



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



Проект „Интегрирани решения за заетост в кулинарните изкуства и ресторантьорския сектор за квалифициран и приобщаващ българо-румънски трансграничен регион“ е съ-финансиран от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие в рамките на Програмата Interreg V-A Румъния-България.

Код на проекта: 16.4.2.104; e-MS код: ROBG-192

Бюджет на проекта: 410 207.72 евро,
стойност на финансиране от ЕС: 348 676.56 евро от ЕФРР

КУРС ГОТВАЧ



Курсът е разработен в рамките на Дейност 4, по проект „Интегрирани решения за заетост в кулинарните изкуства и ресторантьорския сектор за квалифициран и приобщаващ българо-румънски трансграничен регион“, съфинансиран от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие в рамките на Програмата Interreg V-A Румъния-България. Проектът се изпълнява от Сдружение Добруджанско аграрно и бизнес училище /ДАБУ/, Добрич, България в партньорство със Сдружение „Избери своята професия“ - Център за професионално обучение, Констанца, Румъния.



1. Цел на обучението

След завършване на обучението по професията, обучаваният трябва да:

- познава нормативно-правната уредба в готварството в Румъния и България;
- познава правилата за здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България и как да контролира тяхното спазване от персонала в кухнята и ресторанта;
- познава спецификите за комуникация с гости от Румъния и България при посещение на заведение за хранене;
- умее да работи в екип с представители от другата националност;
- познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес, съгласно българското и румънското законодателство;
- познава спецификите на готварските изделия, характерни за Румъния и България, технологията на приготвянето им и особеностите на представянето им.

По-конкретно, подцелите са както следва:

- Придобиване на знания за нужните нормативни документи в готварството в Румъния и България;
- Придобиване на знания осигуряване на безопасна и здравословна среда, както за работещите в заведението за хранене, така и за гостите;
- Придобиване на знания и умения за особеностите на продуктите за приготвяне на характерни ястия в Румъния и България;
- Придобиване на знания и умения за приготвяне на специфични за румънската и българската кухня видове меню;
- Придобиване на знания и умения за техниките и технологиите за обработка на продуктите при приготвяне на характерни видове ястия в Румъния и България;
- Придобиване на знания и умения за дизайн и презентиране на различните видове ястия в Румъния и България.

2. Целева група

Лица, преминали обучение за професионална квалификация по професията готвач или с трудов опит по тази професия.

3. Хорариум на обучението:

Обучението ще бъде проведено в рамките на 66 учебни часа при следното разпределение:

18 учебни часа теория

16 учебни часа учебна практика

32 учебни часа учебна практика в съседната държава (Румъния/България)



4. Съдържание

Темите в програмата за обучение в Курс "Готвач" са ориентирани към спецификата на Трансграничния регион Румъния - България. Предназначена е за работещи, активно търсещи работа и мобилни служители от двете страни на границата с амбиция за реализация в кулинарния сектор. Обучението включва следните основни теми:

1. Нормативно-правна уредба в готварството в Румъния и България.
2. Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България.
3. Кулинарни техники и технологии в Румъния и България.
4. Приготвяне на храни, типични за Румъния и България.
5. Дизайн и презентирание на различни видове ястия в Румъния и България.

5. Очаквани резултати

Програмата на обучението дава възможност на курсистите:

- да са подготвени за започване на работа в Румъния и България от гледна точка на нормативна уредба в кулинарния сектор;
- да имат базови познания за румънската и българската кухня с цел реализиране като професионалисти на трудовия пазар в съседната държава;
- да придобият практически опит в Румъния и България.

6. Учебен план

Професия	Готвач	Код: 811070
Специалност	Производство на кулинарни изделия и напитки	8110701

За придобиване на част от професия за България и специализация/професионален курс за Румъния.

Общ брой часове:	66 учебни часа
брой часове по теория	18
брой часове по практика в собствената държава	16
Брой часове по практика в Румъния/България	32
Форма на обучение:	Дневна
Организационна форма	Квалификационен курс
Минимално входящо образователно равнище:	Завършен първи гимназиален етап или 10 клас.



Обща професионална подготовка

Наименование на единицата:	Нормативно-правна уредба в кулинарството в Румъния и България
Резултат от учене:	Познава нормативно-правната уредба в кулинарството в Румъния и България
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава нормативните документи за Румъния и България, свързани с работата на готвача • Познава специфичните изисквания, характерни за двете държави
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Организира и съблюдава спазването на нормативната уредба • Прилага нормативните стандарти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва изискванията на българското и румънското законодателство и отговорно съблюдава за спазването му от служителите в кухнята
Условия за провеждане на обучението:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали
Средства за оценяване:	<p>Средство:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Изпитни материали
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основни теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> • Нормативно-правната уредба в Румъния/България за кулинарството; • Организиране и контрол за спазване на нормативната уредба в заведенията за хранене в Румъния/България
Наименование на единицата:	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България
Резултат от учене:	Спазва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава причините за възникване на опасни ситуации, производствени аварии и инциденти на работното място и предприема мерки за предотвратяването им



	<ul style="list-style-type: none"> • Описва правилата и оказва до лекарска помощ на пострадал при необходимост
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва по предназначение средства за противопожарна защита (кофпомпа, пожарогасител и др.) съгласно правилата за противопожарна и аварийна безопасност • Използва работно облекло и лични предпазни средства при изпълнение на трудовата си дейност, спазвайки наредбите и инструкциите • Почиства работното си място съгласно действащите инструкции и въведения график
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва и прилага правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда
Условия за провеждане на обучението:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>или</p> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Изпитни материали
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основни теоретични знания за здравословни и безопасни условия на труд на работното място. <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Избира най-подходящ тип поведение при зададената рискови ситуации; • Знае нормативните изисквания за ЗБУТ в Румъния и България.
Наименование на единицата:	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България.
Резултат от учене:	Познава особеностите на Румънската и Българската национална кухня
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните характеристики на



	<p>националната кухня на двете държави</p> <ul style="list-style-type: none"> • Запознат е с факторите, които са оформили националната кухня на Румъния и България - етноси, история, чужди влияния • Има познания за традиционните ястия, които се приготвят за различни поводи и празници • Познания за регионална национална кухня • Познания за специфични техники за обработка на храните в двете държави
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Изготвяне на тематично, празнично или традиционно меню, съобразно спецификите на държавата - Румъния и България • Събира информация за специфичните продукти и къде могат да бъдат намерени, за приготвяне на румънска или българска трапеза • Организира въвеждането на нови начини за обработка на хранителните продукти • Организира обучение на персонала за реализиране на нови рецепти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира въвеждането на нови ястия с цел адаптивност към трансграничния регион
Условия за провеждане на обучението:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали • Учебна кухня
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготвяне на специфично меню с необходимите продукти
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Изпитни материали • Учебна кухня
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основни теоретични знания за спецификите на националната кухня на Румъния и България • Има теоретични познания за традиционните



	<p>ястия, които се приготвят по различни поводи - празници, събития и др. и регионална кухня, характерна за трансграничния регион</p> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготвя най-подходящото меню според повода като предлага съответните продукти, съобразно региона и държавата
Наименование на единицата:	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България.
Резултат от учене:	Познава особеностите на продуктите и подправките, характерни за трансграничния регион Румъния - България. Умее да ги съчетава при приготвяне на различни ястия от румънската и българската кухня. Прилага различни техники и обработка на продуктите в Румънската и Българската национална кухня и дизайн на ястията.
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава особеностите на продуктите и възможностите за съчетаване в меню с характерни румънски и български ястия • Познава специфичните румънски и български подправки и приложението им в ястията • Запознат е с техниките за обработка на продуктите, приложими в румънската и българската кухня • Познава актуални и специфични техники за дизайн на ястията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Изготвяне на меню с храни като съчетава продукти и подправки, използвани в румънската и българската кухня • Използване на техники за обработка на продуктите за приготвяне на характерни румънски и български ястия • Прилага съвременни техники за дизайн на ястия от румънската и българската кухня
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира процеса на приготвяне на кулинарни изделия, характерни за трансграничния регион Румъния - България
Условия за провеждане на обучението:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Компютър



	<ul style="list-style-type: none"> • Мултимедия • Учебни материали • Учебна кухня • Материали за практика
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготвяне на специфично меню с необходимите продукти; дизайн на ястие
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Изпитни материали • Учебна кухня
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основни теоретични знания за спецификите на националната кухня на Румъния и България • Има теоретични познания за техниките на обработка и приготвяне на различни ястия от румънската и българската кухня <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготвя най-подходящото меню според повода като предлага съответните продукти, съобразно региона и държавата • Дизайн на ястие от румънската и българската кухня
Наименование на единицата:	Дизайн и презентирание на различни видове ястия в Румъния и България.
Резултат от учене:	Познава особеностите на съчетаване на типични за румънската и българската традиции елементи, използвани за дизайн на различни ястия. Притежава умения за презентирание на различни видове ястия, характерни за Румъния и България.
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава съдове и инвентар за оформяне на ястия • Познава правилата за комбиниране на продукти, цветово оформление и традиции в румънската и българската кухня • Познава характерния за двете държави дизайн на ястия в зависимост от повода и предназначението им
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира различните видове ястия,



	<p>характерни за Румъния и България</p> <ul style="list-style-type: none"> • Използва правилно специфичната терминология, според съответния език • Преценява времето, необходимо за декорация на ястието и декорира ястията според вида и повода • Умее да презентира ястието по иновативен начин като използва традициите на съответната държава
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Декорира и презентира различни ястия, характерни за трансграничния регион Румъния - България
Условия за провеждане на обучението:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали • Търговска зала • Материали за практика
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дизайн и презентация на ястие по зададени критерии, характерни за Румъния и България
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Изпитни материали • Учебна кухня • Материали за практически изпит
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Познава различни техники за декорация на ястия, характерни за двете държави • Има теоретични познания за дизайн на ястия от румънската и българската традиция <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготвя и декорира ястие, според конкретен случай • Избира подходяща презентация на ястие от румънската и българската кухня



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



Разпределение по видове подготовка, предмети и часове

№	Видове професионална подготовка, учебни предмети	Брой учебни часове
I.	Нормативно-правна уредба в кулинарството в Румъния и България	1
II.	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България	1
III.	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България	6
IV.	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България	6
V.	Дизайн и презентирание на различни видове ястия в Румъния и България	4
VI.	Учебна практика в собствената държава	16
VII.	Учебна практика в Румъния/България	32
	Общ брой часове по теория	18
	Общо брой часове по практика	48
	Общ брой часове	66



7. Учебна програма

Разпределение по видове подготовка, учебни предмети, теми и часове

№	Теми	Брой учебни часове
	Теоретично обучение	
I.	Нормативно-правна уредба в кулинарството в Румъния и България	1
	<u>за българи</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в кулинарството в Румъния: - нормативна уредба в сферата на общественото хранене - нормативни документи - структура и обхват	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в кулинарството в България: - нормативна уредба в сферата на общественото хранене - нормативни документи - структура и обхват	1
II.	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България	1
	<u>за българи</u>	
1.	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния: - държавна политика за здраве и безопасност при работа - служба по трудова медицина - в помощ на работодателя - участие на работниците в процеса за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд - професионални рискове - трудов травматизъм	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Здравословни и безопасни условия на труд в България: - държавна политика за здраве и безопасност при работа - служба по трудова медицина - в помощ на работодателя - участие на работниците в процеса за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд - професионални рискове - трудов травматизъм	1
III.	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България	6
	<u>за българи</u>	
1.	Особености на румънската национална кухня: - характеристика	2



	<ul style="list-style-type: none"> - етноси - хранене през вековете в румънските земи - народи, оказали влияние на румънската национална кухня - фактори за формиране спецификата на румънската национална кухня 	
2.	<p>Румънска кухня - празници, традиции, обичаи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характерни ястия - характерни продукти - характерни техники за обработка на продуктите - характерни технологии за приготвяне на ястията 	2
3.	<p>Регионална кухня на Румъния - особености на румънската кухня в различните региони:</p> <ul style="list-style-type: none"> - регионални ястия - характерни продукти и обработка - специфика на приготвяне на ястията 	1
4.	<p>Кухнята на Северна Добруджа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфични ястия - техники за обработка на продуктите - технология на приготвяне на характерни ястия 	1
	<u>за румънци</u>	
1.	<p>Особености на българската национална кухня:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика - етноси - хранене през вековете в българските земи - народи, оказали влияние на българската национална кухня - фактори за формиране спецификата на българската национална кухня 	2
2.	<p>Българска кухня - празници, традиции, обичаи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характерни ястия - характерни продукти - характерни техники за обработка на продуктите - характерни технологии за приготвяне на ястията 	2
3.	<p>Регионална кухня на България - особености на българската кухня в различните региони:</p> <ul style="list-style-type: none"> - регионални ястия - характерни продукти и обработка - специфика на приготвяне на ястията 	1
4.	<p>Кухнята на Южна Добруджа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфични ястия - техники за обработка на продуктите - технология на приготвяне на характерни ястия 	1



IV.	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България	6
	<u>за българи</u>	
1.	Съчетаване на растителни и животински продукти за приготвяне на характерни ястия в румънската кухня	2
2.	Съчетаване на основни видове продукти за приготвяне на характерни ястия от румънската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	1
3.	Характерни техники и топлинни процеси за обработване на продуктите, съвременни техники в румънската кухня, съчетаване на техники	2
4.	Видове подправки, използвани в румънската кухня. Съчетаване на подправки при характерните румънски ястия. Цветово и вкусово съчетаване	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Съчетаване на растителни и животински продукти за приготвяне на характерни ястия в българската кухня	2
2.	Съчетаване на основни видове продукти за приготвяне на характерни ястия от българската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	1
3.	Характерни техники и топлинни процеси за обработване на продуктите, съвременни техники в българската кухня, съчетаване на техники	2
4.	Видове подправки, използвани в българската кухня. Съчетаване на подправки при характерните българските ястия. Цветово и вкусово съчетаване	1
V.	Дизайн и презентиране на различни видове ястия в Румъния и България	4
	<u>за българи</u>	
1.	Дизайн на кулинарните изделия, използван в румънската кухня: - подходящи съдове - оформяне на кулинарните изделия - височина, цветово съчетаване, украса	1
2.	Съчетаване и комбиниране на характерни румънски ястия, дизайн и композиционно оформление	1
3.	Презентиране на ястията в зависимост от повода и предназначението: - ежедневен - празничен - обреден	2



	<u>за румънци</u>	
1.	Дизайн на кулинарните изделия, използван в българската кухня: - подходящи съдове - оформяне на кулинарните изделия - височина, цветово съчетаване, украса	1
2.	Съчетаване и комбиниране на характерни български ястия, дизайн и композиционно оформление	1
3.	Презентиране на ястията в зависимост от повода и предназначението: - ежедневен - празничен - обреден	2
Общ брой учебни часове		18
Практическо обучение в собствената държава		
Учебна практика		
1 ден		
I.	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България	6
<u>за българи</u>		
1.	Изготвяне на тематично меню от румънската кухня по зададени критерии	2
2.	Приготвяне на едно ястие от румънската кухня по зададена рецепта	4
<u>за румънци</u>		
1.	Изготвяне на тематично меню от българската кухня по зададени критерии	2
2.	Приготвяне на едно ястие от българската кухня по зададена рецепта	4
2 ден		
II.	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България	5
<u>за българи</u>		
1.	Приготвяне на две типови ястия от румънската кухня.	5
III.	Дизайн и презентирание на различни видове ястия в Румъния и България	1
2.	Декорация и презентирание на приготвените ястия.	1
II.	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България	5
<u>за румънци</u>		
1.	Приготвяне на две типови ястия от българската кухня.	5
III.	Дизайн и презентирание на различни видове ястия в Румъния и България	1



1.	Декорация и презентирание на пригответените ястия.	1
	3 ден	
II.	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България	5
	<u>за българи</u>	
1.	Приготвяне на две типови ястия от румънската кухня.	5
III.	Дизайн и презентирание на различни видове ястия в Румъния и България	1
2.	Декорация и презентирание на пригответените ястия.	1
II.	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България	5
	<u>за румънци</u>	
1.	Приготвяне на две типови ястия от българската кухня.	5
III.	Дизайн и презентирание на различни видове ястия в Румъния и България	1
1.	Декорация и презентирание на пригответените ястия.	1
	Общ брой учебни часове	16
	Практическо обучение в Румъния/България	
	Учебна практика	
I.	Приготвяне на ястия, типични за Румъния и България. Дизайн и презентирание.	8
II.	Приготвяне на ястия, типични за Румъния и България. Дизайн и презентирание.	8
III.	Приготвяне на ястия, типични за Румъния и България. Дизайн и презентирание.	8
IV.	Приготвяне на ястия, типични за Румъния и България. Дизайн и презентирание.	8
	Общ брой учебни часове	32
	Общ брой часове по теория	18
	Общ брой часове по практика в собствената държава	16
	Общ брой часове по практика в Румъния/България	32
	Общ брой часове	66

8. Описание на професия „готвач“

Готвачът сам или в екип приготвя и оформя ястията като избира необходимите хранителни продукти за деня. Неговите ангажименти се изразяват в следните дейности:

- прави предварителна обработка и приготвя полуфабрикати и кулинарна продукция (предястия, супи, основни ястия и десерти)/, като спазва технологичния процес и разходните норми при приготвяне;
- следи за качеството на суровините и готовата продукция и носи отговорност за производството на здравословна и безопасна храна;



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



- подрежда и декорира ястията;
- участва в представянето на кулинарната продукция и изготвя декорации за различни поводи;
- отговаря за количеството и качеството на вложените продукти в готварската продукция в съответствие с установените рецептури;
- носи отговорност за качеството на технологичния процес и хигиената при приготвянето на храната и нейните вкусови качества;
- изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки от гостите;
- консултира гостите за избора на ястия и напитки;
- планира и организира процесите в кухнята сам или под ръководството на главен готвач;
- изготвя менюта;
- разработва нови рецепти, като прилага иновативни и креативни технологии;
- калкулира необходимите продукти и осигурява ритмични заявки;
- приема стоки, контролира теглото и масата им, проверява за видими дефекти и взема обичайните за фирмата мерки;
- следи за правилното съхранение на продукти и полуфабрикати;
- проверява състоянието на продуктите и преценява възможностите им за употреба;
- контролира качеството на продуктите и ги разпределя с оглед на възможната им употреба в зависимост от предназначението им;
- използва ефективно материално-техническата база и ресурсите;
- грижи се за експлоатационната готовност на машините, съоръженията и инвентара;
- прилага правилата за безопасни условия на труд, спазва санитарно-хигиенните изисквания и опазва околната среда

Готвачът спазва всички законови разпоредби, свързани с дейността му и вътрешно-фирмените правила, работи с технологична документация.

(Описанията са взети от ДОО за професията „готвач“)

9. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по учебна практика - в учебни кухни, кабинети по сервиране и барманство, учебен ресторант, хотели, заведения за хранене и развлечения, като обучаваните се разделят на групи. Предвид специфичните държавни изисквания при провеждане на обучение в съседната държава (Румъния/България), обучението по практика ще се извършва само в учебна кухня и ресторант, когато няма посетители. Производствена практика не се включва в програмата.

- Оборудване на кабинета по теория - учебни маси, столове, учебна дъска, технически средства и аудио-визуална техника. Учебни помагала - помощни и



спомагателни материали, филми за технологичната последователност при производството на видовете хлебни изделия, комплект учебни помагала.

- Оборудване на помещението по практика - учебната кухня/ресторант трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, мивка, хладилен шкаф, везна, обособени групови работни места, съобразени с броя на обучаваните в групата (при максимум 3 - 4 обучавани на едно работно място), които включват: готварска печка с осигурена вентилация, мивка; работен плот с подходящо покритие; кухненски шкаф; кухненски инвентар - съдове и прибори; трапезни съдове и прибори; обзавеждане на зала за гости. За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти и суровини.

(Изискванията са взети от ДОО за професията „хлебар/сладкар“)

10. Изисквания към обучаващите по теория и практика

Професионалната подготовка по професията "Готвач" се извършва от:

- учебните предмети или модули от общата професионална подготовка - лица с висше образование по специалност от следните професионални направления според от Класификатора на областите на висше образование и професионални направления, утвърден от Министерски съвет с Постановление № 125 от 24.06.2002 г., посл. доп. бр. 94 от 25.11.2005 г.:
 - Област на висше образование „Социални, стопански и правни науки“;
 - Професионално направление „Администрация и управление“;
 - Професионално направление „Икономика“;
 - Област на висше образование „Технически науки“;
 - Област на висше образование „Здравеопазване и спорт“;
 - Професионално направление „Медицина“.
- учебните предмети или модули от отрасловата и специфичната професионална подготовка (теория и практика на професията) - лица с висше образование по специалности от следните професионални направления според Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления:
 - Област на висше образование „Хуманитарни науки“;
 - Професионално направление „Филология“;
 - Област на висше образование „Социални, стопански и правни науки“;
 - Професионално направление „Туризм“;
 - Област на висше образование „Природни науки, математика и информатика“;
 - Професионално направление „Информатика и компютърни науки“;
 - Област на висше образование „Технически науки“;
 - Професионално направление „Хранителни технологии“.



- учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления - лица без висше образование, ако са придобили съответната професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

Професионална квалификация „учител“ не е необходима.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните знания, умения и компетентности. (Изискванията са взети от ДООИ за професията „ресторантьор“)

11. Методи на обучение

Методите, които ще се използват в процеса на обучение, са ориентирани към постигане на максимални резултати за краткото време на курса и са най-подходящи за спецификата на темите в програмата. Най-общо методите, които ще бъдат използвани са:

- Лекция и беседа - теоретична подготовка
- Дискусия - теоретична подготовка
- Разрешаване на казуси - практическа подготовка
- Презентиране - теоретична и практическа подготовка
- Учене чрез правене - практическа подготовка

В настоящата програма са заложили часове основно по практическа подготовка и ще бъдат прилагани методите на учене чрез правене, презентирание и разрешаване на казуси. Предвид трансграничния характер на програмата, чрез прилагане на практическите методи на обучение може да се постигнат по-добри резултати, които да бъдат прилагани в реална, работна среда.

Наред с традиционните практики, се препоръчва прилагането и на съвременни техники и нови технологии, които са универсални за кулинарния бранш и са задължителна част от работата в заведенията за хранене. Поради големите сходства в кухните на Румъния и България, е много трудно пълното разграничаване на ястията, продуктите и тяхната обработка и техниките за приготвяне. Обединяващ елемент е и прилагането на съвременни и иновативни методи за приготвяне и представяне на храната.

12. Необходими меки умения, които трябва да притежава готвачът

Според представителите на кулинарния бранш, които взеха участие в анкетно проучване на проект ИКАР за необходимите меки умения, които трябва да притежават хората, които работят като готвачи, се обособиха следните умения - Организираност и приоритизация на задачите, Работа в екип, Комуникативни умения, Способност за работа под напрежение, Управление на времето.



Преподавателят на краткия курс за Готвач, трябва да насочи професионалните умения на обучаемите към спецификата на региона - Трансграничния регион Румъния - България от една страна. А от друга, за да се реализира успешно един служител в друга държава е необходимо да притежава и редица умения, извън професионалните, които ще му помогнат да се справи с работата в чужда за него среда. Именно меките умения са тези, които пренасяме навсякъде, където отиваме, използваме ги и ги развиваме през целия си живот. Положителен резултат от обучението на този курс би бил, ако едновременно с преподаване на предвидените теми, бъдат засегнати и какви меки умения биха били полезни при реализация, извън пределите на собствената държава. Преподавателят би могъл да включи меките умения, успоредно с основния учебен материал.

Приоритетните меки умения за професията готвач

- Организираност и приоритизация на задачите - умението за подреждане на приоритетите е много важно в кухнята и за да има продуктивност, трябва много добре да се прецени времето, което ще е необходимо за изпълнение на всяка задача и да се следва последователността на процесите. В кухнята се случва често готвачите и помощник готвачите да не изпълняват поставената задача, както е указал главният готвач и с това се нарушава организацията на работата. Ако останалите от екипа не са разбрали, значи не е обяснено добре. Затова експертите препоръчват известната и ефективна методология за определяне на целите S.M.A.R.T. - т.е. целите трябва да бъдат: конкретни (Specific), измерими (Measurable), достижими (Achievable), реалистични (Realistic), определени във времето (Timebound). Необходимо е задачите да се разпределят на принципа колко време изисква всяка от тях, какви ресурси са необходими - хора, продукти, оборудване и да се осигури навреме всичко необходимо. Разпределението на задачите е много важно, а в кухнята персоналното разпределение е от съществено значение, защото това влияе на качеството на крайния продукт. Положителен ефект би се получил ако преподавателят обърне внимание на това умение като се дадат казуси за разрешаване;
- Работа в екип - това умение е важно за всяка от кулинарните професии, а за готвача е в пълна сила, тъй като отговаря за цялата кухня и това, което излиза от нея и влиза в залата за гости. Работата на готвача има директна връзка с клиента и ако не е постигната екипна работа на хората в кухнята, крайният резултат веднага ще бъде оценен отрицателно от клиентите. Преподавателят е добре да прилага методи за добра работа в екип по време на практиката, когато учебният процес е обвързан с конкретни резултати. Чрез подходящи задачи могат да се проверят и коригират уменията за работа в екип на всеки обучаем;
- Комуникативни умения - комуникативните умения са съвкупност от различни средства, чрез които човек влиза в контакт с другите. За работата в кухня е много важно да бъде установена една работна комуникация с правила, които да се спазват от всички. Важен е и общия език за комуникация, който да е разбираем от всички. От важно значение е да се спазва йерархията на слушане и



говорене, обратна комуникация във всеки момент, познаване на използваната терминология, владение на емоциите и спазване на правилата, установени за кухнята. Добрата комуникация влияе пряко на организацията на работата, ефективността на работния процес и добрите резултати като цяло. Като се прибави и работата под напрежение, тя се оказва основният инструмент за справяне с допълнителните препятствия и непредвидени проблеми. От полза би било ако преподавателят проведе игра за създаване на правила за комуникация в групата и после ги приложи по време на практиката;

- Способност за работа под напрежение - работата под напрежение е част от ежедневието на готвача, особено в големи ресторанти, с много поръчки наведнъж и ограничено време за приготвяне на различни видове храни. Факторите, които биха помогнали да превантираме стресови ситуации са добра организация и приоритизиране на задачите, ефективна комуникация и работа в екип. Изграждането на способност за овладяване на напрежението и емоционалния стрес е процес, който изисква дълга подготовка и би било полезно по време на обучението да се отработят начини за справяне с напрежението чрез разрешаване на задачи в няколко групи и обсъждане на предложените решения. От друга страна овладяването на стреса е индивидуална способност, която се влияе от много фактори - емоционалност, нервна система, лични проблеми, ниво на издръжливост, подготовка и др. Но има професионални техники, които помагат да се избегне този проблем - стреса. На първо място добрата организация може да предвиди рисковите моменти и да предотврати създаването на стресова ситуация.
- Управление на времето - като сериозен проблем за добро управление на времето е изведен неуредиците в работната среда. Липсата на добра организация и на комуникация губи времето на много хора, а понякога на цялата организация. Някои от факторите, които създават организационни неуредици са липса на планиране - всеки член от екипа трябва да знае какво и кога трябва да се свърши и кой е отговорен, неясни цели и приоритети - ако един човек не знае защо прави нещо, той е зле мотивиран и работи некачествено, непълни инструкции - ясно и точно подаване на инструкции при възлагането на задачи. По време на обучението могат да бъдат разиграни задачи за правилно разпределяне на задачите във времето със зададени ресурси.

Методи на обучение

Методите, които могат да се използват в процеса на обучение, са:

- Дискусия - теоретична подготовка
- Презентиране - теоретична и практическа подготовка
- Разрешаване на казуси - практическа подготовка
- Учене чрез правене - практическа подготовка



Тъй като в часовете по учебна практика е най-удачно да бъдат усвоявани тези умения, чрез справяне с казуси или конкретни задачи, най-използвани могат да бъдат третият и четвъртият метод. По този начин няма да се налага на преподавателя да отделя специално време от часовете за работа върху конкретното меко умение, а ще го прави успоредно в процеса на овладяване на твърдото умение.

13. Приложения

Ястия от Румъния

ПИЛЕШКА СУПА С КНЕДЛИ

Продукти:

едно цяло пиле

2 моркова

1 връзка зелен лук

корен от магданоз

1-2 чушки

малка целина

пащърнак

50 гр. масло

1 връзка зелен магданоз

2 стръкчета зелен чесън

сол

черен пипер на зърна и млян

За кнедлите:

2 яйца

100 g грис

Технология на приготвяне:

1. Пилето се измива няколко пъти, пърли се за 2-3 минути на висока температура. Изплаква се със студена вода и се слага да се вари във вода със сол.
2. Пяната се премахва след като започне да ври и се добавят предварително почистените цели и измити зеленчуци.
3. Супата се покрива с капак и се оставя да ври на средна температура.
4. След като се сварят пилето и зеленчуците, се изваждат само зеленчуците със сито.
5. Лукът, чесънът и пащърнакът се оставят настрана. Морковите се нарязват на шайби и се слагат в супата отново.
6. Бъркат се яйцата и се добавя грис, чрез поръсване. Оформя се композицията за кнедлите.
7. След като супата ври за няколко минути, оформените кнедли се пускат в супата и се оставят да подпухнат.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



8. Накрая се добавят маслото, солта и черния пипер и ситно нарязания магданоз.

МИТИТЕИ

Продукти:

Говеждо или овнешко месо се смесва със свинско и сланина като на 900 гр. месо се прибавя 100 гр. сланина

чесън - 5 скилидки

вода - 100 мл.

целина - 50 гр.

сол, черен и червен пипер - на вкус

Технология на приготвяне:

1. Измийте месото. Изцедете с хартиени салфетки. Премахнете филма и сухожилията. Нарезете го на парчета от 50 грама. Поставете ги в купа, поръсете със сол. Покрийте с кърпа и нека поседи за един ден на хладно място. Ако нямате достатъчно време или не искате да отложите подготовката на наденичките, оставете месото на хладно място в продължение на поне 2-3 часа.

2. Смелете месото през месомелачката, след което прекарайте смяното месо през нея още веднъж.

3. Смачкайте чесъна чрез специална преса. Добавете го към каймата заедно с подправките. Сложете целината, ситно нарязана с нож.

4. Смелете сланината със същата месомелачка. Оставете лъжица нарязан бекон, сложете сланината в купата с мляно месо и разбъркайте.

5. Добавете вода и разбъркайте всичко с ръка.

6. Отново сложете пълнежа на хладно място и оставете за 3-4 часа, ако не бързате твърде много. Ако е необходимо, този път може да бъде намален до час и половина.

7. След като намокрите ръцете си с растително олио, за да не се натрупват никакви пълнежи, направете от него колбаси с дължина 8-10 см и ширина около 2 см.

8. Поставете временно колбасите върху пергамент, напоен с масло.

9. Печете на скара или във фурната. Ако готвите мититеи във фурната, я подгръвайте до 200 градуса и ги печете в нея за половин час. На грила, те ще станат три пъти по-бързо.

МАМАЛИГА

Продукти:

300 гр. брашно царевично

200 гр. сирене краве

60 гр. лук кромид стар

100 гр. сланина

15 мл. Олио



Технология на приготвяне:

1. Изсипете царевичното брашно в един литър кипяща подсолена вода.
2. Разбъркайте хубаво и варете при слабо кипене 25 минути.
3. Намалете огъня и доварете, като бъркате непрекъснато до пълното сгъстяване на мамалигата.
4. В готовността ѝ ще се убедите, като пуснете в нея отвесно дебела точилка и бързо я завъртите.
5. Ако сместа не залепва по точилката, мамалигата е готова
6. След това я нарежете на парчета.
7. Поднесете я с настърганото сирене, сметана и изпържената с лука сланина

ТРАНСИЛВАНСКА ШКЕМБЕ ЧОРБА

Продукти:

- 1 килограм говеждо шкембе
- 5 литра вода
- 4 средни свински крака
- 2 средни лука
- 1 мазен пипер
- 250 мл. сметана
- 1 глава чесън
- 2 до 4 супени лъжици оцет
- 2-3 яйца
- сол и черен пипер на вкус

Технология на приготвяне:

Разликата между трансилванското шкембе и традиционната шкембе чорба е, че се добавят свински крака.

1. Измийте и почистете свинските крака. Когато започне да ври, извадете пяната.
2. Междувременно почистете зеленчуците и сложи отделно във вряща вода.
3. Измийте шкембето с оцет и го оставете да заври.
4. Добавете зеленчуците при свинските крака и нека се варят, докато месото падне от костите.
5. Извадете парчетата месо и ги оставете да се охладят. Когато изстинат достатъчно, ги нарежете на парчета и да ги пуснете обратно при зеленчуците.
6. Добавете към шкембето допълнително вода, ако е необходимо. Дръжте го на огъня, докато шкембето е добре сварено.
7. Почистете чесъна и го смачкайте. Смесете го със сол (за да се получи белезникава каша).
8. Отделно разбийте яйцата с щипка сол и около 3 супени лъжици сметана.
9. Добавете към бульона яйцата и половината от кашата от чесън.
10. Спрете огъня, прибавете оцет на вкус.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



Трансилванското шкембе се сервира горещо, с останалата част от крема с чесън, заквасена сметана, оцет и малко черен пипер.

БАЛМОС КАТО В БУКОВИНА

Продукти:

1 кг. малай
350 гр. масло
2 литра сметана
1 яйце
600 гр. овче сирене
250 гр. извара
сол

Технология на приготвяне:

1. Във висок съд поставете маслото да се разтопи и го подправете със сол.
 2. След това изсипете сметаната и оставете да се вари на слаб огън.
 3. Когато започне да кипи, изсипете постепенно малая, който предварително е пресят. Слагайте по малко, и бъркайте, за да не стане на бучки.
 4. Вари се 15 минути.
 5. Прибавете яйцето като бъркате.
 6. Изсипете сиренето върху сместа и разбъркайте добре.
 7. Когато започне да излиза от съда го отстранете от огъня.
- Поднася се с кисело мляко.

ЛОЗОВИ СЪРМИ С ПИЛЕШКО МЕСО

Продукти:

750 г пилешко месо
1 яйце
2 супени лъжици ориз
1 голям буркан от лозови листа
1 връзка зелен луков
1 връзка магданоз
3 клонки мащерка
300 мл. сметана
сол
пипер
2 супени лъжици брашно
масло

Технология на приготвяне:

1. Прекарайте лозовите листа под струя хладка вода и ги оставете да се изцедят.



2. Смесете мляното пилешко месо с ориза, яйцето, нарязаните лук и магданоз, добавете сол и черен пипер.
3. Поставете по една чаена лъжичка месо на всеки един лист, навийте и поставете в тавичка като редувате с клонки от мащерка.
4. Изсипете маслото, заквасена сметана, смесена с брашно и вода, до покриване на сърмите.
5. Пече се на слаб огън за около 2 часа.

БАРАБАН ОТ СВИНСКО МЕСО

Продукти:

- 1 цяла свинска глава
- бъбреците
- сърцето
- няколко парчета свинка кожа
- 3 дафинови листа
- 2 супени лъжици черен пипер
- зелен пипер
- сол

- 1 свински стомах
- 2 супени лъжици оцет

Технология на приготвяне:

1. Главата на свинята се опърля добре, чисти се и се нарязва.
2. Бъбреците и сърцето също се почистват добре и се нарязват.
3. Сложете всичко в голяма купа със студена вода и оцет и оставете за 30 минути.
4. След това, още веднъж, те преминават под студена водна струя.
5. Поставете ги в достатъчно голям съд от около 7 литра.
6. Остава се да се вари и след като се припени се добавят сол, дафинови листа и пипер на зърна.
7. Варете около 2 часа.
8. През това време стомахът на свинята се поставя в студена вода с оцет.
9. След като месото от глава се свари, се нарязва на парченца, които се смесват със сол, смлян пипер и малко сок, в който са се варили, заедно с бъбреците и сърцето.
10. Поставете сместа в почистения стомах, зашийте и направете няколко дупки с иглата.
11. Поставете те отново във водата, в която първоначално са сварени съставките.
12. Оставете около 30 минути.
13. След това извадете барабана и го поставете на дървена стойка като върху него поставете дъска, върху която се поставят тежести.
14. Оставете да се охлади до следващия ден.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



ПАСИРАН БОБ

Продукти:

1 пипер
1 морков
1 връзка целина
1/2 връзка копър
3 скилидки чесън
масло
1 чаена лъжичка пипер
доматена паста
1 клонка от мащерка
2 дафинови листа
сол
2 лука
500 гр. боб

Технология на приготвяне:

1. Измийте боба и го варете в тенджера с вода. След като се вари няколко минути, водата се излива и продължава да се вари в друга вода.
2. Нарезете моркова, пипера и целината и ги прибавете в тенджерата с боб, като добавите дафинови листа и клонка от мащерка.
3. След като бобът бъде приготвен, извадете го от огъня и го пасирайте с вертикален пасатор. Подправете със сол и нарязан копър и поставете в йенски съд.
4. Отделно нарежете ситно лука и чесъна. Добавете сладък червен пипер и малко доматиено пюре. Поръсете над боба и сервирайте, както горещ, така и студен.

ДРОБ В БУЛО

Продукти:

агнешки черва и дроб
1 було
2 супени лъжици оцет
2 глави лук
5 яйца
1 парче хляб
50 мл. мляко
Зелени подправки на вкус
1 с.л. масло
сол и черен пипер

Технология на приготвяне:

1. Агнешките черва се варят в студена вода. След като кипнат, водата се изхвърля и се поставят отново в студена вода със сол. Вари се около час.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



2. Булото се поставя в студена вода с оцет.
 3. Междувременно лукът се нарязва и се запържва в маслото. Към него се прибавят сварените и нарязани агнешки черва. Добавят се натрошения хляб и млякото.
 4. Прибавят се на вкус сол и черен пипер и накрая се добавят яйцата и нарязаните зелени подправки.
 5. Всички съставки се разбъркват до пълна хомогенизация.
 6. Сместа се изсипва в намаслена тавичка като ръбовете се издърпват.
 7. Поставя се булото, така че да покрие сместа.
 8. Пече се във фурна за 40 минути.
- Булото се оставя да се охлади в тавата.

ШАРАН В САЛАМУРА - рецепта от делтата на Дунав

Продукти:

- 4 броя медальони на шаран
- 1 лют пипер
- 4 малки домата
- 1 връзка сух девисил
- 2 скилидки чесън
- 10 зърна черен пипер
- 2 листа дафинов
- сол

Технология на приготвяне:

1. В тенджерата поставяте един литър вода с черен пипер, сол, дафинови листа, нарязани червени чушки.
2. Оставя се да се вари в продължение на 10 минути и се дърпа настрана.
3. Добавете ситно нарязания копър.
4. Върху горещата скара поставяте охладените рибни медальони и ги печете, докато станат кафяви. Сложете ги в купа и ги поръсете с нарязан чесън.
5. Изсипете бульона и сложете нарязания на четвъртинки домати.
6. Оставете за 10 минути, преди да го сервирате на масата.

Ястия от България

ШОПСКА САЛАТА

- домати 500 гр.
- краставици 400 гр.
- печен пипер 570 гр.
- лук 120 гр.
- сирене 300 гр.
- люти чушки 50 гр.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



магданоз 1 връзка

олио 80 мл.

оцет 30 мл.

Технология на приготвяне:

1. Доматите и краставиците се измиват и почистват, краставиците задължително се обелват.
2. Пиперките се почистват от семенната част и се изпичат, след обелване се нарязват на кубчета.
3. Доматите и краставиците се нарязват на средно големи кубчета, а магданоза и лука се нарязват на ситно.
4. Нарязаните зеленчуци се разбъркват и овкусяват.

При поднасяне салатата се оформя във вид на пирамида /купчинка /и се поръсва с настъргано сирене. От страни се поставят лютите чушки, сурови или печени. Салатата може да се украси с розичка от домати, краставичка, листа от магданоз и по рядко с маслинка.

КАТИНО МЕЗЕ

телешко или свинско месо- 1.500 гр.

гъби 400 гр.

черен пипер 5 гр.

люти чушки 20 гр.

лимон 100 гр.

краве масло 50 гр.

тъмен бульон 800 гр.

червено вино 100 гр.

брашно 20 гр.

сок от печено месо 500 гр.

Технология на приготвяне:

1. Месото се обезкостява , почиства, измива и се овкусява със сол и черен пипер.
 2. Изпича във фурна.
 3. След достигане до готовност се нарязва на кубчета и се поставя в саханчета.
 4. Приготвя се тъмен сос от препечено брашно, като се запържва брашното в малко мазнина, прибавя се сока от печеното месо и бульона при непрекъснато бъркане, за да се избегне образуването на бучки.
 5. Прибавя се и виното, чушкан черен пипер и сосът се вари поне 30 минути при тихо кипене.
 6. Прибавят задушени в масло гъби към соса и лютите чушки, които са нарязани или цели.
 7. Месото се залива с приготвения сос.
- Сервира се топло с няколко кръгчета лимон.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



ТИКВЕНИК

готови кори за баница 400 гр.

краве масло- 125 гр.

пълнеж-тиква- 1000 гр.

захар 100 гр.

орехови ядки 150 гр.

канела 3 гр.

галета 70 гр.

пудра захар за поръсване 70 гр.

Технология на приготвяне:

1. Почистената от кората и семките тиква се настъргва на ренде.
 2. Към тиквата се прибавят захарта, галетата, ореховите ядки, канелата и се разбъркват добре до получаването на еднородна смес.
 3. Готовите кори се разстилат върху влажна кърпа, поръсват се с разтопено масло и в единия край се поставя плънката.
 4. Навива се на руло и се поставя в намаслена тава и така завиваме всеки лист.
 5. Печем във фурна при температура 180-200 градуса.
- След изпичане нарязваме на порционни парчета и поръсваме с пудра захар.

КАТЪК

цедено кисело мляко 200 гр.

печена чушка 1 бр.

скилидка чесън 1 бр.

сирене 100 гр.

домати 2 бр.

риган

Технология на приготвяне:

1. Настъргваме сиренето, слагаме го в цеденото мляко.
2. Добавяме счукания чесън и нарязаната на ситно чушка.
3. Объркваме добре и поднасяме върху парче домати, поръсваме с риган.

СУПА ТОПЧЕТА

кайма 400 гр.

слънчогледово масло 70 гр.

краве масло 30 гр.

лук 100 гр.

моркови 100 гр.

домати 150 гр.

ориз 80 гр.

брашно 40 гр.

яйца 2бр

кисело мляко

черен пипер 2 гр.



магданоз 50 гр.

Технология на приготвяне: 1. Готовата кайма се смесва с 1/3 от дребно нарязания лук, 1/4 от полу сварения ориз, малка част от разбито яйце, черен пипер и сол.

2. От тази смес се оформят малки топчета .

3. Морковите и останалият лук, нарязан на дребно се задушават в мазнината и се заливат с костен бульон или вода.

4. След кипване се прибавят кюфтенцата и останалия ориз и се варят 15-20 минути.

5. След това се прибавят и обелените домати нарязани на кубчета.

6. Супата се подправя с варена застройка, която се приготвя от киселото мляко останалите яйца и брашно, които се разбъркват до еднородна смес и се загряват при непрекъснато бъркане до сгъстяване.

7. Към готовата застройка се прибавя част от бульона на супата, за да се разрежи и се връща към супата, която е отстранена от котлона и повече не се подлага на загряване. Подправяме с масло, черен пипер и магданоз.

ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ С ОРИЗ И ГЪБИ/ЗЕЛЕНЧУЦИ/

пиперки, може и камби- 1850 гр.

слънчогледово масло 200 гр.

ориз 400 гр.

пресни гъби 500 гр.

лук 300 гр.

домати 500 гр.

магданоз 50 гр.

черен пипер 2 гр.

сол 15 гр.

Технология на приготвяне:

1. Избират се еднакви по-едри пиперки, изчистват се от дръжките и семенната част, измиват се и леко се посоляват от вътре.

2. Почистеният и нарязан лук на ситно се задушава в част от мазнината.

3. Прибавя се ориза и част от нарязаните домати на дребно, гъбите, почистени и нарязани на филийки и част от ситно нарязания магданоз.

4. Задушаваме, докато сместа почти остане на мазнина, прибавяме смлян черен пипер, сол и малко /1:2 спрямо ориза/гореща вода или зеленчуков бульон.

5. Варим при тихо кипене до набъбване на ориза, след което се напълват пиперките.

6. Напълнените пиперки се нареждат в тава или тенджерата, покриват се с останалите домати, нарязани на ситно, заливат се с останалата мазнина и малко бульон или вода.

7. Ястието се вари или пече във фурна при тихо кипене, докато остане почти на мазнина.

Преди поднасяне се поръсва със ситно нарязан магданоз.

РАЗЯДКА ОТ СИРЕНЕ И ЯЙЦА

овче сирене 1300 гр.

яйца 12 бр.

краве масло 150 гр.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



лют червен пипер 3 гр.
чесън 20 гр.
слънчогледово масло 100 гр.
за украса - магданоз, домати, краставица, маслинка

Технология на приготвяне:

1. Сиренето се настъргва.
 2. Към него се прибавят разбитото масло, настърганите твърдо сварени яйца и подправките.
 3. Размесва се добре и се прибавя на тънка струйка при непрекъснато разбъркване слънчогледовото масло и счукания чесън.
- Сервира се като предястие.

КАВЪРМА КЕБАП

пилешко филе 1700 гр.
лук 2000 гр.
слънчогледово масло 150 гр.
домати 630 гр.
червени пиперки 400 гр.
зелени пиперки 400 гр.
черен пипер 2 гр.
магданоз 50 гр.
сол 3 гр.
червен пипер 3 гр.

Технология на приготвяне:

1. Месото се нарязва на парчета, посоляват се и се запържват в част от мазнината.
 2. В отделен съд се загрява останалата мазнина и се задушават нарязания на филийки лук.
 3. Прибавят се последователно обелените и нарязани домати, пиперките и се пържат, докато останат на мазнина.
 4. Запържените зеленчуци и подправките се смесват с месото.
 5. Ястието се запича за 2-3 минути във фурна при умерена температура.
- Поднася се като всяка порция се поръсва със ситно нарязан магданоз. Може да се гарнира със задушен ориз, пържени картофи и други гарнитюри по желание на клиента.
- Забележка: към запържените зеленчуци може да се прибавят и 300 гр. гъби.

ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ С ОРЕХИ И СТАФИДИ

6 средни ябълки
4 супени лъжици захар
3 супени лъжици стафиди
1 чаена лъжица канела
натрошени орехови ядки
1 лимон
10 грама масло
1/2 портокал
2 супени лъжици вода



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



Технология на приготвяне:

1. Ябълките се изчистват от семенната част.
 2. Приготвя се смес от захарта, орехите и стафидите като се прибавят и подправките.
 3. Изчистените ябълки се пълнят с приготвената смес.
 4. Заливат се с портокалов сок.
 5. Поставяме по малко масло във всяка ябълка и подреждаме в тава с 2-3 см вода.
 6. Печем във фурна до омекване, като периодично се поливат със сироп от тавата, получен от печенето.
- Сервират се полети със същия сироп.

МЛЕЧНА САЛАТА

краставици 1кг.
цедено кисело мляко 700 гр.
копър 30 гр.
чесън 15 гр.
сол 5 гр.

орехови ядки 100 гр.
слънчогледово масло 80 гр.

Технология на приготвяне:

1. Краставиците се измиват, обелват и нарязват на дребни кубчета.
2. Прибавят се изцеденото кисело мляко, дребно нарязания копър, слънчогледовото масло, счуканият със сол чесън и сместа се размесва.

Поднасяме салатата, поръсена с орехови ядки, декорираме с краставичка или маслинка.

ФИЛЕ ВРЕТЕНО

свинско филе 2 кг.
сол 10 гр.
черен пипер 3 гр.
слънчогледово масло 150 гр.
краве масло 50 гр.
лимон 105 гр.
брашно 50 гр.
сок от печено месо 300 гр.
тъмен бульон 600 гр.
червено вино 100 гр.

За пълнката:

кашкавал 370 гр.
стерилизирани гъби 600/300 гр.
магданоз 40 гр.

За гарнитура - пържени картофи 1000 кг.

Технология на приготвяне:

1. Почистеното от ципите месо се нарязва надлъжно на порционни парчета и се отънява чрез начукване, поръсват се със сол и черен пипер.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



Плънка :

2. Кашкавалът се нарязва на малки кубчета, гъбите на филийки, магданозът на ситно и съставките се смесват .
 3. В единия край на месото се поставя плънката и се завива, така че да получи форма на вретено.
 4. Панират се в брашно и се изпържват в загрята мазнина.
 5. В същата мазнина, където се изпържват филетата се запържва брашно, разрежда се с тъмен бульон, прибавя се сок от печено месо, вино и подправки.
 6. Сосът се вари 30 минути.
 7. Филето се поднася със сос и гарнитурата от пържени картофи или друга гарнитурата по желание на клиента.
- Забележка: Филе Вретеното може да се пече на скара.

ПАЛАЧИНКИ

прясно мляко 600 гр.
брашно 350 гр.
яйца 6 бр.
сол 5 гр.
краве масло 70 гр.
слънчогледово масло 100 гр.
ванилия 4 гр.

Технология на приготвяне:

1. Яйцата се разбиват добре.
2. Към тях се прибавят при непрекъснато бъркане млякото, брашното, солта и ванилията.
3. Сместа трябва да е еднородна, ако е необходимо може да се прецеди през цедка.
4. Прибавя се по-голямата част от слънчогледовото масло и от време на време сместа се разбърква.
5. В намастен и загрят тиган с черпак се сипва от сместа равномерен слой, който покрива дъното на тигана.
6. Палачинката се изпържва и от двете страни.

Готовите палачинки се поставят една върху друга, като се намазват с краве масло. Поднасят се гарнирани с пълнеж по желание на клиента:

Плодове и сметана

Конфитюр

Шоколад

Мед и орехи

Сладолед и ядки

И всякакви предпочитани комбинации.



14. Техники за оценка

Наименование	Описание	За какво служат данните
Резюме на часа	Последните няколко минути от учебния час обучаемите отговарят на лист хартия на следните въпроси: „Какво научих днес?“, „Кое е най-важното от това, което научих?“, „Кое ми е най-малко ясно?“. Целта е да се разбере до колко е разбран преподадения материал.	Отбелязване на полезните коментари и през следващите часове могат да се обсъдят проблемните отговори и да се поработи върху изясняване на това, което е останало неясно.
Верижни отговори	През обучаемите преминава плик с един въпрос за класа. Всеки обучаем, когато получи плика, отговаря кратко на въпроса, слага го в плика и го предава на следващия участник.	Преглеждане на отговорите и обсъждане с обучаемите, за да се изясни най-коректния отговор на зададения въпрос. Това може да доведе до подобряване на метода на преподаване.
Сравнителен списък	Обучаемите попълват сравнителен списък с умения (твърди и меки) като отбелязват по скала над кое умение са работили повече днес и имат напредък.	Чрез тази техника се изготвя точен профил на твърдите и меките обучаемите и преценка върху кое умение трябва да работят за неговото подобряване.
Обсъждания в класната стая	Обучаемите се насърчават да споделят своите знания и мнения по конкретен въпрос или казус, който е поставен като задача за разрешаване.	Оценява се нивото на общите познания на групата. Могат да се включат примери, за да се обясни темата.
Домашна работа	Обучаваните получават домашна работа с цел да се подготвят за следващия час. Заданието включва кратки практически изследвания.	Целта е да се повиши тяхната осведоменост и да се постави основа на предстоящата тема.
Групова работа	Обучаемите се разделят на няколко групи и им се задава групова задача, която трябва да решат и след това да я представят пред останалите.	Задачата включва придобитите знания и умения да се приложат като се използва работата в екип, работа за определено време и изява пред останалите.



Дебати между обучаеми	Дебатите като техника за оценяване не само отразяват темите, които са усвоили обучаемите, но и развиват умения като комуникация, презентирание, инициативност. Това е изпитано средство за разглеждане на една ситуация от различни гледни точки. Определят се отбори и на случаен принцип се задава гледната точка, която ще аргументират. Жури следи за разбирането на изложението, познанията по темата, структурата на аргумента и координацията на екипа.	Оценява се разбирането по темата и се развиват умения като комуникация, презентирание, работа в екип, управление на времето.
Тестови въпроси, генерирани от обучаемите	Обучаемите сами пишат тестовите въпроси и формулират отговорите, съобразно материала от курса. Това дава възможност обучаемите да отсеят и оценят теми от курса и да проверят наученото.	Оценяване на въпросите - подходящи и неподходящи, добри и лоши заедно с отговорите. Добрите въпроси могат да се използват при оценяване на участниците.
Резюме на темата	Обучаващите обобщават темата като с това се извършва проверка на придобитите знания по време на часа.	Бързо оценяване на всяко резюме и преценка дали обучаемите са разбрали основните понятия по темата.
Решаване на казуси	Учителят раздава практически казуси, с които се разрешават много проблеми по време на уроците.	Извършва се проверка на степента на разбиране на материала и при необходимост се работи върху слабо разбраните места в темата.