



# ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ „ПРОФЕСИЯ 21 ВЕК“

Централно звено - София

София 1606, бул. „Македония“ 20, ет. 5, ап.10, (+359 2) 953 17 21, 852 90 83, cpo21@didactaconsult.com

УТВЪРДИЛ:  
инж. Мария Антова  
ЗАМ. ПРЕДСЕДАТЕЛ НА НАПОО

УТВЪРДИЛ:  
доц. д-р Красимир Спиров  
ДИРЕКТОР НА ЦПО

## УЧЕБЕН ПЛАН

за начално професионално обучение  
с придобиване на втора степен на професионална квалификация  
**РАМКОВА ПРОГРАМА Б**  
(съгласно чл. 10 от ЗПОО)

<b>Професионално направление:</b>	
<b>код 811</b>	<b>ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЕРИНГ</b>
<b>Наименование на професията:</b>	
<b>код 811070</b>	<b>ГОТВАЧ</b>
<b>Наименование на специалността:</b>	
<b>код 8110701</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ</b>
<b>Степен на професионална квалификация:</b>	
<b>ВТОРА</b>	

**Срок на обучение:** до една година

**Общ брой часове:** 662 часа

**Брой часове по теория:** 294 часа

**Брой часове по практика:** 368 часа

**Държавен изпит по теория на професията:** 4 часа

**Държавен изпит по практика на професията:** 2 дни по 6 часа

**Форма на обучение:** дневна/вечерна/задочна/самостоятелна/дистанционна

**Организационна форма:** квалификационен курс

**Минимално входящо образователно равнище:** завършен клас от средното образование или завършено средно образование.

София, 2006 г.

## **I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

Програма Б е разработена на основание чл.10, ал.3 от ЗПОО и в съответствие с ДООИ за професията.

## **II. ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА**

Програмата регламентира условията и реда за придобиване на втора степен на професионална квалификация, за лица навършили 16 години в съответствие със:

Закона за професионално образование и обучение

Наредбата за държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия “Готвач”

## **III. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОГРАМАТА**

Програмата е предназначена за професионално обучение за придобиване на втора степен на професионална квалификация, съгласно чл.9 от ЗПОО по професия “Готвач”.

## **IV. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ ЗА ОБУЧЕНИЕ**

За минимална възраст – навършени 16 години

За здравословно състояние – да бъде физически годен и психически здрав да упражнява професията “Готвач”, удостоверено с медицинско свидетелство, доказващо че тази професия не му е противопоказна.

Входящо образователно равнище – завършен клас от средно образование или средно образование.

## **V. ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА**

Реализацията на подготвените кадри е в заведения за хранене и развлечения.

Придобилият II-ра степен на професионална квалификация по професията “Готвач” може да продължи обучението си по друга професия от професионално направление “Хотелиерство, Ресторантьорство и Кетеринг”.

## **VI. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

Описана е в тематичния план на програмата на Центъра.

## **VII. ФОРМИ НА ОБУЧЕНИЕ**

Дневна, вечерна, задочна, индивидуална и дистанционна

## **VIII. ОРГАНИЗАЦИОННИ ФОРМИ – квалификационен курс.**

## **IX. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО**

Основна цел на обучението по професия “Готвач”, специалност “Производство на кулинарни изделия и напитки” е: придобиване на знания и умения за производство на кулинарна продукция и напитки.

Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението - след завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- ◆ знае и прилага основните правила за безопасна работа, не замърсява в процеса на работа околната среда, поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място;
- ◆ познава външните и вътрешните фактори, влияещи върху бизнес-поведението на фирмата, познава принципите на делово общуване;
- ◆ познава пазарните отношения, мястото и ролята в тях на отделните лица, фирмите, институциите и държавата;

- ◆ познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник;
- ◆ участва при разпределяне на задачите, съдейства и търси помощ от членовете на екипа, отнася се с чувство за отговорност при изпълнение на задачата, която му е възложена;
- ◆ разбира своята роля в производството и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си;
- ◆ знае общите правила за работа с компютър и умее да ползва програмни продукти;
- ◆ умее да осъществява делови контакти, да се информира за развитието и новостите в туристическата индустрия от специализирани чуждестранни издания, като разбира лексиката, свързана с професията му;
- ◆ прилага санитарно-хигиенните изисквания за работа в ресторантьорството;
- ◆ прилага технологията за производство на кухненска продукция;
- ◆ оперира с машини и съоръжения в ресторантьорството;
- ◆ спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните норми;
- ◆ следи за наличните хранителни продукти и осигурява ритмични заявки
- ◆ съхранява правилно продуктите;
- ◆ приготвя ястия при точно спазване на рецепти;
- ◆ участва при разработване на нови рецепти за кухненска продукция;
- ◆ участва в разработването на нови менюта;
- ◆ използва ефективно материално-техническата база.

## **X. ЗАВЪРШВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ**

Професионалното обучение по професия “Готвач” завършва с полагане на държавни изпити по теория и практика на професията.

## **XI. УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ЗАВЪРШЕНОТО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ**

- ◆ **Свидетелство за професионална квалификация**
- ◆ Обучавани, които не са положили държавни изпити за придобиване на степен на професионална квалификация, получават: **Удостоверение за професионално обучение**

## РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ МОДУЛИ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ МОДУЛИ	Учебни часове		
		Общо	Теория	Практика
1	2	3	4	5
	<b>Задължителна професионална подготовка</b>	<b>662</b>	<b>294</b>	<b>368</b>
	<b>А Обща задължителна професионална подготовка</b>	<b>70</b>	<b>54</b>	<b>16</b>
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	12	12	
2.	Трудово-правно законодателство	6	6	
3.	Мотивация, предприемачество и комуникативни умения. Комуникации в трудовата дейност	18	18	
4.	Икономика	12	12	
5.	Компютърно обучение	22	6	16
	<b>Б Отраслова задължителна професионална подготовка</b>	<b>102</b>	<b>78</b>	<b>24</b>
1.	Чужд език по професията	36	12	<b>24</b>
2.	Основи на туризма	18	18	
3.	Хигиена на хранене и хранително законодателство	18	18	
4.	Професионална етика и туристическо поведение	12	12	
5.	Счетоводство и отчетност в туризма	6	6	
6.	Отчетност на фирмата	12	12	
	<b>В Специфична задължителна професионална подготовка</b>	<b>590</b>	<b>162</b>	<b>328</b>
1.	Материалознание на хранителните продукти.	24	24	
2.	Технологично обзавеждане на ЗХР	36	24	12
3.	Технология на кулинарната продукция.	274	90	184
4.	Микробиология	6	6	
5.	Сервиране	30	18	12
6.	Производствена практика.	120		120
	<b>Всичко А+Б+В</b>	<b>662</b>	<b>294</b>	<b>368</b>