



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 СЕРВИТЬОР



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 сервирането 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 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 храните и сервирането им, 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 сервирането в Румъния и България;
- Придобиване на знания за 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 за приготвяне на специфични за румънската и българската кухня видове меню;
- Придобиване на знания за техниките и технологиите за обработка на продуктите при приготвяне на характерни видове ястия в Румъния и България;
- Придобиване на знания и умения за техниките на сервиране на храни и напитки в Румъния и България;
- Придобиване на знания и умения за презентиране на храни и напитки в Румъния и България.

2. Целева група

Лица, преминали обучение за професионална квалификация по професията барман/сервитьор 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 "Барман" 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 общественото хранене 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. Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки 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	Сервитьор-барман	Код: 811080
Специалност	Обслужване на заведенията в общественото хранене	8110801

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 общественото хранене в Румъния и България
Резултат от учене:	Познава нормативно-правната уредба в общественото хранене в Румъния и България
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава нормативните документи за Румъния и България, свързани с работата на сервитьора • 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 заведението за хранене
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 общественото хранене; • 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 • 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 или <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 националната кухня на двете държави



	<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 • Познава нови начини за обработка на хранителните продукти • Участва в обучение на персонала за реализиране на нови рецепти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва във 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 ястия, които се приготвят по различни поводи - празници, събития и др. и регионална кухня,



	<p>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:	<p>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.</p>
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 • Мултимедия • Учебни материали



	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки в Румъния и България.
Резултат от учене:	Познава особеностите на съчетаване на типични за румънската и българската традиции храни и напитки. Познания за подготовка на търговската зала за определено събитие или ежедневно посрещане на гости. Познания за презентирание на храни и напитки, специфични за Румъния и България. Връзки с гостите и организация на труда, характерни за Румъния и България в областта на общественото хранене.
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава ресторантския стандарт за обслужване на гости в Румъния и България • Познава технологията за обслужване в сферата на туризма, характерна за двете държави • Познава техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки, специфични за двете



	държави
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва ресторантския стандарт за обслужване на гости в Румъния и България • Прилага и спазва технологията за обслужване в сферата на туризма, характерна за двете държави • Прилага техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки, специфични за двете държави
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в цялостния процес по посрещане, обслужване и изпращане на гостите • Участва в подготовката на залата, съобразно изискванията и съответния повод • Спазва нормативните изисквания, характерни за двете държави
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"> • Подреждане на маса за специален повод в румънската и българската традиция и презентирание на сервираните храни и напитки
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Изпитни материали • Търговска зала • Материали за практически изпит
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Познава ресторантския стандарт за обслужване на гости в Румъния и България • Има теоретични познания за технологията за обслужване в сферата на туризма, характерна за двете държави <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготвя залата, съобразно изискванията и съответния повод



	<ul style="list-style-type: none"> • Избира подходящи техники за сервиране и презентирание на храни и напитки, специфични за двете държави
--	---

Разпределение по видове подготовка, предмети и часове

№	Видове професионална подготовка, учебни предмети	Брой учебни часове
I.	Нормативно-правна уредба в общественото хранене 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	4
IV.	Приготвяне на храни, типични за Румъния и България.	6
V.	Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки в Румъния и България	6
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 общественото хранене в Румъния и България	1
	<u>за българи</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в общественото хранене в Румъния: - нормативна уредба в сферата на общественото хранене	1



	- нормативни документи - структура и обхват	
	<u>за румънци</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в общественото хранене 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	4
	<u>за българи</u>	
1.	Особености на румънската национална кухня: - характеристика - етноси - хранене през вековете в румънските земи - народи, оказали влияние на румънската национална кухня - фактори за формиране спецификата на румънската национална кухня	1
2.	Румънска кухня - празници, традиции, обичаи: - характерни ястия - характерни продукти - характерни техники за обработка на продуктите - характерни технологии за приготвяне на ястията	1
3.	Регионална кухня на Румъния - особености на румънската кухня в различните региони: - регионални ястия	1



	<ul style="list-style-type: none"> - характерни продукти и обработка - специфика на приготвяне на ястията 	
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 	1
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 	1
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	1
2.	Съчетаване на основни видове продукти за приготвяне на характерни ястия от румънската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	2
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	1
2.	Съчетаване на основни видове продукти за приготвяне на характерни ястия от българската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	2
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.	Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки в Румъния и България	6
	<u>за българи</u>	
1.	Ресторантски стандарт за обслужване на гости в Румъния и технология на обслужване в туризма	1
2.	Техники за сервиране, характерни за Румъния. Подготовка на залата според събитието, съчетаване на храни и напитки.	3
3.	Презентация на храните и напитките в зависимост от повода и предназначението: - ежедневен - празничен - обреден	2
	<u>за румънци</u>	
1.	Ресторантски стандарт за обслужване на гости в България и технология на обслужване в туризма	1
2.	Техники за сервиране, характерни за България. Подготовка на залата според събитието, съчетаване на храни и напитки.	3
3.	Презентация на храните и напитките в зависимост от повода и предназначението: - ежедневен - празничен - обреден	2
Общ брой учебни часове		18
Практическо обучение в собствената държава		
	Учебна практика	
I.	Техниките за сервиране и презентирание на храни и	16



	напитки в Румъния и България	
	<u>за българи</u>	
1.	Сервиране на храни и напитки за семеен празник в Румъния - подготовка на залата, избор на меню, подреждане на ястията и напитките от менюто, обслужване на гостите по време на събитието, оформяне на сметката и плащане, отсервиране и въвеждане на залата в ред.	8
	<u>за румънци</u>	
2.	Сервиране на храни и напитки за семеен празник в България - подготовка на залата, избор на меню, подреждане на ястията и напитките от менюто, обслужване на гостите по време на събитието, оформяне на сметката и плащане, отсервиране и въвеждане на залата в ред.	8
	<u>за българи</u>	
3.	Сервиране на храни и напитки за религиозен празник в Румъния - подготовка на залата, избор на меню, подреждане на ястията и напитките от менюто, обслужване на гостите по време на събитието, оформяне на сметката и плащане, отсервиране и въвеждане на залата в ред.	8
	<u>за румънци</u>	
4.	Сервиране на храни и напитки за религиозен празник в България - подготовка на залата, избор на меню, подреждане на ястията и напитките от менюто, обслужване на гостите по време на събитието, оформяне на сметката и плащане, отсервиране и въвеждане на залата в ред.	8
Общ брой учебни часове		16
Практическо обучение в Румъния/България		
	Учебна практика	
I.	Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки в Румъния и България - запознаване с действащо българско/румънско меню - избор на ястия и напитки от менюто и сервиране - до 10 клиенти - презентирание на ястията и напитките, консултация на клиентите за съчетаване на избраното ястие с подходяща напитка - специфики на поднасяне на храни и напитки в Румъния/България	8
II.	Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки в Румъния и България - подготовка на търговската зала за официално събитие	8



	<p>по преценка на преподавателя</p> <ul style="list-style-type: none"> - подреждане на масите с ястия и напитки, съобразно събитието - презентирание на избраните ястия и напитки и описание на технологията на приготвяне - връзки с госта - поведение, отношение, етикет - отсервиране и подредба на залата 	
III.	<p>Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки в Румъния и България</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка на търговската зала за фирмено събитие - подреждане на масите с ястия и напитки, съобразно събитието - презентирание на избраните ястия и напитки и описание на технологията на приготвяне - връзки с госта - поведение, отношение, етикет - отсервиране и подредба на залата 	8
IV.	<p>Техниките за сервиране и презентирание на храни и напитки в Румъния и България</p> <ul style="list-style-type: none"> - посещение в изба/ресторант: - наблюдаване работата на сомелиера - работа с пособията на сомелиера - дегустация на различни видове вина - коментар и дегустационен анализ - запознаване с различни видове вина, характерни за Румъния/България - запознаване с подходящите ястия за понасяне със съответните видове вина 	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 „сервитьор/барман“

"Сервитьорът/барманът" посреща, обслужва и изпраща гостите на заведението за обществено хранене. Основни ангажименти:

- Зарежда и подготвя ресторантските зали, барове, общи помещения, сектори за посрещане и обслужване на гости при спазване на технологичните правила;
- Прием резервации за места в ресторанта и бара и действа в случай на анулирането им;



- Взема поръчки, изготвя и разлива напитки, сервира храни и напитки, отсервира и разплаща извършените поръчки;
- Спазва установените правила за сервиране на видовете ястия и напитки;
- Участва в организирането на дегустации, семплинги, презентации и промоции на храни и напитки;
- Участва в ежедневни и ежеседмични инструктажи и оперативни обсъждания за проблеми в обслужването и организацията на работата, както за промени в ястия, неотразени в лист-менюто и за нови форми на сервиране;
- Проучва потребителското търсене;
- Контролира работата на помощник-сервитьора и пиколата относно състоянието на търговските зали, баровете, общите помещения, служебните офиси и функционалните площи и текущото им поддържане;
- Носи униформено и работно облекло, поддържа неговата чистота и изрядност;
- Владее първичната счетоводна отчетност в ресторанта и бара;
- Спомага ежедневната заетост на ресторанта и бара, продажбите и допълнителните мероприятия в тях;

(Описанията са взети от ДООИ за професията „барман/сервитьор“)

9. Изисквания към материалната база

Обучението по теория на професията се осъществява в учебни кабинети, а по учебна практика - в учебни ресторанти и учебни барове или в 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 ДООИ за професията „барман/сервитьор“)



10. Изисквания към обучаващите по теория и практика

Професионалната подготовка по теория по професията "барман/сервитьор" се извършва от лица с образователно-квалификационна степен "магистър", "бакалавър" по специалности от професионално направление "Туризм" от област на висше образование "Социални, стопански и правни науки" и по специалности, съответстващи на учебните предмети от професионалната подготовка. По практика ОКС „специалист“, „бакалавър“, „магистър“ от област „Туризм“.

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 „барман/сервитьор“)*

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, тяхната обработка, техниките за приготвяне, сервиране и презентирание. Обединяващ елемент е и прилагането на съвременни и иновативни методи за приготвяне и представяне на храната.

12. Необходими меки умения, които трябва да притежава барманът/сервитьорът

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 сервитьори или бармани, се обособиха



следните умения - Комуникативни умения, Творчество и иновации, Владее на чужди езици, Работа в екип, Умения за презентирание на храната.

Преподавателят на краткия курс за Сервитьор, 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 сервитьор

- Комуникативни умения - За сервитьора комуникацията с клиента е важна, за да го спечели като консуматор и това става не само по вербален начин, а и с езика на тялото - положително излъчване, спокойствие и увереност, готовност да е винаги в услуга на клиента и да следва неговите желания. Това е умение, което трудно се овладява, особено ако няма вроден талант и оформено мислене в тази посока. Освен това сервитьорът трябва да изглежда добре и да излъчва спретнатост, чистота, да е с добре поддържана външност, защото той е лицето на заведението и неговият облик формира впечатлението и усещането на клиента. Външният вид също е част от комуникацията, защото той визуално говори на клиентите.
- Творчество и иновации - От сервитьорите зависи един продукт да се комерсиализира и за да стане това е необходимо да се приложи нов подход и креативност. Понякога връщането на нещо старо и забравено се превръща в иновация и печели много клиенти. Сервитьорът проявява креативност, когато има конфликтна ситуация, защото колкото и обучен да е как да реагира в такива случаи, всеки човек е различен и понякога стандартният подход не е подходящ. Като цяло, когато работата е свързана с хора и удовлетворяване на техните желания, креативният подход е много важен. Преподавателят може да разиграе с групата различни казуси за проверка на уменията.
- Владее на чужди езици - В съвременния свят владеенето на два или повече чужди езици е необходимост, особено когато работата е свързана с хора от различни държави. В сферата на туризма знанието на чужд език вече е станало част от професионалните умения. Все още има професии, при които не е строго задължително, но в процеса на работа липсата на това умение възпрепятства успешното изпълнение на задълженията. За бармана и сервитьора владеенето на чужд език вече става част от комуникативните умения. Глобализираният свят и свободното движение на хора предопределят нуждата от това умение и всеки, който иска да се развива в сферата на услугите, задължително трябва да владее



поне един чужд език на ниво комуникация. Разбира се има и профилирано владение на чужд език - включва понятия, характерни за съответната област, но това не се отнася за работата на бармана и сервитьора, защото комуникацията им с клиента е отворена и излиза извън професионалната лексика.

- Работа в екип - Добрата работа е добрата екипна работа - това разбиране се отнася в пълна сила, когато става въпрос за работа в заведение. Синхронизирането на действията на сервитьорите с останалите служители в заведението за хранене е гаранция процесът на обслужване да върви добре. За успешната работа в екип е необходима добра комуникация и проявяване на разбиране към останалите от екипа, взаимопомощ и поемане на инициатива и отговорност. Важен е целият процес, а не отделния човек в него. Когато всеки служител е на мястото си и отговорно подхожда към работата, работата в екип е много лесна. При възникване на критична ситуация, именно екипът може да поеме лufта и служи като буфер проблемът да не стигне до клиента. Чрез подходящи задачи могат да се проверят и коригират уменията за работа в екип на всеки обучаем;
- Умения за презентирание на храната - Видът на храната и на напитките са важни, но същата тежест има и самото представяне на продукта от сервитьора и бармана. За това са необходими познания за продуктите, техните качества, обработката, как влияят на организма и богатата обща култура. Особено важни са и познанията за националностите, от които са клиентите, защото всяка националност има специфични вкусови предпочитания и отношение към природата. Сервитьорът, който участва в избора на ястие от менюто, трябва да се съобрази с тези особености, когато предлага продукт и когато го презентира. Презентирането на храната изисква мултикултурни познания. В часовете по практика е добре да се обърне специално внимание на дизайна и представянето на изделията, в зависимост от повода и мястото на предлагане. Особено важно е да се отиграват ситуации с клиенти, които са с различни култура и религии;

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

Румъния

МАМАЛИГА

Мамалигата е традиционно румънско ястие. Приготвя се от царевично брашно. Има няколко варианта на поднасяне на мамалигата - със заливка от червен пипер, олио и сирене или потопена в прясно мляко или сметана.

Продукти:

300 гр. брашно царевично

200 гр. сирене краве

60 гр. лук кромид стар

100 гр. сланина

15 мл. олио

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.

КОЗУНАЧЕНА РЕЦЕПТА НА ШЕФА КАТАЛИН СКАРЛАТЕСКУ

Интересен факт е, че на Коледа румънците приготвят и козунак. Въпреки че, винаги присъства върху празничната маса в Румъния, козунакът не е най-простия десерт. Рецептата на готвача Каталин Скарлатеску ще ви помогне, ако ще правите първият си козунак. Ако вече имате опит, това ще ви помогне да направите един различен козунак. Рецептата е специална, но запазва автентичния румънски вкус. Излиза пухкав и вкусен козунак, който ще има голям успех на празничната трапеза.

Продукти:

1 кг брашно

250 g захар

450 гр. мляко

5 яйца

60 гр. мая

300 гр. белгийско масло

500 гр. ядки

200 гр. локум

150 гр. белгийски шоколад

30 гр. захаросани портокали



30 гр. лимонова кора

1. Смесете маята със 100 мл. мляко и три супени лъжици брашно. Оставете композицията да набъбва, докато удвои обема си.
2. Млякото се вари заедно със захарта, разбърква се, докато тя се разтвори.
3. Жълтъците се разтриват със сол.
4. Поставете брашното в купа и излейте по ред, разбърквайки добре, жълтъка, млякото заедно с разтопената захар и маслото и захаросаните портокали. Би трябвало да се получи хомогенно тесто, гъсто и еластично.
5. Получена композиция се оставя да почива за около час.
6. След това вземете парче тесто, раздърпайте го добре, поставете го върху крем от белгийски шоколадов, локум и стафиди и завийте. Получената руло се разделя на две по нейната дължина и двете така получени части се плетат и се мажат с яйцето.
7. После го поставете в предварително намазана форма с масло и брашно и го оставете за около два часа.
8. Когато тестото е нараснало, тавата се поставя във фурната за около 45 минути - 1 час при 160 градуса.

МИТИТЕИ

Мититеите са малки колбаси, които са характерни за Северна Добруджа и за Молдова. Могат да се пекат във фурна или на скара, но е по-добре да бъдат приготвена на скара.

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

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 смляното 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.



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



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 пергаментата, 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.

ГОГОШИ

Гогошите са вид понички и се сервират обикновено като десерт. Много популярни и обичани са в Румъния.

СЪСТАВКИ

- 500 g брашно
- 250 ml вода (топла, не е задължително!)
- 25 g прясна мая
- 50 ml масло
- 2-3 супени лъжици захар
- 2 ампули с ванилия
- 1 с. л. сол

1. Маята се разтваря в малко хладка вода. Ако имате суха мая, използвайте само 10 грама.
2. В голяма купа се смесват солта и квасът, разтворен в хладка вода, есенцията, маслото.
3. постепенно се налива при непрекъснато бъркане останалата топла вода, докато се получи хомогенно и лепкаво тесто, което не се залепя по ръцете.
4. Тестото се покрива с кърпа (за предпочитане) и се оставя да втаса, докато удвои обема си.
5. Тестото се премесва 2-3 пъти и се разстила. Почива 2-3 минути.
6. Маслото се загрява в голям съд и в него се пържат поничките.
7. Когато са готови, се поставят на хартиена салфетка, която абсорбира излишното масло.
8. Поръсват се с ванилова захар.

ПЪРЖЕНИ ПАПАНАШИ, С КОНФИТЮР И СМЕТАНА

Пържени папанаша с конфитюр и сметана - традиционен румънски десерт, който произхожда от Молдова, изключително популярен в Северна Добруджа.

Продукти:

- 250 грама краве сирене



3 супени лъжици брашно

1 яйце

1 чаена лъжичка хлебна сода

1 чаена лъжичка оцет

1 олио за пържене

300 мл. заквасена сметана

1 чаша конфитюр на вкус

1. Яйцето се разбърква добре в купа.

2. Добавя се содата, предварително изгасен с чаена лъжичка оцет.

3. Добавя се сирене и се разбърква добре.

4. Брашното се прибавя постепенно, докато попива, омесвайки с ръка.

5. От полученото тесто се оформя един вид понички с дупка по средата и равен брой топки от едно и също тесто.

4. В дълбок и голям тиган, който не залепва, се поставя олиото да загрее.

5. Поничките и топките се пържат, докато станат добре запържени от двете страни.

6. Поставят се върху хартия да се изцедят, след това се украсяват със сметана и конфитюр.

ЛАНГОШИ - ТРАДИЦИОННА РЕЦЕПТА

Вкусни понички пълнени със сирене, известни като лангоши. Може да се напълнят с конфитюр от ягоди, шоколадов крем, плодове, сладко сирене и стафида, шунка и др.

Продукти:

250 g брашно

150 мл. топла вода

1/2 кубче прясна мая

1 щипка сол

2 супени лъжици захар

2 чаши олио

За пълнеж:

200 г солено сирене или други пълнежи по ваш избор

1. В една купа се смесват маята с хладка вода, сол и захар.

2. Добавя се брашно и се омесв добре.

3. Тестото се поставя в купа намазана с олио, и се покрива с кърпа.

4. Остава се на топло, без течение, за да набъбне, за около 30 минути.

5. Мазнината се поставя в тиган да се нагрива.

6. Тестото се разкъсва с лъжица или с ръце на парчета.

7. Парчетата тесто трябва да са еднакви.

8. Могат да останат без плънка, но могат да се приготвят с пълнеж.



9. В средата на всяко парче се поставя пълнежа (сирене, сирене с билки, стафида, плодове, конфитюри и др.).
 10. Ръбовете се залепват като на плик и се пускат в горещото олио.
 11. Пържат се за около 2 минути от всяка страна, докато станат златисти.
 12. Изваждат се лангошите върху хартия да се изцедят.
- Поръсват се с пудра захар или канела на вкус. Сервират се топли.

България

АГНЕСКА ДРОБ САРМА

Рецептата за агнешка дроб сарма безспорно се числи към класическите за българската национална кухня рецепти. А да приготвиш вкусна дроб сарма е лесно. Агнешката дроб сарма е ястие типично за пролетния сезон, за Великден и Гергьовден, когато традиционно се хапва агнешко месо. Дроб сарма може да бъде сервирана като вкусно основно ястие, дроб сарма може да бъде и гарнитура към агнешкото на празничната Великденска трапеза.

Продукти:

агнешки дреболии - 1 кг. - черен дроб, бял дроб, момици, черва
ориз - 1 чаена чаша
пресен лук - 1 връзка
агнешко було - 1 брой
магданоз - 1 връзка
джоджен - 1 връзка
черен пипер - 1/2 чаена лъжица
яйца - 3 броя
кисело мляко - 600 грама
олио - 1/2 чаена чаша

1. Първата стъпка от рецептата за агнешка дроб сарма е подготовката на плънката.
2. Първо трябва да сварите дреболиите. Ползвайте пълен агнешки комплект, за да бъде ястието по-богато. Измивате агнешките дреболии и ги слагате да заврат.
3. Малко преди да заврат, след като се запени изхвърлете водата и измийте дреболиите. Варете 15-20 минути.
4. Докато варите агнешките дреболии измийте и нарежете на ситно лука, джоджена и магданоза. Измийте и ориза.
5. В тенджерата сгрейте олиото добавете нарязания лук и разбъркайте.
6. След 2-3 минути добавете ориза и бъркайте докато оризът стане стъклен.
7. Сварените дреболии нарежете на ситно, добавете към ориза, добавете нарязаните на ситно джоджен и магданоз, като и черния пипер и 2 чаени лъжици сол и разбъркайте добре.
8. След това добавете и две чаени чаши от бульона, в който са врили дреболиите и оставете на котлона, когато сместа поеме водата.



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



9. Нарезете агнешкото було на парчета.
10. Във всяко парче от булото сложете по 2-3 супени лъжици от поизстиналата смес и завийте на малки вързопчета.
11. Наредете сармичките в тава, като подвитите крайчета са от долната страна, за да не се разтворят по време на печене.
12. Слагате тавата във фурната и печете на 180 градуса докато порозовеят леко.
13. Разбийте яйцата и киселото мляко и залейте с тази смес дроб сармата.
14. Печете отново до порозовяване на заливката.

ДОБРУДЖАНСКА КАВЪРМА С ТОЧЕНИ КОРИ

Добруджанската домашно точена кавърма е една типична за добруджанския край вкусна баница. Специфичното е, че се приготвя от домашни, които трябва да са разточени много тънко.

Продукти:

вода - 600 мл.

сол - 2 ч.л.

оцет - 2 ч.л.

мас - 5 с.л. мека

брашно - 1 кг

сирене - 400 г домашно

яйца - 5 бр. домашни

кисело мляко - 1 кофичка

прясно мляко - 400 мл.

1. В дълбока купа наливаме водата, после добавяме солта, оцета и 1 с.л. от свинската мас. Пресяваме брашното. В брашното правим кладенче и в него слагаме водата с другите съставки. Замесваме тестото. Оставяме го да си почине 40 мин. настрана покрито с мека кърпа.
2. Разделяме тестото на 4 части. От всяка част правим топки. Всяка разточваме на голяма кора върху набрашнен плот. Кората трябва да е тънка.
3. Натрошаваме сиренето в купа. За този вид баница се слага твърдо домашно, не прясно сирене.
4. Маста трябва да е размекната преди това т.е. оставам нужното количество на стайна температура. Най-добре е да е бяла топена домашна мас, така се прави в Добруджанския край и е типично за този вид баница.
5. Върху едната кора слагаме сирене и надипляме, като хващаме единият края до другия.
6. Намазваме тавата с мас и слагаме кората. Правим същото с другата кора и така докато свършат.
7. В купа разбиваме яйцата. Прибавяме киселото мляко и прясното мляко и разбъркваме добре.



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



8. След като наредим надиплените кори една след друга изсипваме сместа от млеката и яйцата отгоре, така че да е навсякъде.

9. Поливаме с останалата мас.

10. Печем баницата на 180 градуса в загрята фурна до готовност. Става мека и ароматна, жълта на цвят отгоре заради домашните продукти /мляко, яйца, сирене/. Поднася се с мляко или компот.

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, чукан 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.

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.



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



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.

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 загрева 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.

ДУРАНКУЛАШКА ГЪНЕНИЦА

Този вид баница е типичен за района на Дуранкулак. Рецептата е стара и специфична. Нарича се гъненица, защото корите и се гънат при приготвянето.

Продукти:

вода 300 мл.
зехтин 1 с. л.
ябълков оцет 2 с. л.
краве масло
брашно
Плънка:
1 кг. спанак



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



3 с. л. свинска мас

3 яйца

1 връзка копър

1 ч. ч. настъргано сирене

Приготвяне

1. Брашното се пресява в дълбок съд. В средата се оформя кладенче.
 2. В кладенчето се слагат водата, зехтина и оцета.
 3. Замесва се умерено твърдо тесто.
 4. Тестото се оставя да почине 15-20 минути, след което се разделя на четири топки.
 5. Всяка топка тесто се разточва на кора с диаметър 30 см, която се намазва с разтопено краве масло.
 6. В средата ѝ се очертава кръг, колкото чаена чинийка, а периферията ѝ се нарязва радиално на 8-10 части, които се нагъват върху средния кръг.
 7. Разточват се четири кори с големината на тавата - 45-50 см в диаметър.
 8. Слагат се първата и втората кора, които се поръсват с разтопено масло.
 9. Спанакът се нарязва на ситно и се пържи в свинската мас до изпаряване на водата.
 10. След като поизстине, се прибавят яйцата, ситно нарязания копър и настърганото сирене.
 11. Върху втората кора се разстила плънката.
 12. Отгоре се нареждат третата и четвъртата кора, като помежду им се ръси с масло.
 13. Баницата се нарязва на квадрати или ромбове, поръсва се с масло.
 14. Пече на умерено силна фурна.
- Поднася се с кисело мляко.

ХЛЯБ С КВАС

Продукти:

450 г бяло брашно

50 г ръжено брашно

180 г квас

330 г хладка вода

1 с. л. зехтин

10 г сол (смяна, морска)

2 с. л. сусам

царевичен грис (качамак) за поръсване

1 с. л. зехтин за намазване

1. От всички продукти се замесва тесто
2. Прехвърля се в купа, намазана със зехтин, покрива се с фолио и се оставя да втаса за 4-6 часа.



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



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



3. След това втасалото тесто се слага върху 2 силиконови килима, намазани със зехтин, или върху хартия за печене, и се разтегля с намазнени ръце докато стане квадрат с размер 40x40 см.
4. После се прегъва по една трета от дясно и от ляво като писмо и по 1/3 отгоре и отдолу. Целта е да стане писмо с размер 15x15 см.
5. Връща се в намазнената купа и се оставя да почине за 45 минути покрито с фолио.
6. Тази техника се повтаря още 2 пъти.
7. В тава с хартия за печене, поръсена със царевичен грис, се слага тестото, оформено като хляб.
8. Отгоре се намазва със студена вода и се поръсва с царевичен грис.
9. Фурната се загрява на 250 градуса с вентилатор и на дъното и се слага купа със вряла вода.
10. След като се отдели пара, се слага хляба да се пече за 20 минути.
11. След това се намалява на 230 градуса и се пече за още 20 минути.
12. Изважда се върху скара и се оставя да се охлади. После се нарязва



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.