



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 ХЛЕБАР



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 хлебарството 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 тестените 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 хлебарството 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 суровините и материалите за приготвяне на хляб и хлебни изделия в Румъния и България;
- Придобиване на знания и умения за приготвяне на специфични за румънската и българската кухня видове тесто;
- Придобиване на знания и умения за техниките и технологиите за термична обработка на тесто при приготвяне на характерни видове хляб и хлебни изделия в Румъния и България;
- Придобиване на знания и умения за приложна декорация и дизайн на различните видове хлебни изделия в Румъния и България.

2. Целева група

Лица, преминали обучение за професионална квалификация по професията хлебар/сладкар 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 "Хлебар" 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 хлебарството в Румъния и България.
2. Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България.
3. Суровини и материали за приготвяне на хляб и хлебни изделия в Румъния и България.
4. Техники и технологии за термична обработка на тесто при приготвяне на характерни видове хляб и хлебни изделия в Румъния и България.
5. Приложна декорация и дизайн на различните видове хлебни изделия 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	Хлебар-сладкар	Код: 541030
Специалност	Производство на хляб и хлебни изделия	541031

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 хлебарството в Румъния и България
Резултат от учене:	Познава нормативно-правната уредба в хлебарството в Румъния и България
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава нормативните документи за Румъния и България, свързани с работата на хлебаря • 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 хлебарството; • 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:	Суровини и материали за приготвяне на хляб и хлебни изделия в Румъния и България.
Резултат от учене:	Познава особеностите на суровините и материалите в хлебарството, характерни за Румънската и Българската национална кухня



Знания	<ul style="list-style-type: none">• Познава основните характеристики на националната кухня на двете държави• Има познания за традиционните хлебни изделия, които се приготвят за различни поводи и празници в двете държави• Познава основните суровини и материали, от които се приготвят хляб и хлебни изделия в двете държави• Има познания за качествените изисквания, на които трябва да отговаря всяка суровина, полуфабрикат или готова продукция за хляб и хлебни изделия в двете държави
Умения	<ul style="list-style-type: none">• Преценява по вид качествените изисквания, на които трябва да отговаря всяка суровина, полуфабрикат или готова продукция• Събира информация за специфичните суровини и къде могат да бъдат намерени, за приготвяне на румънски или български хлебни изделия и хлябове• 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 видове хляб и хлебни изделия и използването на нови суровини 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:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none">• Писмен изпит Средство 2: <ul style="list-style-type: none">• Включване в меню на специфични видове хляб и хлебни изделия от различни суровини по зададени параметри
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 хлебни изделия, които се приготвят за различни поводи и празници в двете държави <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Включва в зададено меню най-подходящите видове хляб и хлебни изделия като определя и суровините за приготвя
Наименование на единицата:	Техники и технологии за термична обработка на тесто при приготвяне на характерни видове хляб и хлебни изделия в Румъния и България
Резултат от учене:	Познава и прилага различни техники и технологии за термична обработка на тесто в Румънската и Българската национална кухня и дизайн на ястията.
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава особеностите на различните видове тесто, използвани в румънската и българската кухня • Запознат е с техниките за термична обработка на тесто, приложими в румънската и българската кухня • Познава актуални и специфични техники за термична обработка на тесто за хляб и хлебни изделия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Изготвяне на различни видове тесто и подходящата термична обработка • Използване на техники за термична обработка на тесто за приготвяне хлебни изделия, характерни румънски и български ястия • Прилага съвременни техники за обработка на тесто от румънската и българската кухня
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира процеса на обработка на различните видове тесто, характерни за трансграничния регион Румъния - България
Условия за провеждане на обучението:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебна зала • Компютър • Мултимедия



	<ul style="list-style-type: none"> • 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 хлебно изделие 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 тесто, използвани в румънската и българската кухня • Има теоретични познания за техниките на обработка и приготвяне на различни хлебни изделия и хляб от румънската и българската кухня <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготвя най-подходящото хлебно изделие според зададено меню със съответните продукти, съобразно региона и държавата
Наименование на единицата:	Приложна декорация и дизайн на различните видове хлебни изделия в Румъния и България.
Резултат от учене:	Познава особеностите на съчетаване на типични за румънската и българската традиции елементи, използвани за декорация на различни видове хляб и хлебни изделия. Притежава умения за дизайн на хлебните изделия, съобразно останалите ястия и съответния повод, характерни за Румъния и България.
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава различни техники за декорация на хляб и хлебни изделия, характерни за двете държави • Познава правилата за сервиране на хляб и хлебни изделия в двете държави • Познава характерния за двете държави дизайн на хляб и хлебни изделия в зависимост от повода и предназначението им
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира различните видове хляб и хлебни



	<p>изделия, характерни за Румъния и България</p> <ul style="list-style-type: none"> • Използва правилно специфичната терминология, според съответния език • Преценява времето, необходимо за приготвяне на съответното хлябно изделие и неговата декорация • Умее да декорира различни видове хляб и хлебни изделия по зададени изисквания
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира и приготвя различни видове хляб и хлебни изделия, 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"> • Декориране и дизайн на хляб и хлебни изделия 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 хляб и хлебни изделия, характерни за двете държави • Има теоретични познания за дизайн на хлебни изделия от румънската и българската традиция <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготвя и декорира хляб, според конкретен случай • Избира подходящ дизайн на хляб и хлебни изделия 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 хлебарството в Румъния и България	1
II.	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България	1
III.	Суровини и материали за приготвяне на хляб и хлебни изделия в Румъния и България	5
IV.	Техники и технологии за термична обработка на тесто при приготвяне на характерни видове хляб и хлебни изделия в Румъния и България	5
V.	Приложна декорация и дизайн на различните видове хлебни изделия 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 хлебарството в Румъния и България	1
	<u>за българи</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в хлебарството в Румъния: - нормативна уредба в сферата на общественото хранене - нормативни документи - структура и обхват	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в хлебарството 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.	Суровини и материали за приготвяне на хляб и хлебни изделия в Румъния и България	5
	<u>за българи</u>	
1.	Особености на суровините и материалите в хлебарството в румънската национална кухня	1



2.	Румънска кухня - празници, традиции, обичаи: - характерни хлябове - характерни пити и погачи - характерни хлебни изделия - характерни суровини и материали	2
3.	Регионална кухня на Румъния - особености на румънската кухня в различните региони: - регионални хлябове и хлебни изделия - характерни продукти и суровини	1
4.	Кухнята на Северна Добруджа: - специфични хлябове и хлебни изделия - характерни суровини и материали	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Особености на суровините и материалите в хлебарството в българската национална кухня	1
2.	Българска кухня - празници, традиции, обичаи: - характерни хлябове - характерни пити и погачи - характерни хлебни изделия - характерни суровини и материали	2
3.	Регионална кухня на България - особености на българската кухня в различните региони: - регионални хлябове и хлебни изделия - характерни продукти и суровини	1
4.	Кухнята на Южна Добруджа: - специфични хлябове и хлебни изделия - характерни суровини и материали	1
IV.	Техники и технологии за термична обработка на тесто при приготвяне на характерни видове хляб и хлебни изделия в Румъния и България	5
	<u>за българи</u>	
1.	Съчетаване на характерни продукти за приготвяне на видове хляб в румънската кухня	1
2.	Съчетаване на характерни видове суровини и продукти за приготвяне на хлебни изделия от румънската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	1
3.	Характерни техники и технологии за термично обработване на хляб и хлебни изделия, съвременни техники в румънската кухня, съчетаване на техники	2
4.	Видове подправки, използвани в румънската кухня. Съчетаване на подправки при характерните румънски	1



	хлебни продукти. Цветово и вкусово съчетаване	
	<u>за румънци</u>	
1.	Съчетаване на характерни продукти за приготвяне на видове хляб в българската кухня	1
2.	Съчетаване на характерни видове суровини и продукти за приготвяне на хлебни изделия от българската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	1
3.	Характерни техники и технологии за термично обработване на хляб и хлебни изделия, съвременни техники в българската кухня, съчетаване на техники	2
4.	Видове подправки, използвани в българската кухня. Съчетаване на подправки при характерните български хлебни продукти. Цветово и вкусово съчетаване	1
V.	Приложна декорация и дизайн на различните видове хлебни изделия в Румъния и България	6
	<u>за българи</u>	
1.	Техники за декорация на хляб и хлебни изделия, използвани в Румъния	2
2.	Съчетаване и сервиране на характерни румънски хлябове и хлебни изделия	2
3.	Дизайн на хлебните изделия в зависимост от повода и предназначението: - ежедневен - празничен - обреден	2
	<u>за румънци</u>	
1.	Техники за декорация на хляб и хлебни изделия, използвани в България	2
2.	Съчетаване и сервиране на характерни румънски хлябове и хлебни изделия	2
3.	Дизайн на хлебните изделия в зависимост от повода и предназначението: - ежедневен - празничен - обреден	2
Общ брой учебни часове		18
Практическо обучение в собствената държава		
	Учебна практика	
I.	Суровини и материали за приготвяне на хляб и хлебни изделия в Румъния и България	6



	<u>за българи</u>	
1.	Приготвяне на традиционен румънски хляб по зададени суровини и материали	6
	<u>за румънци</u>	
1.	Приготвяне на традиционен български хляб по зададени суровини и материали	6
II.	Приложна декорация и дизайн на различните видове хлебни изделия в Румъния и България	2
	<u>за българи</u>	
	Декориране и дизайн на пригответения хляб	2
	<u>за румънци</u>	
	Декориране и дизайн на пригответения хляб	2
III.	Техники и технологии за термична обработка на тесто при приготвяне на характерни видове хляб и хлебни изделия в Румъния и България	6
	<u>за българи</u>	
1.	Приготвяне на хлебно изделие от румънската кухня по зададена технология за обработка на тестото	6
	<u>за румънци</u>	
1.	Приготвяне на хлебно изделие от българската кухня по зададена технология за обработка на тестото	6
IV.	Приложна декорация и дизайн на различните видове хлебни изделия в Румъния и България	2
	<u>за българи</u>	
1.	Декориране и дизайн на пригответеното хлебно изделие	2
	<u>за румънци</u>	
1.	Декориране и дизайн на пригответеното хлебно изделие	2
Общ брой учебни часове		16
Практическо обучение в Румъния/България		
	Учебна практика	
I.	Приготвяне на традиционни видове хляб - необходими продукти - проучване на доставчици - ценообразуване - приготвяне на изделието - декорация и поднасяне	8
II.	Приготвяне на едно характерно за Северна/Южна Добруджа хлебно изделие: - предварителна подготовка на продуктите - прилагане на характерни техники за обработка на	8



	<p>продуктите</p> <ul style="list-style-type: none"> - използване на подходящи подправки - цветово съчетаване на продуктите - дизайн на изделието - сервиране и презентиране 	
III.	<p>Приготвяне на едно празнично хлебно изделие, характерно за съответната национална кухня</p> <ul style="list-style-type: none"> - избор на подходящи брашна - избор на необходимите продукти - предварителна подготовка на продуктите - приготвяне на изделието от тесто - поднасяне и презентиране 	8
IV.	<p>Приготвяне на едно регионално (от друг регион на държавата) за съответната държава хлебно изделие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - избор на подходящи брашна - избор на необходимите продукти - предварителна подготовка на продуктите - приготвяне на изделието от тесто - поднасяне и презентиране 	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 „хлебар/сладкар“

„Хлебарят/сладкарят“ може да изработва ръчно или машинно хляб, хлебни и сладкарски изделия, съгласно технологичната инструкция на всяко изделие.

Основни ангажименти:

- Приема, окачествява и съхранява суровини и полуфабрикати, като създава подходящи условия за съхранението им, спазвайки правилниците и инструкциите;
- Поддържа оптимален складов ресурс, като следи срока на трайност на суровините и последователността на влагането им в производството;
- Подбира, подготвя и дозира суровини и материали за всяко изделие, съгласно качествените им показатели и изискванията на технологичния режим на изделието;
- Замесва хлебни и сладкарски теста и изработва полуфабрикати (кремове, сиропи, глазури, гарнировки, елементи за украса и др.);



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



- Дели, окръглява, разточва, формира хлебни теста и оформя сладкарски полуфабрикати;
- Задава подходящи параметри - температура, влажност, времетраене и др. на съоръженията за ферментация и термична обработка според технологичната инструкция на всяко изделие и го зарежда във ферментационни камери и съоръжения за термична обработка, следи процесите и определя готовността на полуфабриката или продукта;
- Подготвя и комбинира различни сладкарски полуфабрикати в основата на сладкарското изделие, като спазва изискванията за съчетаването им, свързани с пропорции, съвместимост на вкусове, цветове, форми, последователност на операциите и др.;
- Оформя външния вид на продукта;
- Окачествява органолептично и физико-химично готовата продукция;
- Опакова, етикетира, съхранява и експедира готовите изделия;
- Познава и използва технологична документация, рецептурници, справочници и Правилници;
- Спазва изискванията за технологична и производствена дисциплина и наредбите за контрол на качеството и безопасността на храните;
- Носи отговорност за целесъобразното и ефективно използване на суровините, материалите и техниката, за качествено и в срок извършване на възложените дейности.

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

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



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



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 „хлебар/сладкар“)

10. Изисквания към обучаващите по теория и практика

Професионалната подготовка по професията "Хлебар-сладкар" се извършва от лица с образователно-квалификационна степен "магистър", "бакалавър" по специалности от професионално направление "Хранителни технологии" от област на висше образование "Технически науки" и по специалности от професионално направление "Изобразително изкуство" от област на висше образование "Изкуства" от Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с ПМС № 125 от 2002 г. (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), и съответстващи на учебните предмети (модули) от професионалната подготовка.

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 „хлебар/сладкар“)

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 хлебарят/сладкарят

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 хлебари или сладкари, се обособиха следните умения - Работа в екип, Умения за презентирание на храната, Организираност и приоритизация на задачите, Управление на времето, Способност за работа под напрежение.

Преподавателят на краткия курс за Хлебар, 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 хлебар

- Работа в екип - това умение е важно за всяка от кулинарните професии, в това число и за хлебаря, тъй като той работи с всеки член от кухнята и от това как се сработва с хората зависи качеството на крайния продукт. 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;
- Умения за презентирание на храната - за хлебаря и сладкаря от значение е как точно изглежда тяхната продукция, за да може да се продаде сама. Обикновено хляба, хлебните изделия, тортите и сладкишите се избират от витрината. Добрият външен вид винаги продава и затова е много важно хлебарите и още повече сладкарите да са естети, да са креативни, да имат художествен поглед, да търсят и прилагат новите тенденции. Особено важно е това умение, когато се приготвя обреден или празничен хлебен или сладкарски продукт. Той става част от общото настроение на празника и носи характерния белег на събитието. 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;



- Организираност и приоритизация на задачите - това умение и за тази професия може да се разглежда и като твърдо, защото хлебарят трябва да умее добре да организира работата в кухнята, за да получи качествен продукт. От това до каква степен е организиран, зависи как ще протича всеки работен процес в кухнята, защото с него е свързана работата на останалите хлебари или сладкари. Подреждането на задачите по важност, правилното им разпределяне и контрола за изпълнението са основни умения, които трябва да притежава и прилага. В процеса на обучение е добре да се отиграват ситуации, които да провокират и развиват тези умения и да се обсъждат в отворена дискусия;
- Управление на времето - това умение е свързано с организираността и приоритизацията на задачите. Как ще разпреди хлебарят или сладкарят задачите на отделните хора и ще ги подреди по приоритет в зависимост от тяхната важност и време за изпълнение, зависи именно от това колко добре управлява времето си и това на хората, за чиято работа отговаря. В часовете по практика, преподавателят може да обърне внимание на това умение като постави задачи, които трябва да се изпълнят с определено качество за определено време;
- Способност за работа под напрежение - работата на хлебаря и сладкаря е основно творческа и изисква спокойствие и приятна атмосфера. Независимо, че е добре да се тренира способността за работа под напрежение, за предпочитане е хората, които се подготвят да работят като хлебари и сладкари, да бъдат подготвени как да превантират напрежението. Това може да стане с добро планиране на задачите и поставянето им реалистично във времето. В часовете по практика могат да бъдат отигравани ситуации за планиране и времево разпределение на ангажиментите за деня.

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

1. За обучението в Румъния

ОБИКНОВЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ

Този вид хляб се е приготвял във фурните в българските села и е основен продукт от трапезата на българите.

Продукти:

800-900 г. брашно

1 пакетче жива мая 42 г. (2 пакетчета суха 14 г.)

около 450 мл. топла вода

1 с. л. сол

1. Маята се разтваря в топлата вода като се добавят 2 с. л. брашно и 1 ч. л. захар.

2. Разбърква се на кашичка и се оставя покрита настрана, докато маята втаса.

3. В широк съд се изсипва пресятото брашно и се прави кладенче по средата. В него се изсипва втасалата мая и се замесва меко тесто.

4. Тестото се оставя да втаса, докато удвои обема си и се образуват конци или мехури. Трябва да е омекнало и въздушно.

5. Върху набрашнен плот тестото се премесва още веднъж.

6. Оформя се в кръгла или продълговата форма.

7. Постава се в намаслена и набрашнена тавичка да втаса още веднъж.

8. Поръсва се с брашно и се покрива с памучна кърпа.

9. Втасва в топло помещение за около 45 минути. Хлябът не трябва да изпълва цялата тавичка.

10. Наръсва се отново с малко брашно и се правят няколко цялостни разреза с много остър нож, с дълбочина около 5-6 мм на разреза.

11. Хлябът се пече в предварително загрята фурна на 240 градуса.

12. Преди да се сложи хлябът, във фурната се хвърлят 7-8 кубчета лед.

13. След като се постави хлябът във фурната, температурата на печката се намалява до 200 градуса.

14. Пече се около 40-45 мин. като по време на печенето се наглежда.

15. Когато хлябът е готов, фурната се изключва, вратичката леко се отваря, но хлябът остава във фурната още около 20 мин.

Получава се селски хляб с твърда кора и мека вътрешност. Подходящ е за всяка трапеза и меню.

ТРАДИЦИОННА БАНИЦА

Баницата е едно от традиционните хлебни изделия в България. Сервира се на ежедневната трапеза за закуска или предястие. Присъства на новогодишната



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



трапеза като символ за гадаене на бъдещето, тъй като в нея са скрити късметите за следващата година. Тя е изключително хранителна, благодарение на основните и съставки - яйца, масло, сирене, брашно, мляко. В Българската кухня има много разновидности на баницата и различни наименования, но в това меню предлагаме една традиционна рецепта.

Продукти:

кори за баница - 1 пакет готови кори

олио - 200 мл.

яйца - 4 - 5 бр.

сирене - 300 гр.

кисело мляко - 1 кофичка

сол - щипка

1. Тавичката се намазва с олио или масло.
 2. Яйцата се разбиват с щипка сол и към тях се добавя киселото мляко.
 3. След получаване на хомогенна смес, се добавя натрошеното сирене и се разбърква внимателно с лъжица, за да не се намачка допълнително сиренето.
 4. Отделят се по две кори и се постилат в тавата.
 5. Поръсват се с малко олио.
 6. След това се слага равномерно от плънката на тънък слой.
 7. Последните кори се напръскват с олио.
 8. Пече се в умерена фурна на 170 градуса до златист цвят.
- Сервира се топла с мед, компот или мляко.

2. За обучението в България

ТРАДИЦИОНЕН ХЛЯБ

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.



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.

ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ ОТ ЮЖНА ДОБРУДЖА 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.



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



4. Маса 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.
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.

ПРАЗНИЧНО ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ

СЛАДКА ПИТКА ЗА ПРОЩЪПУЛНИК

Питката за прощъпулник е с много силно символно значение в българските традиции. Приготвя се от майката на детето, когато то направи първата си самостоятелна крачка. Питката се замесва с много любов и старание и се украсява с името на детето, крачета от тесто и някакво послание. След като питката се опече, в различните райони на България има различни традиции на поднасяне. В Добруджа майката на проходилото дете отчупва късове от питката и бягайки ги раздавана съседите като не спира, докато се върне в дома си. Поверието е детето да бяга и да не спира неговия ход. В други райони питката се търкулва на земята върху платно и детето се пуска да я хване. После около нея се подреждат различни предмети. Който предмет първо хване, такава ще бъде професията му. Майката разчупва питката и я раздава на гостите.

Продукти:

прясно мляко - 200 мл. топло

мая - 1 пакетче

кисело мляко - 5 с. л. пълни

яйца - 3 броя (1 жълтък от тях се отделя за намазване)

сол - 1 ч. л. пълна

захар - 3/4 ч. ч.

олио - 4 с. л.

мазнина - 1 с. л. масло (свинска мас)

брашно - около 750 - 800 г

1. Маята се размива в половината топло прясно млякото заедно с малко от захарта.
2. Остава се на топло да втаса.



3. Брашното се пресява в голяма тава.
 4. Прави се кладенче в средата и се сипват маята и яйцата.
 5. Замесва се тесто като се добавят киселото мляко, солта, мазнината и олиото.
 6. В останалата половина прясно мляко се разтваря другата захар и се прибавя към тестото.
 7. Тестото се размесва добре, покрива се и се оставя на топло да втаса.
 8. Хубаво е да удвои обема си.
 9. Слага се върху намаслена повърхност и се късат малки еднакви топки.
 10. От топките се оформят ленти, а от лентите се правят розички (охлювчета).
 11. Розичките се подреждат в намаслена тава и се оставят отново да втасат.
 12. Намазва се с разбития жълтък с малко прясно мляко.
 13. По желание се поръсва с малко сусам или маково семе.
 14. Слага се в предварително загряна на 180 градуса фурна. Първите 10 минути се пече само на долен реотан, след което се пуска и горният.
- Готовата питка се вади, поръсва се с вода и се покрива с памучна кърпа.

РЕГИОНАЛНО ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ

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

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.



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



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.

България

1. За обучението в България

РАЙДУШЕ

Разновидност на питчетата, както ги знаят бишновенете, те са част от уникалната винганска кухня.

Продукти:

700 г брашно

3 яйца

250 мл. вода

100 мл. олио

сол

1. Замесва се тесто от 650 г брашно, яйцата, водата и 75 мл. олио.
 2. Измесва се хубаво - до гладкост на тестото.
 3. Разточва се на правоъгълна кора с дебелина $\frac{1}{2}$ см.
 4. Намазва се с останалото олио.
 5. Навива се на руло.
 6. Рулото се реже на парчета с ширина 4-5 см.
 7. Краищата от двете страни се събират така, че да се получи „бохчичка”, за да не изтече олиото.
 8. Получените топки се овалват в брашно и се разточват на питки с дебелина $\frac{1}{2}$ см.
 9. Пържат се в много мазнина до порозовяване.
- Поднасят се топли, поръсени с пудра захар или с някакво сладко.

МАЛАЙ СЪС СИРЕНЕ И МАСЛИНИ

Икономично румънско ястие, което се поднася на ежедневната трапеза.



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



Продукти:

яйца - 2 бр.

кисело мляко - 300 г

сода бикарбонат - 1 равна ч. л.

сол - 1/2 ч. л.

сирене - 100 г

маслини - 10 бр. зелени

олио - 4 с. л.

брашно - 4 с. л. пшенично

царевично брашно - 8 с. л.

1. В купа се разбиват яйцата.

2. Смесват се киселото мляко и содата за хляб и се прибавят към яйцата като се бърка с телена бъркалка.

3. Добавят се олиото, солта и отново се разбърква.

4. Сипва се пшеничното брашно.

5. Накрая се прибавя лъжица по лъжица и царевичното брашно.

6. В зависимост от големината на яйцата се преценява колко брашно е нужно.

7. Прибавя се натрошено сирене и леко се разбърква.

8. Сместа се изсипва в тавичка, намазана с олио и поръсена с брашно.

9. Зелени маслини без костилка се нарязват и набождат в тестото.

10. Пече се в загрята фурна 180 градуса за 20-25 минути.

11. Изважда се, и се нарязва на парчета като торта.

Поднася се с чаша айран.

2. За обучението в Румъния

ТРАДИЦИОННО ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ

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 залепа 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 загрева 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.

ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ ОТ СЕВЕРНА ДОБРУДЖА 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 залебва, 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.

ПРАЗНИЧНО ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ КОЗУНАЧЕНА РЕЦЕПТА НА ШЕФА КАТАЛИН СКАРЛАТЕСКУ



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



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.

РЕГИОНАЛНО ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ

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 стафиди, шунка и др.



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



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



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 g 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, стафиди, 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.



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.