



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ към СДРУЖЕНИЕ «ПАРТНЬОРИ – КС»

София 1229, жк «Връбница», бл. 534
тел. 0886 38 00 31; 0884 27 01 04
e-mail: partners_ks@mail.bg

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ “ГОТВАЧ”
СПЕЦИАЛНОСТ “Производство и обслужване в заведенията за хранене и
развлечения”

(обучение по рамкова програма “Б” съгласно чл. 10 от ЗПОО)

Наименование и код на професионалното направление	811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг
Наименование и код на професията	811070 Готвач
Наименование и код на специалността	8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки
Степен на професионална квалификация	втора
Срок на обучение	660 учебни часа
Общ брой часове	660 учебни часа
Брой часове по теория	252 учебни часа
Брой часове по практика	408 учебни часа
Форма на обучение	дневна, задочна, дистанционна, индивидуална, групова, вечерна
Организационна форма	квалификационен курс

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професията **“ГОТВАЧ ”** – специалност **“Производство на кулинарни изделия и напитки”**, обучаваният трябва да:

- Да произвежда по съответна технология предястия, супи, сосове, основни ястия, аламинути, кухненски десерти, сладкарски изделия, хлебни изделия, типични ястия от българската национална кухня;
- Да познава и прилага стоковедческите характеристики на хранителните суровини и полуфабрикати (месо, и месни произведения, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, животински и растителни мазнини, кулинарни подправки, захар и захарни изделия, сладкарски продукти, хлебни изделия и др.);
- Да съхранява правилно хранителните продукти, полуфабрикати и кулинарна продукция;
- Да окачествява кулинарната продукция;
- Да съставя план-меню за кулинарна продукция;
- Да ползва и опазва оборудването и техниката на работното място;
- Да участва при разработване на нови рецепти за кухненска продукция;
- Да участва в разработване на нови менюта
- Да познава и работи с технологичното оборудване на кухнята и ресторанта;
- Да познава и спазва условията на труд и безопасност на работната зона на готвача;
- Да прилага изискванията за рационално хранене, биологичните основи на храненето на различни групи клиенти;
- Да познава и не допуска замърсяване на храната;
- Да прилага хигиенните изисквания на заведенията за хранене и развлечения и да спазва висока лична хигиена;
- Да дава компетентни консултации на клиентите за кулинарните производства;
- Да прилага различни форми и технологии на предлагане на кулинарна и сладкарска продукция при VIP-гости, кетеринг и други тържествени случаи;
- Да прави калкулации на асортимента в план-менюто на ресторанта;
- Да познава и борави с необходимата документация и отчетността на кулинарната продукция.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ, желаещи да се включат в обученията:

- лицата да са навършили 16 години;
- здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че професията, по която кандидатът желае да се обучава, не му е противопоказна.

ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ:

- завършено средно образование.

ЗАВЪРШИЛИТЕ УСПЕШНО ОБУЧЕНИЕТО МОГАТ:

- Придобилият втора степен на професионална квалификация по професията "Готвач" може да продължи обучението си по друга професия от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг", като обучението му по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления, и част от отрасловата задължителна професионална подготовка се зачита.
- Той може да продължи обучението си и за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалността "Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения" към професия "Ресторантьор", както и за актуализиране и повишаване на придобитата професионална квалификация по професията "Готвач".