i>Демонстрира напреднали способности в приготвянето и някои ястия, прилагайки конкретни рецепти, показвайки последователност</i>		
<i>Умения</i>	1. Умее да приготвя различни ястия, специфични за различните кухни, използвайки подходящата техника за готвене и правилните движения			
<i>Компетентности</i>	1. Способен е да прилага правилната техника за готвене за всяка конкретна кухня и съставки, както е необходимо			
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Изготвя менюта за деца и диетични менюта (здравословен начин на живот, вегански, вегетариански, специални диети, поради алергии и др.)</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	1. Познава свързаните рискове и възможните решения за всяка конкретна диета в случай на несъответствие 2. Познава списъка с алергени и различните алергии, непоносимост 3. Познава основните хранителни изисквания за всяка кулинарна или диетична нужда	<i>Демонстрира знания и умения за прилагане на хранителни концепции при планиране на менюто и рецепти, за да се отговори на хранителните изисквания</i>		
<i>Умения</i>	1. Умее да приготвя ястия според специфичните диетични изисквания 2. Умее да бъде изключително точен и детайлен в ежедневната си производствена работа			



<i>Компетентности</i>	1. Разработва и подготвя специални менюта за деца или диетични менюта, които са ориентирани към детайлите и отговарят на специалните изисквания			
<b>Резултат от учене 5</b>	<i>Презентира, подрежда и декорира кулинарната продукция</i>	<i>РУ 5</i>		
<i>Знания</i>	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.	<i>Демонстрира способности за прилагане на презентационни умения, следвайки установени стандарти за качество, следвайки производствени стандарти</i>		
<i>Умения</i>	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			
<i>Компетентности</i>	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			
<b>Резултат от учене 6</b>	<i>Управлява оборудването при производство на ястия</i>	<i>РУ 6</i>		
<i>Знания</i>	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	<i>Демонстрира професионална компетентност за поддържане на състоянието на оборудването и прави корекции според изискванията в рамките на компетентността</i>		
<i>Умения</i>	1. Умее да използва, почиства и съхранява адекватно всяко отделно оборудване			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Умее да осигури елементарна ежедневна поддръжка на оборудването</li> <li>3. Умее да използва усъвършенствани технологии в ежедневното натоварване</li> <li>4. Умее да се справя с решаването на проблеми с оборудването при ежедневни въпроси</li> <li>5. Умее да упражнява професионално боравене с оборудването (за правилното му използване)</li> </ul>			
<i>Компетентности</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Способен ли е да използва правилно инструментите, оборудването и машините и да демонстрира пред други правилното използване на оборудването</li> <li>2. Осигурява поддръжката на инструменти, оборудване и уреди и контролира тяхното използване</li> </ul>			
<b>Резултат от учене 7</b>	<i>Упражнява ефективно управление на времето по време на производството</i>	<i>ПУ 7</i>		
<i>Знания</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Познава и разбира подходящите техники, за да облекчи ежедневното натоварване</li> <li>2. Познава и разбира как да синтезира производствен работен лист;</li> <li>3. Познава и разбира принципа, който стои зад масовото производство и управлението на времето</li> <li>4. Познава и разбира концепцията за планиране и делегиране, ако е необходимо</li> </ul>	<i>Демонстрира ефективно управление на времето на персонала и процесите в кухнята</i>		
<i>Умения</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Схваща бързо и да систематизира / координира, възобнови и прегледа натоварването на производството и крайните срокове;</li> <li>2. Умее да бъде гъвкав по време на производството, когато времето е малко и да намери бързо решение</li> <li>3. Умее да изпълнява много задачи едновременно</li> </ul>			
<i>Компетентности</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ефективно управлява времето на екипа и процесите в кухнята, демонстрирайки гъвкавост и умения за решаване на проблеми</li> </ul>			





## Ключова Единица резултат от учене 6 - Творчество (креативност) и иновации в кухнята, включително проучвания и разработване на меню

Единица резултати от учене 6				
Наименование на Единицата:			Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
6. Творчество и иновации в кухнята, включително проучване и разработване на меню			„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
		<b>Индикатори за изпълнение</b>	<b>Средства за оценяване</b>	<b>Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)</b>
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Планира и разработва рецепти и менюта</i>	<i>РУ 1</i>	<i>Средство 1 – Писмен тест</i>	
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава съществуващите хранителни продукти, съставки, технологии и история зад тях (семейства, сезонност, етикети, стандарти за употреба, телло, себестойност)</li> <li>2. Познава основните методи за изследване и източници на информация</li> <li>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.</li> <li>4. Познава правната рамка със задължения за информация и комуникация с клиенти (алергенни рискове, произход на продукти и др.)</li> <li>5. Знае диетичен баланс и последователност на предложенията</li> <li>6. Познава оборудване и материали, свързани с производството и съхранението</li> </ol>	<p><i>Разработва ястия и менюта в съответствие със сезонността, концепцията за кетъринг, наличния бюджет и др., въз основа на оптимално използване на продукти, като се вземат предвид изискванията на услугата</i></p> <p><i>Демонстрира способност за самостоятелно изследване на нови</i></p>	<p><i>Средство 2 – Практически тест (разработвам е на рецепта, визуално представяне, комбиниране на храни)</i></p> <p><i>Средство 3 – практическа задача (създайте ново ястие, предизвикате</i></p>	15 %



	7. Познава комбинирането на храни и напитки	<i>рецепти, храни и ястия и прилага резултатите на работното място</i>	<i>лство за тайна кутия)</i>
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Владее кулинарните техники, свързани с всяко ястие</li> <li>2. Графично представя ястието</li> <li>3. Оценява количествата и изчислява себестойността</li> <li>4. Разработва техническите листове</li> <li>5. Задава продажната цена</li> <li>6. Организира в пространство и време (създаване на планограми / таблица за планиране на задачи)</li> <li>7. Идентифицира нуждите от материал и работна ръка</li> <li>8. Изследва и анализира конкретни елементи като продукти, техника, рецепти</li> <li>9. Умее да проведе подходящо изследване на нови съставки, нови техники, хранителни култури</li> </ol>		
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Има способността самостоятелно да изследва нови рецепти, храни и ястия и прилага резултатите на работното място</li> <li>2. Способен е да разработи готварска смяна, адаптирана към даден контекст</li> <li>3. Адаптира готварската смяна въз основа на обратна връзка с клиентите</li> </ol>		
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Проучва нови рецепти, технологии и продукти, за да се осигури атрактивно меню</i>	<i>РУ 2</i>	
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава основите на химията на храните</li> <li>2. Познава различни техники за готвене</li> <li>3. Познава кухни по целия свят (продукти, подправки, техники за приготвяне, асоциации)</li> <li>4. Познава различни кулинарни култури</li> <li>5. Познава вкусовите асоциации</li> </ol>	<i>Демонстрира способността за провеждане на авторски изследвания на нови продукти и ястия и прилага на резултатите на работното място</i>	
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осигурява кулинарен надзор</li> <li>2. Овладева нови хранителни технологии</li> <li>3. Анализира ястие, за да го доразвие</li> <li>4. Експериментира с асоциации и модификации на продукти</li> <li>5. Разработва и анализира дегустационен лист</li> </ol>		
<i>Компетентности</i>	1. Създава рецепти за дизайн на нови ястия и менюта		



<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Създава нови ястия с артистични акценти</i>	<i>РУ 3</i>		
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Обяснява понятията за творчество и художествен израз в кулинарията</li><li>2. Познава и разбира художествено цветно представяне, цветови баланс, симбиози между текстури, цветове и техники, приложени към ястието</li><li>3. Знае за композиция, аромати, текстури, оформление</li><li>4. Знае и разбира концепцията зад комбинирането на храните</li><li>5. Познава и разбира еволюционните стилове в оформлението</li><li>6. Познава видовете иновации - технологични, организационни и др.</li></ol>	<i>Демонстрира креативност при проектирането на рецепта или ястие по отношение на необичайна комбинация от храни, иновативни форми, съвременни идеи за оформление, преработка или модернизиране на традиционни техники и презентация и др.</i>		
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Умее да контролира техниката за готвене в опит да приложи нови и по-усъвършенствани техники</li><li>2. Прилага понятия за изкуство, история, култура, пътуване в концепцията за нови ястия</li><li>3. Умее да използва наличните съставки и използва подходяща техника за готвене, за да ги трансформира в нова концепция</li><li>4. Умее да прилага нови техники или идеи върху вече съществуваща концепция или рецепта, за да направи иновации и да създаде нещо ново</li><li>5. Умее да идентифицира и анализира иновациите в храните</li></ol>			
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проучва и тества нови хранителни продукти и техники за приготвяне и представяне на ястията</li><li>2. Генерира иновативни и креативни идеи за измисляне на нови рецепти, приготвяне на храни и напитки и нови начини за представяне на продуктите</li></ol>			
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Анализира социалното, историческото и културното въздействие върху храната и го прилага към творчески процес</i>	<i>РУ 4</i>		



<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Притежава общи познания за историята на храните и съставките през времето и тяхното въздействие върху културите по целия свят</li><li>2. Притежава напреднали познания за вида кухни като средиземноморска, азиатска, френска, италианска и др.</li><li>3. Разбира концепцията за европейско гастрономическо наследство: културни и образователни аспекти</li></ol>	<i>Демонстрира специфични знания за въздействието на различни съставки от различни култури и готвене в днешно време</i>		
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>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</li><li>2. Умее да разбере и обясни въздействието, което специфичната храна има върху всяка култура и история</li></ol>			
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Способен е да разработва нови ястия и рецепти, имайки предвид идентичността, значението и историята зад рецептата</li></ol>			



## Ключова Единица резултат от учене 7 - Информационни и комуникационни технологии в кулинарния бизнес

### Единица резултати от учене 7

Наименование на Единицата:		Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
7. Информационни и комуникационни технологии в кулинарния бизнес		„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
	Индикатори за изпълнение	Средства за оценяване	Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)
<b>Резултат от учене 1</b>	Използва съвременни ИКТ в кулинарните изкуства и кулинарния бизнес	РУ 1	Средство 1 – Писмен тест
Знания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава различните технологии, които могат да се използват в кетъринга и готвенето</li> <li>2. Познава различни информационни канали и източници на информация за техниките за готвене, различни рецепти и управление на кухнята</li> </ol>	Демонстрира способността да използва съвременни ИКТ, адаптирани към кулинарните изкуства и бизнеса, подобрявайки	Средство 2 - Практически упражнения за използване на ИКТ софтуер и приложения.
Умения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умее да избере най-удобните ИКТ за всяка ситуация и тип заведение</li> <li>2. Умее да търси, намира, систематизира и извлича полезна информация от различни информационни източници</li> </ol>		
			7.5 %



<i>Компетентности</i>	1. Използва най-подходящите информационни и комуникационни технологии за подобряване на ресурсите, подобряване на качеството на услугата, адаптиране към клиента и персонализиране на услугата	<i>всяка област от работата си: във и извън заведението</i>
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Използва специализиран софтуер</i>	<i>РУ 2</i>
<i>Знания</i>	<p>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 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><i>Демонстрира способност за управление на ИКТ оборудване и софтуер за най-добро функциониране цялата кухня, при максимално ниво на професионализъм .</i></p> <p><i>Способен е да избере най-добрите приложения и да ги използва, за да сведе до минимум разходите за покупка, да управлява</i></p>
<i>Умения</i>	<p>1. Умее да използва цялото ИКТ оборудване, което обикновено се използва в хотелиерството.</p> <p>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>	



<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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 автоматизация</li> <li>2. 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.</li> </ol>	<p><i>запасите / запасите, да прави статистика и да ги използва, за да има възможно най-добрата ефективност от целия наличен софтуер</i></p>		
<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Използва на социални медии и канали за промоция и брендиране</i>	<i>РУ 3</i>		
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава брендирането в социалните медии и канали и осъзнава предимствата му за кулинарните изкуства и кулинарния бизнес</li> <li>2. Познава общите принципи на дигиталния маркетинг, реклама и комуникация</li> </ol>	<p><i>Демонстрира способността да използва социалните медии в полза на компанията, като се насочва към правилната аудитория, предоставя качествено съдържание, увеличава броя на посетителите на уеб</i></p>		
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Осъществява обратна връзка с клиенти, за да гарантира удовлетвореността на клиента и да ги информира по всяко време</li> <li>3. Мотивира клиентите да споделят кулинарния си опит с други, като дават добри препоръки от името на заведението</li> </ol>	<p><i>Демонстрира способността да използва социалните медии в полза на компанията, като се насочва към правилната аудитория, предоставя качествено съдържание, увеличава броя на посетителите на уеб</i></p>		



<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ol>	<i>страницата на ресторанта или във фейсбук и по този начин оповестява ресторанта и привлича повече клиенти</i>		
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Използва ИТ система в управлението на персонала и човешките ресурси</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава различни програми за управление на човешките ресурси</li> <li>2. Познава различни функционалности на софтуера за управление на човешките ресурси</li> </ol>	<i>Демонстрира способността да използва ЧР приложенията, за да увеличи ползите от компанията, като използва точния служител за съответната задача, като се възползва от наличните човешки ресурси в най-висока степен, като гарантира, че всеки служител работи с</i>		
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ol>			
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Използвайки ИТ системата за управление на човешките ресурси, предлага мерки за увеличаване на производителността на служителите - графици, разпределение на задачите, смени, адаптирани към компетенциите и квалификацията на всеки служител и според нуждите на компанията.</li> </ol>			





максималната си  
ефективност

## Ключова Единица резултат от учене 8 – Комуникация и чужди езици

### Единица резултати от учене 8

Наименование на Единицата:		Квалификация:	Съотнасян е на ЕРУ към ЕКР:
8. Комуникация и чужди езици		„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
	Индикатори за изпълнение	Средства за оценяване	Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Ефективно общува на работното място</i>	<i>РУ 1</i>	10 %
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава различни комуникационни техники и основи на комуникацията</li> <li>2. Познава бариерите за комуникация, вербалните и невербалните техники</li> <li>3. Познава основните принципи на межкултурната комуникация</li> </ol>	<i>Демонстрира способност за осъществяване на комуникация, която е ясна и добре организирана по отношение на темата,</i>	



	<p>4. Познава основните принципи на комуникация с конкретни клиенти (индивидуални, организирани групи от гости, гости със специални нужди, VIP гости)</p> <p>5. Запознат е с методите за събиране на обратна връзка от клиентите</p>	<p>целта и аудиторията. Демонстрира способност за екипна работа и професионално ръководене на екип, включително ангажиране в ефективна комуникация</p>	<p>обучаемия да прилага знанията в реални житейски ситуации. Подготовката и разговорът пред колеги ще оценят способността му да говори публично. Средство 2 – Решаване на казус за професионално разрешаване на конфликтна ситуация</p> <p>Средство 3 - Презентация на чужд език</p>
<i>Умения</i>	<p>1. Умее да използва ефективни комуникационни инструменти и комуникационни технологии</p> <p>2. Умее да използва професионалната терминология</p> <p>3. Умее да спазва професионален етикет в общуването</p>		
<i>Компетентности</i>	<p>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</p> <p>2. Способен е да спазва основните принципи на професионалната и обща етика при работа с клиенти, колеги, работодатели</p>		
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Използва междуличностни умения</i>	<i>РУ 2</i>	
<i>Знания</i>	<p>1. Познава основите на психологията</p> <p>2. Познава основите на управлението на стреса</p> <p>3. Познава принципите на управление на конфликти</p> <p>4. Познава различни стилове на поведение в конфликтна ситуация и стратегии за решаване на проблеми</p>	<p>Демонстрира по всяко време в зависимост от всяко обстоятелство, способност за управление на предизвикателствата в отношенията, демонстрира съпричастност, самоувереност чрез решения, думи и поведение при работа с хора</p>	
<i>Умения</i>	<p>1. Умее да изпитва съпричастност и самоувереност спрямо другите лица, с които контактува</p> <p>2. Умее да поддържа атмосфера на открито и конструктивно изясняване на различията</p> <p>3. Способен е да разпознава предпоставките за конфликт и да предотвратява активно условията, които пораждаат конфликти</p>		



	4. Умее да разрешава проблеми и конфликтни ситуации		
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Независимо от обстоятелствата се справя с предизвикателствата в отношенията, проявява съпричастност, самоувереност чрез решения, думи и поведение</li><li>2. Демонстрира начини за разрешаване на конфликтна ситуация по конструктивен и мирен начин самостоятелно, следвайки най-добрите практики</li><li>3. Демонстрира способността си да решава проблеми, предлагайки ефективни решения в зависимост от работната ситуация</li><li>4. Демонстрира знания за принципите на професионалната етика</li></ol>		
<b>Резултат от учене</b> <b>3</b>	<i>Говори пред публика</i>	<i>РУ 3</i>	
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Познава процеса на публично говорене</li><li>2. Знае да покаже, за да направи ключови моменти: кой, какво, кого, медиум, ефект</li><li>3. Познава етапите на подготовка на презентацията / речта</li></ol>	<i>Демонстрира способността да подготвя изявления/лекции, адаптирани към аудиторията, да се свързва с публиката, докато изнася речта или прави презентацията</i>	
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Умее да подготви презентацията / речта, адаптира я към аудиторията, изнася речта</li><li>2. Умее да наблюдава публиката, пред която говори и да открива сигнали за различни типове слушатели</li></ol>		
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Способен е да подготви презентация / лекция по професионален начин според аудиторията</li><li>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)</li></ol>		



<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Използва чужди езици и терминология, свързани с професионалната дейност</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	1. Знае професионална терминология на чужд език 2. Познава основните термини за комуникация на други езици	<i>Демонстрира способността за превключване на езици в зависимост от събеседника (клиент, колега) и в зависимост от вида на речта (поръчки за готвачи, представяне на клиент или на голяма аудитория)</i>		
<i>Умения</i>	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			
<i>Компетентности</i>	1. Способен е да използва чужд език (писмен и устен) на ниво, което му позволява да общува ефективно по професионални теми, според аудиторията			

### Ключова Единица резултат от учене 9 – Връзки с госта и обслужване на клиенти

Единица резултати от учене 9				
Единица резултат от учене (ЕРУ)			Квалификация:	Съотнасяне на ЕРУ към ЕКР:
9. Връзки с госта и обслужване на клиенти			„Главен готвач“	Ниво 5 по ЕКР
		<b>Индикатори за изпълнение</b>	<b>Средства за оценяване</b>	<b>Относителен дял на ЕРУ от цялата квалификация (%)</b>
<b>Резултат от учене 1</b>	<i>Осигурява обслужване и кетъринг</i>		<i>РУ 1</i>	5%



<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава понятия, свързани с присъствие, комуникация, асертивност, възприятие, съпричастност, междуличностни отношения, управление на екип, профил на придружител, качество, кетъринг услуга</li> <li>2. Познава стандарти в различни видове организации в кулинарния бизнес</li> <li>3. Знае за новите работни практики в професията</li> </ol>	<p><i>Демонстрира способността да прилага концепциите самостоятелно и гъвкаво, като приспособява услугата към всеки клиент, позволявайки му да съветва и наставлява служителите</i></p>	<p><i>Средство 1 – Писмен тест</i></p> <p><i>Средство 2 – Представяне на груповата задача с цел генериране на визуално наподобяване на съдържание (могат да бъдат презентации, видеоклипове и т.н.).</i></p>
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умее да прилага предположенията, свързани с концепциите за обслужване на клиенти в кетъринга</li> <li>2. Умее да прилага професионални стандарти</li> <li>3. Умее да описва различни видове клиенти</li> </ol>		
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способен е да прилага по подходящ начин и разработва научени концепции за осигуряване на удовлетворение на клиентите</li> </ol>		
<b>Резултат от учене 2</b>	<i>Обслужва маса</i>	<i>РУ 2</i>	
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знае как да сервира на масата ястията, включени в менюто, както и напитките, избрани от клиента</li> <li>2. Познава изискванията за подреждане на масата за различни поводи</li> <li>3. Познава инвентара на ресторанта, използван в експлоатация, включително чаши, чинии, прибори, сервиращи съдове от различен тип и др.</li> </ol>	<p><i>Демонстрира способността да извършват самостоятелно обслужване на маса и бар, като ефективно поставя и изнася ястия и напитки, също и да съветват и наставляват служителите</i></p>	
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умее да избира и използва подходящи съдове и прибори според спецификата на сервираните храни и напитки и контекста на сервирането</li> <li>2. Умее да използва различни начини за обслужване на гостите</li> <li>3. Умее да планира необходимите комплекти маси или седалки според очакваната сметка от клиента или по различен повод</li> </ol>		



<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способен е да обслужва клиентите по подходящ начин, като сервира и отсервира ястия и напитки в правилния ред и местоположение</li> <li>2. Способен е да използва подходящия наличен инвентар за обслужване според контекста на услугата</li> <li>3. Способен е да контролира и потвърждава дали съставът на масата е правилно настроен и готов за приемане и услуги на клиентите</li> </ol>			
<b>Резултат от учене 3</b>	<i>Разпознава поведението на клиента и управлява обратната връзка</i>	<i>РУ 3</i>		
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава начините за обслужване на гостите</li> <li>2. Разпознава знаци от невербалното общуване</li> <li>3. Разпознава типовете емоционални реакции и сигнали на хората</li> <li>4. Познава стандарта и характеристиките на обслужване на чуждестранни гости</li> </ol>	<i>Демонстрира способности за тълкуване на невербален език с цел по-добро обслужване на клиента, като им дава възможност да съветват и наставяват служителите</i>		
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умее да идентифицира сигналите, подадени от клиентите чрез тяхното поведение, емоции и др.</li> <li>2. Умее да идентифицира нивото на удовлетвореност / недоволство на клиента и да действа по съответния начин, за да осигури положително впечатление</li> </ol>			
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способен е да прилага различни техники, за да спечели госта и да го превърне в редовен клиент</li> </ol>			
<b>Резултат от учене 4</b>	<i>Сервира храни и напитки в съответствие с изискванията и специфичния контекст</i>	<i>РУ 4</i>		
<i>Знания</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познава процесите в барманството</li> <li>2. Познава основите на сомелиерите</li> </ol>	<i>Демонстрира напреднала компетентност, за да съветва правилно различни видове клиенти</i>		
<i>Умения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подпомага гостите при избора на храна и напитки</li> <li>2. Обслужва VIP гости поотделно или в екип с необходимата грижа в съответствие с възприетите стандарти</li> </ol>			
<i>Компетентности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способен е да участва активно в обслужването на гости, като работи ефективно в екип</li> </ol>			



	2. 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			
--	--	--	--	--



## Използвани източници

- Council recommendation of 22 May 2017 on the European Qualifications Framework for lifelong learning and repealing the recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning
- Publications Office of the European Union (2017). Defining, writing and applying learning outcomes, A European handbook. Luxembourg.
- Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.
- Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training (ECVET).
- Office for Official Publications of the European Communities (2008). The European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF). Luxembourg.
- Publications Office of the European Union (2011). Referencing National Qualifications Levels to the EQF, European Qualifications Framework Series: Note 3. Luxembourg.
- Publications Office of the European Union (2011). Using Learning Outcomes, European Qualifications Framework, Series: Note 4. Luxembourg.
- CEDEFOP, Qualifications at level 5: progressing in a career or to higher education, 2014.
- CEDEFOP, 2016. Defining and writing learning outcomes for vocational education and training - A European handbook.
- CEDEFOP Briefing Note "The hidden potential of level 5 qualifications" (June 2014), available at [http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089\\_en.pdf](http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089_en.pdf).
- H. Dalle, 2016, European Level 5 area: a tandem for VET and HE

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.