



Съфинансиран от програма  
„Еразъм+“  
на Европейския съюз



## VET@HOME

*“Пилотиране на виртуални практически обучения за ПОО в областта на кулинарните изкуства”*

# Учебна програма за курсове за виртуално практическо обучение в професионалното образование и обучение (ПОО) по професия "Готвач" (модел)

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



## I. Въведение

### **Контекст на проекта**

Настоящият документ е разработен в рамките на международен проект "Пилотиране на виртуални практически обучения за ПОО в областта на кулинарните изкуства" (VET@HOME), референтен номер на проекта: 2020-1-BG01-KA226-VET-095185, съфинансиран от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Общата цел на VET@HOME е да се засили способността на институциите за професионално образование и обучение (ПОО) да предоставят висококачествено, приобщаващо цифрово образование в областта на кулинарните изкуства, адаптирано към стандартите за работа в хранително-вкусовата индустрия и общественото хранене след COVID-19. За тази цел проект VET@HOME е насочен към създаване и пилотиране на стандартен модел на модулна Учебна програма за курсове за виртуално практическо обучение (учебна практика) в рамките на ПОО за професията "Готвач".

Проектът въвежда нов подход към провеждането на курсове за практическо обучение, водещи до квалификация, които са адаптирани към дистанционната и смесена форма на обучение, използването на алтернативна обучителна среда и новите условия на работа в сектора на производство на храни и напитки в ЕС. Този подход ще позволи непрекъснато професионално обучение, дори и при екстремни обстоятелства, като тези, причинени от пандемията от COVID-19, както и ще предостави възможности за обучаемите в неравностойно положение, които имат затруднения да достигнат или да присъстват ежедневно физически в учебните бази и пространства.

Проектът се изпълнява от консорциум от 6 организации от 5 държави, както следва:

#### **Партньори по проекта:**

- Международен колеж ООД (МК ООД), България
- PROANDI CONSULTORES ASSOCIADOS LDA (PROANDI), Португалия
- FORMACION Y ASESORES EN SELECCION Y EMPLEO, SL (FASE), Испания
- ZDRUZENIE INSTITUT ZA RAZVOJ HP ZAEDNICATA (CDI), Република Северна Македония
- Национална агенция за професионално образование и обучение и обучение на възрастни (ASOO/AVITAE), Хърватия
- Линтик ЕООД, България

---

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



## Обща информация

Партньорите по проекта VET@HOME съвместно разработиха настоящия модел на учебна програма, който ще бъде пилотиран в рамките на проекта, с помощта на специално създадена онлайн платформа. За да направят предложената учебна програма адекватна на реалната ситуация и да подобрят неговата осъществимост, партньорите по проекта проведоха обширно проучване на текущото състояние в партньорските държави, за да се гарантира приложимостта на програмата във всички национални контексти. В тази връзка беше извършено проучване и изследване на нормативната база в областта на ПОО в страните-партньори по проекта, за да се идентифицират общите и отличаващите параметри в националните законодателства, както и минималните изисквания за предоставяне и признаване на резултатите от ученето от предложените курсове в различните системи за ПОО. Освен това, бяха проучени и описани различните извънредни мерки и практики, които институциите за ПОО в страните-партньори са приложили, с цел поддържане и непрекъсване на практическите обучения по време на ограниченията, наложени от COVID-19. Бяха идентифицирани основните предизвикателства, както и успешно приложените модели и стратегии, предприети от доставчиците на ПОО по време на пандемията. Научените уроци бяха включени в разработването на учебната програма по VET@HOME.

## Определения:

За целите на проекта VET@HOME партньорите по проекта приеха и съгласуваха следните дефиниции, които се прилагат по време на изпълнението на проекта:

Виртуални: съществуващи/изпълнявани във виртуална среда, съществуващи или случващи се на компютри (или други устройства) или в интернет.

Виртуално обучение: с висока степен на интерактивност, водено от учител (преподавател/инструктор) под формата на курс или занятие, с определени цели на обучението, в което участниците (учители и обучаеми) си взаимодействат, използвайки уеб базирана платформа, симулираща класна стая.

Виртуално практическо обучение: практическо обучение, провеждано във виртуална среда, напр. неприсъствено/физическо обучение, провеждано дистанционно чрез интернет връзка (онлайн).

---

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



Уеб базиран: чрез използване на интернет (Web = система от свързани документи в интернет)

Онлайн обучение (среща се също като компютърно-базирано обучение /КБО, дистанционно обучение или електронно обучение/): форма на обучение, която се провежда изцяло в интернет. Обикновено то включва различни мултимедийни елементи (напр. графики, аудио, видео файлове и уеб-връзки), които са достъпни чрез интернет браузър. В допълнение към представянето на материалите и учебното съдържание на курса, онлайн обучението дава на обучаемите възможност за взаимодействие в реално време и незабавна обратна връзка за дейности, имащи характер на елементи на оценката като тестове и задания. Взаимодействията между инструктора и учащите също се осъществяват в онлайн среда, посредством методи като чат, електронна поща или друга уеб-базирана комуникация.

### **Предположения и ограничения:**

Проектът VET@HOME има за цел да разработи и изпробва иновативен модел на учебна програма и интернет платформа за предоставяне на виртуално практическо обучение, в рамките на системата за ПОО. Тъй като законодателството в областта на ПОО в страните партньори не признава напълно организирането и провеждането на практическо ПОО, предоставяно във виртуална среда, курсовете VET@HOME ще се разглеждат като пилотни курсове за проверка на осъществимостта на уеб-базираното практическо обучение с ясно съзнание, че проверката на резултатите може да варира в зависимост от националния контекст.

## **II. Цел и задачи на учебната програма**

Целта на настоящата учебна програма е да предостави модел на инструмент за валоризиране на дигиталните ресурси за практическо обучение в областта на ПОО, и по-специално за професията "Готвач". Той предвижда подбор и структуриране на цифрово (дигитално) учебно съдържание, подходящо за ръководено или полу-ръководено практическо обучение по професията "Готвач" в домашна среда, и създава предпоставки за разработване на адаптирани учебни ресурси, които да подпомагат доставчиците на ПОО и обучаемите да поддържат учебния процес при екстремни обстоятелства. И накрая, но не на последно място, учебната програма ще позволи по-доброто интегриране на постигнатите резултати от ученето на обучаемите в дистанционна (или смесена/комбинирана) форма на обучение в съществуващите професионални квалификации в страните партньори.

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържанието в нея информация.



**Целите** на учебната програма по проект VET@HOME са:

- създаване на модел за практическо професионално образование / обучение в дистанционна или смесена форма, което може да се провежда онлайн/виртуално;
- предоставяне на гъвкавост при избора на форма на провеждане на обучението, преподаване и учене в ПОО и осигуряване на непрекъснатост на ПОО при различни обстоятелства;
- адаптиране на ПОО, съгласно спецификата на сектора на производство на храни и напитки в към новата ситуация след пандемията от COVID-19;
- изграждане на набор от умения и компетентности, които са необходими на професионалистите в областта на кулинарните изкуства, в условията на променена среда.

Пълната програма за обучение (съставена от 5 обучителни модула/курса), предложена от проекта VET@HOME в тази учебна програма, има следните обучителни цели и задачи:

*Предоставяне на обучаемите на необходимите умения и компетентности за самостоятелно приготвяне и сервиране на 1) салати, 2) супи, 3) основни ястия и 4) десерти, включително: обработка на суровите продукти, в съответствие с подходящите техники на готвене и рецепти, приготвяне на ястията, овкусяване и поднасяне, като се спазват стандартите за хигиена и безопасност.*



### III. Структура на учебната програма на VET@HOME и предоставяне на ПОО

#### A. Форми на организиране и провеждане на курсовете и методи на преподаване

Курсовете (обучителните модули) на VET@HOME са предназначени за **дистанционно обучение или смесена форма на обучение**, адаптирани са за самостоятелно учене (самообучение), ръководено (от преподавател/инструктор) обучение или полу-ръководено обучение и ще бъдат реализирани с помощта на функционалностите и ресурсите, предоставени чрез платформата за електронно обучение на VET@HOME.

Като цяло, дори курсовете да са предназначени за практическо обучение в областта на ПОО, за да се спазят стандартите за предоставяне на ПОО в страните-партньори и да се улесни признаването на резултатите от учението (по отношение на знания, умения и компетентности), структурата на учебната програма включва, както теоретична, така и практическа подготовка (теория и практика). Теоретичната подготовка е адаптирана (предимно) за самостоятелно учене (независимо самостоятелно учене чрез онлайн платформата VET@HOME), докато практическата подготовка е осигурена, чрез учебни дейности, под ръководството на преподавател за практическа подготовка (ръководено обучение) или в полу-ръководен режим. Съответно, онлайн платформата VET@HOME включва достъп до учебно съдържание за самостоятелно учене, както и възможности за участие в обучителни сесии под ръководството на инструктор.

Учебното съдържание, пригодено за **самостоятелно учене**, позволява на обучаемите да получат достъп до информацията, от която се нуждаят, когато им е необходима. Тази пътека на самостоятелно обучение включва не само теоретично учебно съдържание, подходящо за независимо обучение, но и практически демонстрации, записани и представени като видеуроци, инструкции за самостоятелна практика в домашна среда (следвайки подхода "стъпка по стъпка") и други дейности, които позволяват на учащите безопасно да практикуват самостоятелно. Въпреки че съдържанието е пригодено за самостоятелно учене (което означава, че обучаемият може да започва и прекъсва учебния процес по свой избор и да избере интензитет и пътека на обучение, съгласно своите възможности и желание, за да стигне от ученето до практиката), той може да получава и подкрепа и насоки, включително помощ и съвети, от инструктора (при поискване и в зависимост от капацитета на доставчика на ПОО, предлагащ курса).



Сесиите за обучение, **ръководени от инструктор**, позволяват на обучаемите да следват на живо преподавател/инструктор/наставник, който води обучение по ключови теми, разработени за предоставяне в онлайн режим в реално време (синхронно обучение чрез видеоконферентна връзка). Те могат да гледат, да учат, и след това, да практикуват наученото, едновременно с учителя или след приключване на демонстрацията, но все още в условията на онлайн връзка и под негово ръководство. Ключовият елемент на обучението тук е "**практическият**" опит на обучаемите. От тях се изисква да изпълняват практически задачи, като например да упражняват техники, да повтарят действия, които са били демонстрирани от инструктора, да изпълняват задачи, да демонстрират практическите си умения и т.н. Връзката на живо, също така, дава възможност за взаимодействие в реално време, предприемане на незабавни коригиращи мерки или даване на допълнителни инструкции (когато е необходимо). Тези сесии изграждат уменията и увереността на обучаемите и осигуряват незабавна обратна връзка от инструктора.

В зависимост от начина на провеждане на курсовете VET@HOME те могат да се предоставят:

- Под формата на **изцяло дистанционно обучение**:
  - съдържанието за самостоятелно обучение (теория, видео уроци и др.) е достъпно чрез платформата VET@HOME и обучаемите сами избират времето и темпото на учене (стига да спазват предварително определените графици и крайни срокове за заданията);
  - обучителните сесии, ръководени от инструктор, се планират, в съответствие с графика за провеждане на курса, определен от доставчика на ПОО, и се провеждат в дистанционна форма в реално време чрез видеоконферентна връзка.
- По отношение на **смесеното обучение (комбинирана форма)** курсовете на VET@HOME позволяват организиране на обучението в различни варианти и комбиниране на възможните начини на провеждане:

Съдържание на обучението / начин на предоставяне	Обучение в клас (присъствено / лице в лице)	Дистанционно обучение
Теория	Теоретичното съдържание се предоставя в присъствена форма, като	Теоретичното съдържание е достъпно чрез платформата VET@HOME и обучаемите

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



	теорията се представя под формата на лекции, презентации и др. в класна стая или друга обучителна среда в доставчика на обучението.	сами избират времето и темпото на обучение (стига да спазват сроковете за предаване на задания и текущо оценяване).
Практически демонстрации и инструкции (предоставени от инструкторите/преподавателите за практическа подготовка)	Практическите демонстрации и инструкции се предоставят от преподавател/инструктор в учебна кухня или специализирана учебна среда с реалното присъствие и участие на обучаемите в рамките на институцията, предоставяща ПОО.	Практическите демонстрации се представят като видеоуроци в онлайн платформата (в реално време или предварително записани).
Сесии за практическо обучение с практическа работа на обучаемите	Сесиите за практическо обучение, насочени към практическа подготовка на обучаемите, се организират в учебната база на доставчика на ПОО или в реална работна среда (под ръководството на наставник).	Сесиите за обучение, ръководени от инструктор/наставник, са планирани, в съответствие с графика за провеждане на курса, определен от доставчика на ПОО, и се провеждат в дистанционен режим, като от обучаемия се използва средата на домашната кухня, в реално време чрез видеоконферентна връзка в онлайн платформата.

*Вариантите се избират от доставчика на ПОО, в зависимост от капацитета, наличните ресурси и конкретния контекст на провеждане на курсовете. Допълнителни указания за структуриране на индивидуалната учебна програма в домашна среда се дават от институциите, предоставящи ПОО, които провеждат курса, и в съответствие с националните изисквания за признаване на резултатите от ученето.*

## **В. Единици учебно съдържание на обучението и хорарум**

Учебната програма, разработена като модел по проект VET@HOME, се състои от **5 дистанционни/виртуални курса за практическо обучение**, които могат

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.





да се провеждат самостоятелно. Курсовете обхващат конкретно учебно съдържание, както следва:

- Основи на готварството
- Приготвяне на салати
- Приготвяне на супи
- Приготвяне на основни ястия
- Приготвяне на десерти

В учебната програма на VET@HOME **петте курса за практическо обучение** представляват различни модули за обучение и всеки от тях е разработен така, че да покрива набор от очаквани резултати от ученето, които ще позволят на обучаемите да постигнат определено ниво на компетентност, необходимо за изпълнението на съвкупност от задачи и отговорности, свързани с конкретния модул за обучение.

Освен това, всеки курс (модул) се състои от учебни единици (уроци), чието успешно завършване ще доведе до постигане на планираните резултати от обучението за съответния курс (модул).

**Работното натоварване (или хорариумът)** в учебната програма на VET@HOME се определя в учебни часове. Всеки учебен час (по отношение на обучителните дейности, ръководени от преподавател/инструктор по практика) е равен на: **45 минути**.

**Продължителността на учебните часове може да бъде коригирана в съответствие със законодателството на страната, в зависимост от действащите национални изисквания за ПОО.**

*Например, в България продължителността на ПОО е определена, както следва:*

- Теоретично обучение (дневна форма) - 45 минути;
- Теоретично обучение (вечерна форма) - 40 минути;
- Учебна практика (практика в помещенията на доставчика на ПОО с учител/инструктор) - 55 минути;
- Производствена практика (стаж в компания или предприятие) - 60 минути.

Разпределението на хорарума между курсовете и учебните единици на VET@HOME - по отношение на начина на преподаване/учене и методите, включително времето, необходимо за оценяване резултатите от ученето, е както следва:



Курс (Модул)	Учебни часове за обучение под ръководство то на инструктор*	Учебни часове за самостоятелно обучение**	Учебни часове за дейности по оценяване***	Общо
Курс 1 - Основи на готварството	0	17	2	<b>19</b>
Курс 2 - Приготвяне на салати	4	27	2	<b>33</b>
Курс 3 - Приготвяне на супи	4	18	2	<b>24</b>
Курс 4 – Приготвяне на основно ястие	4	43	2	<b>49</b>
Курс 5 – Приготвяне на десерти	10	32	2	<b>44</b>
<b>Общо</b>	<b>22</b>	<b>137</b>	<b>10</b>	<b>169</b>

<b>* Учебни часове за обучение под ръководството на инструктор</b>	<p>Присъствено или онлайн обучение, но с участието на учител/наставник/лектор; може да бъде лекция, семинар, групово работно или друг метод на обучение, който ангажира обучаемия лично.</p> <p>В случая с проекта VET@HOME, това са виртуалните практически занятия, съгласно планираното в учебната програма.</p>
<b>** Учебни часове за самостоятелно обучение</b>	<p>Например четене на учебни материали/презентации, решаване на казуси, гледане на видеоклипове, извършване на проучване или друга самостоятелна дейност под формата на задание или домашна работа.</p>
<b>*** Учебни часове за дейности по оценяване</b>	<p>Дейностите по оценяване се определят /при необходимост променят, за да отговарят на изискванията/ от доставчика на ПОО, в зависимост от неговия капацитет и ресурси. Те могат да бъдат под формата на тестове, индивидуални или групови проекти, изпити (присъствени или чрез едновременна видеоконферентна връзка и др.).</p>

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



### С. Цели и задачи на обучението

Обучителните курсове (модули) в рамките на учебната програма на VET@HOME имат следните цели и задачи:

<i>Курс 1 - Основи на готварството</i>	<p>Това е първият учебен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач".</p> <p>Модулът е замислен като задължителна част (курс), която трябва да се завърши, за да се продължи към следващите курсове: Салати (2), Супи (3), Основни ястия (4) и Десерти (5).</p> <p>Модулът запознава обучаемите с основните понятия, правила и процедури, които трябва да се спазват в професионалната кухня, както и с важни правила и норми за здравословни и безопасни условия на труд, които трябва да се спазват от обучаемите по време на обучението (и работата им след това). Целта на модула е да гарантира, че обучаемите имат основните знания, умения и компетенции за изпълнение на задачите, свързани с по-нататъшното обучение в курсовете на VET@HOME.</p>
<i>Курс 2 - Приготвяне на салати</i>	<p>Това е вторият учебен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач". Модулът запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники на готвене и концепции за поднасяне при приготвянето на салати.</p> <p>Целта на модула е да гарантира, че обучаемите притежават основни знания, умения и компетентности за приготвяне на различни видове салати, като следват дадена рецепта и основните принципи и техники на готвене.</p>
<i>Курс 3 - Приготвяне на супи</i>	<p>Това е третият учебен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач".</p> <p>Модулът запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники на готвене и концепции за поднасяне при приготвянето на супи.</p> <p>Целта на модула е да гарантира, че обучаемите притежават основни знания, умения и компетентности за приготвяне на различни видове супи, като следват дадена рецепта и основните принципи и техники на готвене.</p>
<i>Курс 4 - Приготвяне на основно ястие</i>	<p>Това е четвъртият и най-обмен обучителен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач".</p> <p>Модулът запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники на готвене и концепции за поднасяне при приготвянето на основни ястия.</p>

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



	<p><i>Целта на модула е да гарантира, че обучаемите притежават основни знания, умения и компетентности за приготвяне на различни видове ястия от категорията "Основно ястие" по зададена рецепта и основни принципи и техники на готвене, включително работа с различни видове продукти, приготвяне на гарнитури към ястията и сервиране, според концепциите за поднасяне.</i></p>
<p><i>Курс 5 – Приготвяне на десерти</i></p>	<p><i>Това е петият и последен обучителен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач".</i></p> <p><i>Модулът запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники на готвене и концепции за поднасяне при приготвянето на десерти.</i></p> <p><i>Целта на модула е да гарантира, че обучаемите притежават основни знания, умения и компетентности за приготвяне на различни видове десерти, следвайки дадена рецепта и основните принципи и техники на пекарството и сладкарството, включително работа с различни видове продукти, приготвяне на теста, сладкиши, кремове, сиропи и др. и да си служат с концепциите за сервиране.</i></p>



### ➤ Описание на курса

Заглавие на модула	модул №.	Отговорен/и партньор/и
<b>Курс 1 - Основи на готварството</b>	<b>1</b>	<b>IC</b>
<b>Предварителни условия (изисквания за записване)</b>		
<p>Предишно образование/обучение, предишен опит, минимална възраст, здравословно състояние и др:  <i>Обучаемият трябва да бъде включен в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</i>                      - Ученик (в професионална гимназия) по професия Готвач (или еквивалентна) ИЛИ                      - записан в професионален курс за професията Готвач (или еквивалент) от доставчик на курсове за ПОО (възрастен над 16 години) ИЛИ                      - да има завършено професионално образование или обучение за професията Готвач.  <i>Обучаемият трябва да докаже, че неговото/нейното здравословно състояние позволява участие в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) – могат да се изискват медицински документи при записване в зависимост от изискванията на държавата (за България – се изисква медицинско удостоверение, че професията не е противопоказна).</i>  <i>Обучаемият трябва да е на минимална възраст от 16 години.</i></p> <p>Ниво по Европейската квалификационна рамка /ЕКР: EQF 3 (при завършване на курса)</p>		
<b>Учебни цели на курса (задачи):</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- да се гарантира, че обучаемите разполагат с основните знания, умения и компетентности за изпълнение на задачите, свързани с по-нататъшното обучение в курсовете на VET@HOME.</li> </ul>		
<b>Метод/и за оценяване</b>	Продължителност на Метод/и на оценяване	Тежест на инструмента за оценяване в крайната оценка на успеха на обучаемите в курса

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<p>Оценяване на задание: Оценяване на заданието от 1.1.3, представено от обучаемия. Оценяването на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (осигурени) от обучаемия, и съставлява 20 % от крайната оценка на обучаемия в хода на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се извършва (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, интернет (както за обучаемите, така и за оценителите) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за запис на видео (ако е необходимо) или за правене на снимки на изпълнената задача/предложение. Софтуер, инсталиран на устройствата, когато е необходимо.</p>	НП	20%  (20 точки)
Практически изпит:		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<p>Вариант 1: Подготовка на работното място, в съответствие с принципите на Миз ан плас (<i>Mise en Place</i>) - чрез установена онлайн връзка на живо с изпитната комисия (видеоконферентна връзка). Конкретните инструкции се предоставят предварително от преподавателя. (90 мин.)</p> <p>Вариант 2: Подготовка на работно място, според принципите на Миз ан плас (<i>Mise en Place</i>) - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, докато той/тя се заснема в 10-15 мин. видео (визуализиране на основните процеси - поддръждане на работното място, работно облекло, използване на оборудване, инструменти и уреди и т.н.). Необходимо е във видеото да бъде включено устно обяснение (презентация) на работния процес и на изборите, направени от учащия в процеса. Видеоклипът трябва да се предостави на инструктора/изпитната комисия за оценка.</p> <p>Формата на заключителния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставящия курса за ПОО, в съответствие с възможностите на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита.</p> <p>Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктора/те (определени от доставчика на ПОО), въз основа на представянето на обучаемия по време на заключителния практически изпит и представлява 80 % от крайната оценка на обучаемия, в рамките на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се извършва (среда, инструменти, ресурси):</b></p> <p>Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, интернет (както за обучаемите, така и за оценителите)</p> <p>Едновременна видеоконферентна връзка (чрез интернет) и (одобрена от регулаторните органи) онлайн платформа. Виртуална класна стая или онлайн среда, подходяща за взаимна връзка (и двете страни могат да чуват и виждат другия участник във връзката).</p> <p>По избор: Видеозапис на целия изпитен процес и оценката от учителя/инструктора/изпитната комисия.</p>	<p>90 минути</p>	<p>80%  (80 точки)</p>
<p><b>Резултати от обучението (Предвидени резултати от обучението)</b></p>		
<p>В края на модула обучаемите ще могат да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Дават определение на професията на готвача чрез разбиране на дейностите, задачите и отговорностите на готвача като професионалист</li> <li>➤ Използват правилната терминология за назоваване на обектите и дейностите, извършвани в професионалната кухня</li> </ul>		



- Разпознават и използват основните кухненски инструменти, оборудване и уреди, в зависимост от тяхното предназначение и особености
- Поддържат оборудването, инструментите и уредите в подходящо състояние, като осигуряват ефективно използване на времето и ресурсите по време на работа
- Прилагат Миз ан плас (подготовка и поддръждане на работното място), съгласно установените принципи и процедури, и в съответствие с операциите, които трябва да се изпълняват в кухнята
- Изпълняват задачи и готварски операции под ръководството на инструктор или съгласно писмени/видео инструкции
- Спазва правилата за хигиена и безопасност, установени в законодателството и в кухненската практика
- Изпълняват санитарните дейности и да контролират рисковете от замърсяване на храната
- Спазват инструкциите за безопасност и да изпълняват задачите, като оценяват и свеждат до минимум рисковете от увреждания и инциденти

### Методология на обучението

(Методи за обучение и преподаване)

Материали за обучение (PPT презентации): (по избор за смесено обучение)

При присъствения режим това са дейности в класна стая: лекции или презентации от лектора/преподавателя

Обучение под ръководството на инструктор:

Семинари / групова работа / упражнения (виртуална класна стая, синхронизирано обучение);

Учебна практика (виртуална, синхронизирана, ръководена от инструктор)

Самообучение:

Електронно обучение (самостоятелно/автономно обучение чрез електронна платформа - гледане на видеоклипове, четене на материали, изготвяне на задачи и др.)

Упражнения: задачи, които се поставят на обучаемите, за да търсят самостоятелно (допълнителна) информация; да изпълняват различни дейности самостоятелно или в група; да обмислят работата си, като обсъждат с групата/инструктора своите констатации/резултати; да упражняват уменията си самостоятелно и т.н.

Други (Задания)

### Режим на (електронно) дистанционно обучение в образователните институции:

Урок No.	Т/Р	Заглавие на урока	Хорарум  /бр. учеб. Часове/	От които		
				Обучение под ръководството на инструктор	Самообучение (автономно)	Ресурси
1.1.		<b>Основи на готварството (подготвителен модул)</b>				

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.





1.1.1.	T/P	Хранителната индустрия и готвенето като професия	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	(PPT) / (видео) / (допълнително четене и упражнения)
1.1.2.	T/P	Инструменти и оборудване	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (video) / (exercise)
1.1.3.	T/P	Миз ан плас (Mise en Place) /подготовка на работното място/	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение) / (задача)
1.1.4.	T/P	Хигиена и безопасност	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение)
<b>1.2</b>		<b>Анализ и оценка</b>				
	НП	Оценяване на задание (1.1.3).	НП	НП	НП	20%
	НП	Практически изпит:	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	80%
		<b>Общо:</b>	<b>19 часа.</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	

### Начини на предоставяне на обучението (опции)

Курсът е предназначен за дистанционно обучение. Въпреки това, той е подходящ и за присъствено или смесено обучение (като се използват платформата и ресурсите на VET@HOME).

### Учебни материали и ресурси

- Презентации, онлайн учебни материали (достъпни в платформата за електронно обучение VET@HOME)
- Компютър /или друго устройство с камера и микрофон/ и интернет
- Домашно кухненско оборудване и уреди (според дейностите, които ще се изпълняват от обучаемите в съответствие с учебната програма)



Заглавие на модула	модул №.	Отговорен/и партньор/и
<b>Курс 2 - Приготвяне на салати</b>	2	ASOO (AVITAE)
<b>Предварителни условия (изисквания за записване)</b>		
<p>Предишно образование/обучение, предишен опит, минимална възраст, здравословно състояние и др: Обучаемият трябва да бъде включен в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството: - Ученик (в професионална гимназия) по професия Готвач (или еквивалентна) ИЛИ - записан в професионален курс за професията Готвач (или еквивалент) от доставчик на курсове за ПОО (възрастен над 16 години) ИЛИ - да има завършено професионално образование или обучение за професията Готвач. Обучаемият трябва да докаже, че неговото/нейното здравословно състояние позволява участие в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) – могат да се изискват медицински документи при записване в зависимост от изискванията на държавата (за България – се изисква медицинско удостоверение, че професията не е противопоказна). Обучаемият трябва да е на минимална възраст от 16 години. Ниво по Европейската квалификационна рамка /ЕКР: EQF 3 (при завършване на курса)</p>		
<b>Учебни цели на курса (задачи)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ да предостави на обучаемите основни познания за това как да разбират зеленчуците (като ключов компонент при приготвянето на салати) и да научи основните техники за тяхното рязане;</li> <li>○ да запознае обучаемите с основните характеристики и значението на салатите в храненето на хората;</li> <li>○ да запознае обучаемите с основните съставки, използвани при приготвянето на салати, и с тяхната правилна употреба;</li> <li>○ да обясни видовете салати в зависимост от тяхното предназначение, използваните съставки и различните техники на приготвяне;</li> <li>○ да обясни и демонстрира приготвянето на различни сосове и дресинги за овкусяване на салати;</li> <li>○ да въведе основни понятия за подправяне на салати, поднасяне и украса;</li> <li>○ да демонстрира приготвянето на основни видове салати по дадени рецепти.</li> </ul>		
<b>Метод/и за оценяване</b>	Продължителност на Метод/и на оценяване	Тежест на инструмента за оценяване в крайната

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



		оценка на успеха на обучаемите в курса
Оценяване на задание: Оценяване на заданието от 2.1.1, представено от обучаемия. Оценяването на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (осигурени) от обучаемия, и представлява 10 % от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.  <b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се извършва (среда, инструменти, ресурси):</b> <i>Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, интернет (както за учащия, така и за оценяващия) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за запис на видео (ако е необходимо) или за правене на снимки на изпълнената задача/предложение. Софтуер, инсталиран на устройствата, ако е необходимо.</i>	НП	10%  (10 точки)
Практически изпит:		



<p>Вариант 1: Приготвяне на дадена рецепта за една салата с използване на специфични продукти, техники и процедури в рамките на установена онлайн връзка на живо с изпитната комисия (видеоконферентна връзка). Представяне на готовото ястие пред изпитната комисия. Специфични инструкции, които трябва да бъдат предоставени предварително от преподавателя. (90 мин.)</p> <p>Вариант 2: Приготвяне на рецепта на дадена салата - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, като обучаемият се самозаснема в рамките на 15-20 мин. видео (визуализиране на основните процеси - подготовка на станцията, рязане, готвене, приготвяне на дресинг/сос/подправка, декорация и поднасяне, крайно ястие). Необходимо е във видеото да бъде включено устно обяснение (представяне) на работния процес и на крайното ястие. Видеото трябва да се предостави на преподавателя/изпитната комисия за оценка.</p> <p>Формата на заключителния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана с предоставящия курс за ПОО, в зависимост от възможностите на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита.</p> <p>Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктора/инструкторите (както е определено от доставчика на ПОО), въз основа на представянето на обучаемия по време на заключителния практически изпит и представлява 90 % от крайната оценка на обучаемия в рамките на последователността на курса.</p> <p>Свържете се с вашия доставчик на обучение за подробности относно организацията на заключителния практически изпит.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се извършва (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, интернет (както за обучаемите, така и за оценителите)</p> <p>Едновременна видеоконферентна връзка (чрез интернет) и (одобрена от регулаторните органи) онлайн платформа. Виртуална класна стая или онлайн среда, подходяща за взаимна връзка (и двете страни могат да чуват и виждат другия участник във връзката).</p> <p>По избор: Видеозапис на целия процес на изпита и оценката от учителя/инструктора/изпитната комисия.</p>	<p>90 минути</p>	<p>90%  (90 точки)</p>
<p><b>Резултати от обучението (Предвидени резултати от обучението)</b></p>		
<p>В края на модула обучаемите ще могат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ да разпознават значението на салатите в храненето и хранителните режими</li> </ul>		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



- да посочат категоризацията на салатите според видовете основни продукти, от които са приготвени, начините на поднасяне и ролята, която имат в менюто
- да обяснят термичните процедури за приготвяне на салати
- да разграничават видовете сосове и дресинг, с които се подправят салатите
- да изберат правилната техника за рязане на зеленчуци за всеки вид салата
- да демонстрират рязане на зеленчуци, съгласно приложимите техники
- да изберат правилната техника за термична обработка, в зависимост от вида на салатата
- да познават и прилагат правилно процесите по охлаждане на храната
- да приготвят подходящи дресинги и сосове за овкусяване на салатите
- да подбират подправки и овкусители и да овкусяват салатите
- да използват правилно приборите за сервиране на салати
- да приготвят различни видове салати по дадена рецепта
- да декорират и да подреждат салати в правилно подбрани съдове
- да оценяват качеството на храната и да го подобряват.

### Методология на обучението

(Методи за обучение и преподаване)

Материали за обучение (PPT презентации): (по избор за смесено обучение)

При присъствения режим това са дейности в класна стая: лекции или презентации от лектора/преподавателя

Обучение под ръководството на инструктор:

Семинари / групова работа / упражнения (виртуална класна стая, синхронизирано обучение);

Учебна практика (виртуална, синхронизирана, ръководена от инструктор)

Самообучение:

Електронно обучение (самостоятелно/автономно обучение чрез електронна платформа - гледане на видеоклипове, четене на материали, изготвяне на задачи и др.)

Упражнения: задачи, които се поставят на обучаемите, за да търсят самостоятелно (допълнителна) информация; да изпълняват различни дейности самостоятелно или в група; да обмислят работата си, като обсъждат с групата/инструктора своите констатации/резултати; да упражняват уменията си самостоятелно и т.н.

Други (Задания)

### Режим на (електронно) дистанционно обучение в образователните институции:

Урок No.	Т/Р	Заглавие на урока	Хорарум учеб. часове	От които	
				Обучение под ръководств ото на инструктор	Самооб учение (автоно мно)
2.1.		Разбиране на зеленчуците			

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



2.1.1.	T/P	Рязане на зеленчуци	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	(видео) / (упражнение) / (задача)
<b>2.2.</b>		<b>Приготвяне на салати</b>				
2.2.1.	T/P	Видове салати	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение)
2.2.2.	T/P	Дресинги и овкусяване на салати	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение)
2.2.3.	T/P	Рецепти и техники. Подреждане и аранжиране	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	(PPT) / (видео) / (упражнения) / (виртуална практика)
<b>2.3.</b>		<b>Анализ и оценка</b>				
	НП	Оценяване на задание (2.1.1.).	НП	НП	НП	10%
	НП	Практически изпит	2	2	0	90%
		<b>Общо:</b>	<b>33 часа</b>	<b>2</b>	<b>31</b>	

#### Начини на предоставяне на обучението (опции)

Курсът е предназначен за дистанционно обучение. Въпреки това той е подходящ и за присъствено или смесено обучение (като се използват платформата и ресурсите на VET@HOME).

#### Учебни материали и ресурси

- Презентации, онлайн учебни материали (достъпни в платформата за електронно обучение VET@HOME)
- Компютър /или друго устройство с камера и микрофон/ и интернет
- Домашно кухненско оборудване и уреди (според дейностите, които ще се изпълняват от обучаемите в съответствие с учебната програма)



Заглавие на модула	модул №.	Отговорен/и партньор/и
<b>Курс 3 - Приготвяне на супи</b>	3	Proandi
<b>Предварителни условия (изисквания за влизане)</b>		
<p>Предишно образование/обучение, предишен опит, минимална възраст, здравословно състояние и др:</p> <p>Обучаемият трябва да бъде включен в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученик (в професионална гимназия) по професия Готвач (или еквивалентна) ИЛИ</li> <li>- записан в професионален курс за професията Готвач (или еквивалент) от доставчик на курсове за ПОО (възрастен над 16 години) ИЛИ</li> <li>- да има завършено професионално образование или обучение за професията Готвач.</li> </ul> <p>Обучаемият трябва да докаже, че неговото/нейното здравословно състояние позволява участие в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) – могат да се изискват медицински документи при записване в зависимост от изискванията на държавата (за България – се изисква медицинско удостоверение, че професията не е противопоказна).</p> <p>Обучаемият трябва да е на минимална възраст от 16 години.</p> <p>Ниво по Европейската квалификационна рамка /ЕКР: EQF 3 (при завършване на курса)</p>		
<b>Учебни цели на курса (задачи)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ да обясни видовете супи, според тяхната категоризация, използваните съставки и различните техники на приготвяне;</li> <li>○ да запознае обучаемите с основните съставки, използвани при приготвянето на супи, и с тяхната правилна употреба;</li> <li>○ да обясни и демонстрира приготвянето на различни супи;</li> <li>○ да научи обучаемите как да приготвят регионални и международни супи по рецепта/и;</li> <li>○ да даде примери за сервиране и украсяване на супи.</li> </ul>		
<b>Метод/и за оценяване</b>	Продължителност на Метод/и на оценяване	Тежест на инструмента за оценяване в крайната оценка на успеха на обучаемите в курса
Практически изпит:		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<p>Вариант 1: Приготвяне на дадена рецепта за една супа, като се използват специфични продукти, техники и процедури в рамките на установена онлайн връзка на живо с изпитната комисия (видеоконферентна връзка). Представяне на готовото ястие пред изпитната комисия. Специфични инструкции, които трябва да бъдат предоставени предварително от преподавателя. (90 мин.)</p> <p>Вариант 2: Приготвяне на супа по зададена рецепта - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, докато той/тя се заснема във видеоклип с продължителност 15-20 мин. (визуализиране на основните процеси - поставяне на станцията, рязане, готвене, приготвяне на гарнитурите, поднасяне, крайно ястие). Необходимо е във видеото да бъде включено устно обяснение (презентация) на работния процес и на крайното ястие. Видеото трябва да се предостави на преподавателя/изпитната комисия за оценка.</p> <p>Формата на заключителния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставения курс за ПОО в съответствие с възможностите на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита.</p> <p>Оценката на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктора/инструкторите (определени от доставчика на курса за ПОО) въз основа на представянето на обучаемия по време на заключителния практически изпит и носи 100 % от крайната оценка на обучаемия в рамките на последователността на курса.</p> <p>Свържете се с вашия доставчик на курсове за подробности относно организацията на заключителния практически изпит.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се извършва (среда, инструменти, ресурси):</b></p> <p>Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, интернет (както за обучаемите, така и за оценителите)</p> <p>Едновременна видеоконферентна връзка (чрез интернет) и (одобрена от регулаторните органи) онлайн платформа. Виртуална класна стая или онлайн среда, подходяща за взаимна връзка (и двете страни могат да чуват и виждат другия участник във връзката).</p> <p>По избор: Видеозапис на целия процес на изпита и оценката от учителя/инструктора/изпитната комисия.</p>	90 минути	100%  (100 точки)
<b>Резултати от обучението (Предвидени резултати от обучението)</b>		
<p>В края на модула обучаемите ще могат да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ да идентифицират и разпознават видовете супи и техните основни компоненти</li><li>➤ да изготвят надлежно попълнена технологична карта за рецепта</li></ul>		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.





- самостоятелно да приготвят супи по предписаната технология и рецепти
- да обясняват термичните процедури за приготвяне на супи, крем-супи, пюрирани супи, бульони и консомета
- да използват правилно приборите за супа
- да правят креативни гарнитюри и декорации
- да определят и разпознават техники и методи за консервиране и правилно опаковане на храните, за да се осигурят подходящи хигиенни условия и трайност на продуктите
- да оценяват качеството на ястието и да внасят подобрения
- да представят ястието.

**Методология на обучението**  
(Методи за обучение и преподаване)

Материали за обучение (PPT презентации): (по избор за смесено обучение)

При присъствения режим това са дейности в класна стая: лекции или презентации от лектора/преподавателя

Обучение под ръководството на инструктор:

Семинари / групова работа / упражнения (виртуална класна стая, синхронизирано обучение);  
Учебна практика (виртуална, синхронизирана, ръководена от инструктор)

Самообучение:

Електронно обучение (самостоятелно/автономно обучение чрез електронна платформа - гледане на видеоклипове, четене на материали, изготвяне на задачи и др.)

Упражнения: задачи, които се поставят на обучаемите, за да търсят самостоятелно (допълнителна) информация; да изпълняват различни дейности самостоятелно или в група; да обмислят работата си, като обсъждат с групата/инструктора своите констатации/резултати; да упражняват уменията си самостоятелно и т.н.

Други (Задания)

**Режим на (електронно) дистанционно обучение в образователните институции:**

Урок No.	Т/Р	Заглавие на урока	Хорарум / учеб. часове	От които		
				Обучение под ръководст вото на инструкто р	Самооб учение (автоно мно)	Ресурси
<b>3.1.</b>		<b>Приготвяне на супи</b>				
3.1.1.	Т/Р	Класификация на супите	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	(PPT)
3.1.2.	Т/Р	Специални и национални супи	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	(PPT) / (упражнение)
3.1.3.	Т/Р	Сервиране на супи	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	(PPT)
3.1.4.	Т/Р	Гарнитюри за супа	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	(PPT)

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



3.1.5.	T/P	Приготвяне на супи	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	(PPT) / (видео) / (упражнения) (виртуална) практика
<b>3.2.</b>		<b>Анализ и оценка</b>				
	НП	Практически изпит	2	2	0	100% (100 точки)
		<b>Общо:</b>	<b>24 часа</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	

#### Начини на предоставяне на обучението (опции)

Курсът е предназначен за дистанционно обучение. Въпреки това той е подходящ и за присъствено или смесено обучение (като се използват платформата и ресурсите на VET@HOME).

#### Учебни материали и ресурси

- Презентации, онлайн учебни материали (достъпни в платформата за електронно обучение VET@HOME)
- Компютър /или друго устройство с камера и микрофон/ и интернет
- Домашно кухненско оборудване и уреди (според дейностите, които ще се изпълняват от обучаемите в съответствие с учебната програма).



Заглавие на модула	модул №.	Отговорен/и партньор/и
<b>Курс 4 - Приготвяне на основни ястия</b>	4	CDI
<b>Предварителни условия (изисквания за записване)</b>		
<p>Предишно образование/обучение, предишен опит, минимална възраст, здравословно състояние и др:</p> <p>Обучаемият трябва да бъде включен в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ученик (в професионална гимназия) по професия Готвач (или еквивалентна) ИЛИ</li><li>- записан в професионален курс за професията Готвач (или еквивалент) от доставчик на курсове за ПОО (възрастен над 16 години) ИЛИ</li><li>- да има завършено професионално образование или обучение за професията Готвач.</li></ul> <p>Обучаемият трябва да докаже, че неговото/нейното здравословно състояние позволява участие в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) – могат да се изискват медицински документи при записване в зависимост от изискванията на държавата (за България – се изисква медицинско удостоверение, че професията не е противопоказна).</p> <p>Обучаемият трябва да е на минимална възраст от 16 години.</p> <p>Ниво по Европейската квалификационна рамка /ЕКР: EQF 3 (при завършване на курса)</p>		
<b>Учебни цели на курса (задачи)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- да запознае обучаемите с основните категории продукти, използвани за приготвяне на основни ястия, и по-специално животинските протеини, като обясни характеристиките на различните видове месо, с които се работи (пилешко и птиче, дивечово месо, свинско и телешко месо, риба, морски продукти и др.);</li><li>- да даде ключови знания относно разбирането на спецификата на продуктите и умения за прилагане на основните принципи при обработката на различни видове месо;</li><li>- да предостави ключови знания и умения на обучаемите за използване на различни методи и техники за готвене (напр. варене, печене, гриловане, задушаване, пържене и др.);</li><li>- да снабди обучаемите с компетенциите да избират правилните методи и техники за готвене за всеки от различните видове месо;</li><li>- да научи обучаемите как да приготвят различни основни ястия, следвайки рецептите и основни готварски принципи и правила, включително и от международната кухня;</li><li>- да въведе основни понятия за правилното комбиниране на храни/продукти;</li><li>- да научи обучаемите да използват рационално средствата за работа, материалите и времето;</li><li>- да демонстрира различни техники за сервиране и аранжиране и да обясни основните принципи, правила и логика зад тях.</li></ul>		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



Съфинансиран от програма  
„Еразъм+“  
на Европейския съюз



<b>Метод/и за оценяване</b>	Продължителност на Метод/и на оценяване	Тежест на инструмента за оценяване в крайната оценка на успеха на обучаемите в курса
-----------------------------	---	--

---

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<p>Оценяване на задание 1: Оценяване на заданието от 4.4.2., представено от обучаемия. Оценяването на заданието се извършва от преподавателя въз основа на представените (осигурени) от обучаемия материали и представлява 10 % от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се извършва (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за заснемане на видео (ако има такъв) или правене на снимки на изпълнената задача/задача. Софтуер, инсталиран на устройствата според изискванията.</p>	НП	10%  (10 точки)
<p>Оценяване на задание 2: Оценяване на заданието от 4.4.3. представено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се провежда (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за заснемане на видео (ако има такъв) или правене на снимки на изпълнената задача/задача. Софтуер, инсталиран на устройствата според изискванията.</p>	НП	10%  (10 точки)
<p>Оценка на задание 3: Оценка на заданието от 4.4.4. подадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се провежда (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за заснемане на видео (ако има такъв) или правене на снимки на изпълнената задача/задача. Софтуер, инсталиран на устройствата според изискванията.</p>	НП	10%  (10 точки)
Практически изпит:		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<p>Вариант 1: Приготвяне по зададена рецепта на едно основно ястие с конкретни продукти, техники и процедури при изградена онлайн жива връзка с изпитната комисия (видео-конференцна връзка). Представяне на финалното ястие пред комисията. Конкретни инструкции се предоставят предварително от инструктора. (90 мин.)</p> <p>Вариант 2: Приготвяне на рецепта за дадено основно ястие - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, като се снима за 20-25 мин. видео (визуализиране на основните процеси - настройка на станцията, нарязване, готвене, подготовка на основните съставки, гарнитурни, подреждане, финално ястие). Устно обяснение (представяне) на работния процес и крайното ястие е задължително да бъде включено във видеото. Видеото трябва да бъде предоставено на инструктора/изпитната комисия за оценка.</p> <p>Формата на окончателния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставения курс за ПОО в съответствие с капацитета на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита.</p> <p>Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктор/и (както е назначено от доставчика на курса за ПОО) въз основа на представянето на обучаемия по време на окончателния практически изпит и носи 70% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса. Свържете се с вашия доставчик на курса за подробности относно организацията на финалния практически изпит.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се провежда (среда, инструменти, ресурси):</b></p> <p>Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ)</p> <p>Едновременна видеоконференцна връзка (чрез Интернет) и (одобрена от регулаторните органи) онлайн платформа. Виртуална класна стая или онлайн среда, подходяща за взаимно свързване (и двете страни могат да чуват и виждат другия участник във връзката).</p> <p>По избор: Видеозапис на пълния изпитен процес и оценка от учител/инструктор/изпитна комисия.</p>	<p>90 минути</p>	<p>70%  (70 точки)</p>
<p><b>Резултати от обучението (предвидени резултати от обучението)</b></p>		
<p>До края на модула обучаемите ще могат да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Да използват правилно средствата и материалите за работа в кухня</li> <li>➤ Да използват прамибво кулинарна терминология и да боравят с кулинарното оборудване</li> <li>➤ Да използват правилно техниките за приготвяне на основни ястия като печене на фурна, печене на скара, пържене, задушаване и др.</li> </ul>		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



- Да приготвят основни ястия от кайма, телешко, свинско, агнешко и пилешко месо и да предвидят тяхното комбиниране с подходящи зеленчуци и други гарнитурни
- Да приготвят основни ястия от риба и морски продукти
- Да различават и приготвят ястия за международни/вегетариански/специални диети
- Да комбинират правилно храните
- Да декорират и сервират пригответената храна, като използват съвременните кулинарни тенденции.

### Методика на обучението

(Методи за доставка на обучение и преподаване)

Материали за обучение (PPT презентации): (по избор за смесено обучение)

При присъствения режим това са дейности в класна стая: лекции или презентации от лектора/преподавателя

Обучение под ръководството на инструктор:

Семинари / групова работа / упражнения (виртуална класна стая, синхронизирано обучение);  
Учебна практика (виртуална, синхронизирана, ръководена от инструктор)

Самообучение:

Електронно обучение (самостоятелно/автономно обучение чрез електронна платформа - гледане на видеоклипове, четене на материали, изготвяне на задачи и др.)

Упражнения: задачи, които се поставят на обучаемите, за да търсят самостоятелно (допълнителна) информация; да изпълняват различни дейности самостоятелно или в група; да обмислят работата си, като обсъждат с групата/инструктора своите констатации/резултати; да упражняват уменията си самостоятелно и т.н.

Други (Задания)

### Режим на (електронно) дистанционно обучение в образователни институции:

урок No.	Т/Р	Име на урока	Хорариум /учеб. Часове/	От които		
				Обучение под ръководството на инструктор	Самообучени е (автономно)	Ресурси
<b>4.1.</b>		<b>Разбиране на (животински) протеини в готвенето</b>				
4.1.	Т/Р	Разбиране на (животински) протеини в готвенето - месо, птици, дивеч, риба и морски дарове	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (видео) / (упражн ение)
<b>4.2.</b>		<b>Готвене и обработка на месо, птици и риба</b>				
4.2.	Т/Р	Готвене и обработка на месо, птици и риба	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (упражн ение)

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<b>4.3. Основни ястия: други компоненти и сервиране</b>						
4.3.1.	T/P	Гарнитюри	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение)
4.3.2.	T/P	Бульони и сосове	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (упражнение)
4.3.3.	T/P	Аранжировка в чинията (сервиране)	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	(PPT)
<b>4.4. Основни ястия: методи на приготвяне</b>						
	T/P	Методи за приготвяне на месо, птици и риба. Процедури и рецепти.	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение) / (задача) / (Виртуална) практика
<b>4.5. Анализ и оценяване</b>						
	НП	Оценка на задание (4.4.2.).	НП	НП	НП	10%
	НП	Оценка на задание (4.4.3.).	НП	НП	НП	10%
	НП	Оценка на задание (4.4.4.).	НП	НП	НП	10%
	НП	Практически изпит	2	2	0	70%
		<b>Общо:</b>	<b>49 часа</b>	<b>4</b>	<b>45</b>	

#### Режими на предоставяне на обучение (опции)

Курсът е предназначен да служи като дистанционно обучение. Въпреки това е подходящ и за присъствено или смесено обучение (използвайки платформата и ресурсите VET@HOME).

#### Учебни материали и ресурси

- Презентации, онлайн учебни материали (достъпни в платформата за електронно обучение VET@HOME)
- Компютър /или друго устройство с камера и микрофон/ и интернет
- Домашно кухненско оборудване и уреди (относно дейностите, които се изпълняват от обучаемите съгласно учебната програма)

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.





Съфинансиран от програма  
„Еразъм+“  
на Европейския съюз



---

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



Заглавие на модула	модул №	Отговорен/и партньор/и
<b>Курс 5 – Приготвяне на десерти</b>	5	FASE
<b>Предварителни условия (изисквания за записване)</b>		
<p>Предишно образование/обучение, предишен опит, минимална възраст, здравословно състояние и др:</p> <p>Обучаемият трябва да бъде включен в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученик (в професионална гимназия) по професия Готвач (или еквивалентна) ИЛИ</li> <li>- записан в професионален курс за професията Готвач (или еквивалент) от доставчик на курсове за ПОО (възрастен над 16 години) ИЛИ</li> <li>- да има завършено професионално образование или обучение за професията Готвач.</li> </ul> <p>Обучаемият трябва да докаже, че неговото/нейното здравословно състояние позволява участие в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) – могат да се изискват медицински документи при записване в зависимост от изискванията на държавата (за България – се изисква медицинско удостоверение, че професията не е противопоказна).</p> <p>Обучаемият трябва да е на минимална възраст от 16 години.</p> <p>Ниво по Европейската квалификационна рамка /ЕКР: EQF 3 (при завършване на курса)</p>		
<b>Учебни цели на курса (задачи)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- да даде основни познания за основните машини и прибори, използвани в производството на сладкиши;</li> <li>- запознаване с основните съставки (суровини) за приготвяне на сладкиши, както и техните характеристики;</li> <li>- да научи обучаемите как да използват основните готварски техники и методи, приложими в производството на сладкиши и десерти;</li> <li>- да демонстрира на практика и да научи обучаемите да приготвят теста, кремове и пълнежи;</li> <li>- да помогне на обучаемите да придобият умения за прилагане на различни техники за приготвяне на печива и десерти;</li> <li>- да запознае обучаемите с основните форми и цветови концепции при украсата на сладкиши.</li> </ul>		
<b>Метод/и за оценка</b>	Продължителност на метода/ите за оценка	Тежест на инструмента за оценяване в крайната оценка на успеха на

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



Съфинансиран от програма  
„Еразъм+“  
на Европейския съюз



		обучаемите в курса
--	--	-----------------------

---

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<p>Оценка на задание 1: Оценка на заданието от 5.2.1. подадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се провежда (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за заснемане на видео (ако има такъв) или правене на снимки на изпълнената задача/задача. Софтуер, инсталиран на устройствата според изискванията.</p>	НП	10%  (10 точки)
<p>Оценка на задание 2: Оценка на заданието от 5.2.2. подадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се провежда (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за заснемане на видео (ако има такъв) или правене на снимки на изпълнената задача/задача. Софтуер, инсталиран на устройствата според изискванията.</p>	НП	10%  (10 точки)
<p>Оценка на задание 3: Оценка на заданието от 5.2.4. подадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се провежда (среда, инструменти, ресурси):</b> Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ) Камера (компютър, телефон, друго устройство) за заснемане на видео (ако има такъв) или правене на снимки на изпълнената задача/задача. Софтуер, инсталиран на устройствата според изискванията.</p>	НП	10%  (10 точки)
Практически изпит:		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



<p>Вариант 1: Приготвяне по зададена рецепта на един десерт с конкретни продукти, техники и процедури при изградена онлайн жива връзка с изпитната комисия (видео-конференцна връзка). Представяне на финалното ястие пред комисията. Конкретни инструкции се предоставят предварително от инструктора. (90 мин.)</p> <p>Вариант 2: Приготвяне на рецепта за даден десерт - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, докато се снима за 20-25 мин. видео (визуализиране на основните процеси - настройка на станцията, обработка на продуктите, използване на оборудване и инструменти, смесване/разточване, печене, сервиране и декориране, финално представяне). Устно обяснение (представяне) на работния процес и крайното ястие е задължително да бъде включено във видеото. Видеото трябва да бъде предоставено на инструктора/изпитната комисия за оценка.</p> <p>Формата на окончателния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставения курс за ПОО в съответствие с капацитета на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита.</p> <p>Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктор/и (както е назначено от доставчика на курса за ПОО) въз основа на представянето на обучаемия по време на окончателния практически изпит и носи 70% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса. Свържете се с вашия доставчик на курса за подробности относно организацията на финалния практически изпит.</p> <p><b>За всеки инструмент за оценка опишете и условията, при които се провежда (среда, инструменти, ресурси):</b></p> <p>Онлайн платформа за електронно обучение, компютър, Интернет (както за обучаем, така и за оценяващ)</p> <p>Едновременна видеоконференцна връзка (чрез Интернет) и (одобрена от регулаторните органи) онлайн платформа. Виртуална класна стая или онлайн среда, подходяща за взаимно свързване (и двете страни могат да чуват и виждат другия участник във връзката).</p> <p>По избор: Видеозапис на пълния изпитен процес и оценка от учител/инструктор/изпитна комисия.</p>	<p>90 минути</p>	<p>70%  (70 точки)</p>
<p><b>Резултати от обучението (предвидени резултати от обучението)</b></p>		
<p>До края на модула обучаемите ще могат да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Разпознават и използват правилно оборудването и кухненските съдове, използвани в сладкарството</li> <li>➤ Разбират суровите съставки, използвани за приготвяне на печива и десерти</li> </ul>		

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



- Използват готварските техники и методи за производство на десерти, като смесване, разточване, месене, печене и др.
- Избират правилната техника и процедура за всеки десерт
- Прилагат техниките и процедурите за приготвяне на теста, пълнежи, полустудени десерти
- Демонстрират приготвяне на сладкиши по рецепта
- Изберат правилните форми и цветове за всеки десерт
- Да направят декорация с правилните съставки
- Да прилагат нови технологии в сладкарството

### Методика на обучението

(Методи за доставка на обучение и преподаване)

Материали за обучение (PPT презентации): (по избор за смесено обучение)

При присъствения режим това са дейности в класна стая: лекции или презентации от лектора/преподавателя

Обучение под ръководството на инструктор:

Семинари / групова работа / упражнения (виртуална класна стая, синхронизирано обучение);

Учебна практика (виртуална, синхронизирана, ръководена от инструктор)

Самообучение:

Електронно обучение (самостоятелно/автономно обучение чрез електронна платформа - гледане на видеоклипове, четене на материали, изготвяне на задачи и др.)

Упражнения: задачи, които се поставят на обучаемите, за да търсят самостоятелно (допълнителна) информация; да изпълняват различни дейности самостоятелно или в група; да обмислят работата си, като обсъждат с групата/инструктора своите констатации/резултати; да упражняват уменията си самостоятелно и т.н.

Други (Задания)

### Режим на (електронно) дистанционно обучение в образователни институции:

Урок No.	Т/Р	Име на урока	Хорарум учеб. часове	От които		
				Обучение под ръководс твото на инструкт ор	Самообу чение (автоном но)	Ресурси
<b>5.1.</b>		<b>Основи на пекарството</b>				
5.1.1.	Т/Р	Производство на печива: Основни принципи и съставки	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (упражнение)
5.1.2.	Т/Р	Видове тестомесене и методи за производство	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>0.5</b>	(PPT)
5.1.3.	Т/Р	Продукти с мая	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>0.5</b>	(PPT)

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



5.1.4.	T/P	Машини, пекарско оборудване и инструменти за пекарство и сладкарство	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (упражнение)
<b>5.2. Производство на десерти</b>						
5.2.1.	T/P	Торти и глазури	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	(PPT) / (видео) / (задание)
5.2.2.	T/P	Пайове и сладкиши	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение) / (задача) / (Виртуална практика)
5.2.3.	T/P	Бисквитки	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	(PPT) / (упражнение) (Виртуална практика)
5.2.4.	T/P	Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	(PPT) / (видео) / (упражнение) / (задача) / (Виртуална практика)
<b>5.3. Анализ и оценяване</b>						
	НП	Оценка на задание (5.2.1.).	НП	НП	НП	10%
	НП	Оценка на задание (5.2.2.).	НП	НП	НП	10%
	НП	Оценка на задание (5.2.4.)	НП	НП	НП	10%
	НП	Практически изпит	2	2	0	70%
<b>Общо:</b>			<b>44 часа.</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	

### Режими на предоставяне на обучение (опции)

Курсът е предназначен да служи като дистанционно обучение.

Въпреки това е подходящо и за присъствено или смесено обучение (използвайки платформата и ресурсите VET@HOME).

### Учебни материали и ресурси

- Презентации, онлайн учебни материали (достъпни в платформата за електронно обучение VET@HOME)
- Компютър /или друго устройство с камера и микрофон/ и интернет
- Домашно кухненско оборудване и уреди (съгласно дейностите, които се изпълняват от обучаемите съгласно учебната програма).



### Резултати от обучението (предвидени резултати от обучението)

До края на курса обучаемите ще могат:

- Да познават оборудването и кухненските съдове, използвани в сладкарството
- Да изброят суровините и продуктите, използвани за приготвяне на десерти
- Да познават техниките за готвене, които да се използват в пекарството и сладкарството
- Да избират правилната техника и процедура за всеки десерт
- Да прилагат техниките и процедурите за приготвяне на теста, пълнежи, полустудени десерти
- Да демонстрират приготвяне на сладкиши от избрана основна съставка
- Да избират правилните форми и цветове за всеки десерт
- Да направят декорации с правилните съставки
- Да прилагат нови технологии в сладкарството
- Да избират естествените и здравословни съставки





#### IV. VET@HOME Онлайн платформа за обучение

##### **(Дигитално) Съдържание за обучение, достъпно в платформата VET@HOME**

- теоретично базирано съдържание (за модулите – теоретични презентации, писмени материали, насоки, инструкции и др.)
- методически насоки (за провеждане на курсове VET@HOME – за доставчици на ПОО)
- насоки за избор на различни пътеки на учене
- практически демонстрации, записани като видео уроци
- задачи за различните модули (напр. упражнения, тестове с отворени/затворени отговори, задачи, домашни и т.н.)
- изпитни материали/указания за електронно оценяване (пълно или частично).

##### **Потребители на VET@HOME учебната програма (и платформата за електронно обучение):**

- Обучаеми в ПОО
- Обучители и преподаватели по ПОО, провеждащи практическите обучения/практики
- Администратори в ПОО, ангажирани с планиране и организиране на учебните практики
- Органи за ПОО, регулиращи и сертифициращи органи и др.

#### V. Профил на обучаващите се във VET@HOME

Проектът VET@HOME е предназначен да отговори на нуждите на обучаемите в ПОО в професията **готвач** (и свързаните с нея специалности) в страните по проекта и извън тях. Съответно, един от крайните потребители на резултатите от проекта по дефиниция са обучаващите се в ПОО, учещи за професията „Готвач“ (или еквивалентна/подобна). В зависимост от особеностите на страната те могат да бъдат:

- Ученици в професионално училище / гимназия (начално ПОО)
- Възрастни обучаеми в ПОО – над 16 год. (продължаващо ПОО).

Тъй като основната цел на проекта е да подобри привлекателността на предлагането на ПОО в областта на кулинарните изкуства и да повиши неговата устойчивост при извънредни обстоятелства, той се възползва от решенията,

---

Проект реф. номер 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Пилотиране на виртуални практически обучения за професионално образование и обучение в областта на кулинарните изкуства - VET@HOME се съфинансира от програма "Еразъм+" на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява единствено възгледите на авторите, и Комисията не носи отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.



предоставени от новите ИКТ, разчитайки на предимствата на онлайн обучението. Естествено, една от основните характеристики на потенциалните обучаеми във VET@HOME се оказва тяхната възраст и фокусът на проекта върху младите хора, тъй като предложената среда за онлайн обучение е привлекателна за новите поколения обучаеми, израснали в ерата на интернет.

В същото време, възрастните обучаеми също са насочени към курсовете за обучение VET@HOME, тъй като те обикновено вече са ангажирани на пазара на труда и гъвкавите пътеки за предоставяне на курсовете VET@HOME им позволяват да повишат уменията си или да актуализират своята квалификация във време и с интензитет, подходящи за активно работещи.

Не на последно място, проектът отчита и нуждите на потенциалните обучаеми, които са възпрепятствани да посещават учебни заведения по много причини (икономически или семейни причини, увреждания и др.).

За всички изброени групи предоставянето на виртуално практическо обучение ще донесе ползи, като същевременно ще увеличи запазването на знанията, чрез повишаване на ангажираността и автономността на обучаемите, от една страна, а от друга – ще гарантира спазването на стандартите за безопасност в периоди като този по време на пандемията от КОВИД-19, по ефективен и икономичен начин, както за учителите, така и за обучаемите.

## VI. Възможни доставчици на курсове по VET@HOME:

Идентифицирани са три основни групи доставчици, тъй като това са организациите, които са лицензирани да предоставят ПОО и/или да валидират резултатите от обучението, по отношение на възможността за издаване на официално признати сертификати за пълна/частична квалификация. Като цяло, те се считат за образователни/обучителни институции:

- Професионални училища с лицензирани професии/специалности в областта на кулинарните изкуства
- Центрове/доставчици на ПОО (за възрастни, над 16 години)
- Органи за квалификация/сертифициране на ПОО от друг тип.

Друга категория доставчици на курсове за обучение VET@HOME се идентифицира сред центровете за обучение, базирани в предприятието, или предприятията, които предоставят ПОО в реална работна среда (като например в ресторант), обикновено въз основа на сключени договори с образователните институции за ПОО или самите обучаеми. Това са приемащите организации за обучение чрез работа/дуално, чиракуване и т.н. (статутът им варира в



зависимост от националното законодателство). В качеството си на доставчици на ПОО на практическо обучение с практически опит, те също се считат за възможни доставчици на учебната програма на VET@HOME.

Предоставянето на курсовете VET@HOME обаче не се ограничава до тези типове организации и може да се предлага от други съответни органи с капацитет да ги прилагат под формата на гъвкави пътеки за УЦЖ (като: НПО, звена за обучение, органи по труда и заетостта, професионални съюзи и др.). Сертифицирането на обучението обаче трябва да се извършва, в съответствие с действащото законодателство на съответната държава.

В заключителния етап, партньорите по проекта, които са лицензирани да предоставят квалификация за ПОО за Готвач (или еквивалентна), ще включат курсовете VET@HOME в своето портфолио.

## VII. Приложимост на обучението VET@HOME към различни учебни контексти

Предложената учебна програма представлява **модел**, който може да бъде коригиран или актуализиран, когато/ако бъде възприет от предоставящите ПОО институции, за да отговаря на изискванията и приложимите правила и процедури в съответния контекст на прилагане.

Учебната програма дава гъвкавост по отношение на избора на режими и методи на преподаване/учене, като позволява избор сред набор от налични инструменти и решения (различни форми на обучителни материали, технически и материални ресурси и др.), спрямо капацитета на доставчиците на ПОО.

Учебната програма VET@HOME позволява включване на нетрадиционни обучаеми, като учащи се с увреждания (стига тяхното увреждане да им позволява да учат и работят по професията), хора, които живеят в отдалечени райони и/или имат ограничен достъп до съоръжения/бази за обучение, на които платформата позволява да имат достъп до професионално обучение без да посещават професионално училище или център за професионално обучение, и т.н.

**Към настоящата учебна програма е приложена таблица, представяща подробно структурата и съдържанието на курсовете по VET@HOME, съгласно програмираното в платформата за електронно обучение на проекта.**

Урок №	Уроци	Метод на преподаване / обучение / НАТОВАРВА НЕ	Учебни ресурси и материали	Продължителност на уроците	Тип (Т/Р)
<b>Курс 1 - Основи на готварството (19 часа)</b>					
<b>За какво се отнася курсът:</b>					
<p><b>ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС</b>          Моля, обърнете внимание, че този курс е <b>предварително условие</b> за записване в следните курсове на VET@HOME:          - Курс 2 - Салати;          - Курс 3 - Супи;          - Курс 4 - Основни ястия и          - Курс 5 - Десерти.</p>					
<b>Подробно описание на курса:</b>					
<p>Това е първият учебен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач".          Модулът е замислен като задължителна част, която трябва да се завърши, за да се продължи към следващите курсове: Салати (2), Супи (3), Основни ястия (4) и Десерти (5).</p> <p>Модулът запознава обучаемите с основните понятия, правила и процедури, които трябва да се спазват в професионалната кухня, както и с важни правила и стандарти за здравословни и безопасни условия на труд, които обучаемите трябва да спазват по време на обучението си (и след това).          Целта на модула е да гарантира, че обучаемите имат основните знания, умения и компетенции за изпълнение на задачите, свързани с по-нататъшното обучение в курсовете на VET@HOME.</p> <p>Общата продължителност на курса е 19 учебни часа (по 45 мин.), с включено оценяване.</p>					
<b>Информация</b>					
<p>Този курс е предназначен за обучаеми, които участват в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството и по-специално в професията "Готвач".          Предварителни условия (изисквания за влизане):          Обучаващият се трябва да участва в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:          - да е ученик (в професионална гимназия) по професията "Готвач" (или еквивалентна) ИЛИ          - да е записан в професионален курс по професията "Готвач" (или еквивалентна професия) от доставчик на професионално образование и обучение (за възрастни) ИЛИ          - да е завършил професионално образование или обучение по професията "готвач".          Обучаващият се трябва да докаже, че здравословното му състояние позволява да участва в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) - при записването може да се изискват медицински документи в зависимост от изискванията на страната.          Обучаващият се трябва да е на минимална възраст 16 години.</p>					

1.1. Основи на готварството (подготвителен курс)					
1.1.1.	Хранително-вкусовата промишленост и готварството като професия (PPT) / (видео) / (допълнително четене и упражнения)	3 часа самостоятелно учене	<p>1.1.1. Хранително-вкусовата промишленост и готварството като професия (PPT)</p> <p>По време на този урок учениците ще се запознаят с особеностите на хранително-вкусовата промишленост. Ще бъде направен преглед на историческото развитие на хранително-вкусовата промишленост. Ще бъде обяснено готварството като професионална заетост, обичайните дейности, задачите, отговорностите на готвача и др.</p> <p>Ще бъде описана работната среда с нейните особености.</p> <p>Ще бъдат очертани пътищата за обучение и кариера.</p> <p>Прочетете PPT презентацията и потърсете повече информация в интернет за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- еволюцията в съвременното ресторантьорство;</li> <li>- съвременните технологии в хранително-вкусовата промишленост;</li> <li>- видовете кухненска организация.</li> </ul> <p>Обсъдете намереното с вашата група (ако е необходимо).</p>	PPT 60 мин.	T+P
			<p>1.1.1. Хранителната индустрия и готвенето като професия (видео)</p> <p>Гледайте видеопрезентацията. Какво ново научихте? Направете списък от поне 5 точки.</p>	Видео 30 мин.	P
			<p>Прочетете Речника на (100) кухненски термини, използвани в професионалната кухня:  <a href="https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/">https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/</a>          Колко от тях са ви известни?          1-20          21-40          41-60          61-80          81-100</p>	Външен източник (45 минути самостоятелно четене)	P
1.1.2.	Инструменти и оборудване (PPT) / (видео) / (упражнение)	5 часа ръководено + самостоятелно учене	<p>1.1.2. Инструменти и оборудване (PPT)</p> <p>В този урок учениците ще се запознаят с основните видове инструменти и оборудване: прибори, инструменти, уреди, кухненско оборудване и др.</p> <p>Ще бъдат споменати и други важни аспекти като почистване и поддръжка, намаляване на потреблението на енергия и др.</p> <p>Прочетете PPT презентацията и потърсете повече информация в интернет за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- съвременното оборудване за готвене, използвано в промишлеността, и неговите характеристики;</li> <li>- наличните на пазара почистващи препарати (за професионална употреба в кухнята);</li> <li>- методите за пестене на енергия в кухнята.</li> </ul>	PPT 90 мин.	T+P
			<p>1.1.2. Инструменти и оборудване (видео)</p> <p>Гледайте видео презентацията. Какво ново научихте? Направете списък от поне 5 точки</p>	Видео 45 мин.	P
			<p>1.1.2. Инструменти и оборудване (упражнение)</p> <p>Направете списък (опис) на оборудването и инструментите, използвани в готвенето (в професионалната кухня), които са налични във вашата домашна кухня (въз основа на информацията, предоставена в презентацията и видеото по-горе).</p> <p>Сравнете вашия списък със списъка, предоставен в PPT презентацията.</p> <p>За инструментите и оборудването, които обикновено се използват в професионалната кухня, които не можете да намерите у дома, помислете (заедно с вашия инструктор/и ИЛИ с вашата група - ако имате) и предложете алтернативи, които могат да бъдат използвани.</p>	Самостоятелна работа 90 мин.	P
		5 часа ръководено	<p>По време на този урок обучаемите ще получат обяснение и демонстрация как да подготвят работното си място. Ще бъдат очертани някои ключови точки и значението на предварителната подготовка.</p> <p>Обучаемите ще бъдат запознати с основните принципи на планиране и организиране на производството.</p> <p>Друг важен аспект в Миз ан плас, който ще бъде разгледан тук, е използването и поддържането на професионалните ножове.</p> <p>Освен това, обучаемите ще се запознаят с основните разрези и форми.</p> <p>И накрая, обучаемите ще се запознаят с важноста и основните техники за предварително готвене и овкусяване.</p> <p>Прочетете PPT презентацията и потърсете повече информация в интернет за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различните начини и стилове, по които популярните готвачи правят Миз ан плас;</li> <li>- начините за оптимизиране на работата ви чрез правилен Миз ан плас;</li> <li>- съвети за поддържане на ножовете в добро състояние.</li> </ul> <p>Обсъдете намереното с вашата група/инструктор (ако има такъв).</p>	PPT 80 мин.	T+P

1.1.3.	Миз ан плас (PPT) / (видео) / (упражнение) / (задача)	ръководено + самостоятелно учене	<p>1.1.3. Миз ан плас (видео) По време на този урок на обучаемите ще бъде обяснено и демонстрирано как да подготвят работното си място. Ще бъдат обяснени разликите между подреждането на гореща и студена станция. Гледайте видеодемонстрацията, в която се съдържат и много ценни практически съвети и насоки.</p> <p>1.1.3. Миз ан плас (упражнение) Проверете вида и състоянието на ножовете, с които разполагате в домашната си кухня. Наточете ножовете си, както е показано във видеодемонстрацията. (30 минути)</p> <p>1.1.3. Миз ан плас (задание) Изберете любимата си рецепта и съставете работен план в обем до 2 страници как ще подготвите работното си място за приготвянето ѝ (Mise en Place). Качете плана си в платформата (или го изпратете на преподавателя, съгласно указанията) (Разполагате с 30 минути за написване на работния план.) Приложете на практика работния си план (Mise en Place) у дома за избраната рецепта. Направете снимки на вашата станция, когато е готова, и я качете в платформата (или изпратете на инструктора си, съгласно указанията). (Разполагате със 60 минути за изпълнение на Mise en Place.)</p>	Видео 25 мин.	P
				Самостоятелна работа 30 мин.	P
				90 минути за изпълнение на задачата (Миз ан плас).	A
1.1.4.	Хигиена и безопасност (PPT) / (видео) / (упражнение)	4h часа ръководено + самостоятелно учене	<p>Този урок е от ключово значение за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд при приготвяне на храна. Обучаемите ще се запознаят с основните принципи и стандарти, които им позволяват да работят в професионална кухня. Урокът е от основно значение и за създаването на подходяща учебна среда, докато се обучават у дома и използват собствената си кухня за практика. Прочетете PPT презентацията и потърсете повече информация в интернет за: - нормативната уредба относно процедурите и изискванията за безопасност и хигиена на храните във вашата страна; - изискванията към здравословното състояние на хората, които искат да работят като готвачи във вашата страна; - изискванията за работните облекла (униформи) на готвачите във вашата страна. Обсъдете намереното с вашата група/инструктор (ако има такъв).</p> <p>1.1.4. Хигиена и безопасност (видео) Гледайте видео презентацията на основните принципи за хигиена, безопасност на храните и здравето.</p> <p>1.1.4. Хигиена и безопасност (упражнение) Оценете домашната си кухня в съответствие с основните стандарти за хигиена, безопасност на храните, безопасна работна среда, рискове от наранявания, риск от замърсяване на храните и т.н. (дадени в PPT презентацията и видеопрезентацията). Кои са точките/параметрите, които носят най-голям риск във вашата кухня? Направете списък от поне 5 точки. Кои параметри можете да подобрите във вашата домашна кухня? Съставете списък от поне 5 точки.</p>	PPT 90 минути.	T+P
				Видео 45 мин.	P
				Самостоятелна работа 45 мин.	P

1.2. Анализ и оценка				
Анализ и оценка	NA	<p><b>Оценяване на задание:</b> Оценяване на заданието от 1.1.3, представено от обучаемия. Оценяването на заданието се извършва от преподавателя въз основа на материалите, представени (осигурени) от обучаемия, и съставлява 20 % от крайната оценка на обучаемия в хода на курса.</p>	НП	20%
	2 часа оценяване	<p><b>Практически изпит:</b> <b>Вариант 1:</b> Подготовка на работно място, в съответствие с принципите на Миз ан плас - чрез установена онлайн връзка на живо с изпитната комисия (видеоконферентна връзка). Конкретните инструкции се предоставят предварително от преподавателя. (90 мин.) <b>Вариант 2:</b> Подготовка на работно място; според принципите на Mise en Place - задачата се изпълнява самостоятелно от обучаемия вкъщи, докато той/тя се заснема в 10-15-минутно видео (визуализиране на основните процеси - подреждане на работното място, работно облекло, използване на оборудване, инструменти и уреди и т.н.). Необходимо е във видеото да бъде включено устно обяснение (презентация) на работния процес и на изборите, направени от обучаемия в процеса. Видеоклипът трябва да се предостави на инструктора/изпитната комисия за оценка. Формата на заключителния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставящия курс за ПОО, в съответствие с възможностите на доставчика на обучение и обучаемия, и наличните ресурси за провеждане на изпита. Оценката на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктора/инструкторите (определени от доставчика на курс за ПОО), въз основа на представянето на обучаемия по време на заключителния практически изпит и представлява 80 % от крайната оценка на обучаемия в рамките на последователността на курса. Свържете се с вашия доставчик на обучение за повече подробности относно организацията на заключителния практически изпит.</p>	90 минути онлайн изпит в реално време	80%
<b>ОБЩА продължителност</b>	<b>19 часа (17 часа обучение + 2 часа оценяване)</b>			

Урок №	Уроци	Метод на преподаване / обучение / НАТОВАРВА НЕ	Учебни ресурси и материали	Продължителност на уроците	Тип (Т/Р)
<b>Курс 2 - Приготвяне на салати (33 часа)</b>					
<b>За какво се отнася курсът:</b>					
<p>Този курс се основава на Модул 2 от модела на учебна програма, разработен в рамките на проекта VET@HOME. Курсът е предназначен да служи като дистанционно обучение. Той обаче е подходящ и за смесено обучение. Моля, обърнете внимание, че за да се запишете в този курс, първо трябва да преминете VET@HOME Курс 1 - Основи на готварството ("ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС").</p>					
<b>Подробно описание на курса:</b>					
<p>Това е вторият учебен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач". Модулът запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники на готвене и концепции за поднасяне при приготвянето на салати. Целта на модула е да гарантира, че обучаемите притежават основни знания, умения и компетентности за приготвяне на различни видове салати, като следват дадена рецепта и основните принципи и техники на готвене.</p>					
<b>Цели на обучението в рамките на курса (задачи)</b>					
<p>Курсът обхваща следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да предостави на обучаемите основни познания за това как да разбират зеленчуците (като ключов компонент при приготвянето на салати) и да научи основните техники за тяхното рязане;</li> <li>- да запознае обучаемите с основните характеристики и значението на салатите в храненето на хората ;</li> <li>- да запознае обучаемите с основните съставки, използвани при приготвянето на салати, и с тяхната правилна употреба;</li> <li>- да обясни видовете салати в зависимост от тяхното предназначение, използваните съставки и различните техники на приготвяне;</li> <li>- да обясни и демонстрира приготвянето на различни сосове и дресинги за овкусяване на салати;</li> <li>- да въведе основни понятия за подправяне на салати, поднасяне и украса;</li> <li>- да демонстрира приготвянето на основни видове салати по дадени рецепти.</li> </ul>					
<p>Общата продължителност на курса е 33 учебни часа (по 45 мин. за всеки), с включено оценяване.</p>					
<b>Информация</b>					
<p>Този курс е предназначен за обучаеми, които участват в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството и по-специално в професията "Готвач".</p> <p>Предварителни условия (изисквания за влизане):</p> <p>Обучаващият се трябва да участва в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да е ученик (в професионална гимназия) по професията "Готвач" (или еквивалентна) ИЛИ</li> <li>- да е записан в професионален курс по професията "Готвач" (или еквивалентна професия) от доставчик на професионално образование и обучение (за възрастни) ИЛИ</li> <li>- да е завършил професионално образование или обучение по професията "готвач".</li> </ul> <p>Обучаващият се трябва да докаже, че здравословното му състояние позволява да участва в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) - при записването може да се изискват медицински документи в зависимост от изискванията на страната.</p> <p>Обучаващият се трябва да е на минимална възраст 16 години.</p>					



2.1. Разбиране на зеленчуците (раздел/урок)					
2.1.1.	Рязане на зеленчуци (видеоклип) / (упражнение) / (задача)	6 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>2.1.1.1. Рязане на зеленчуци (видео)</p> <p>Различните видове салати изискват различни начини на рязане/оформяне. За да бъдат салатите правилно оформени и да имат красив външен вид, обучаемите ще се запознаят с основните техники за рязане на зеленчуци, като например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жулиен</li> <li>- мацедона</li> <li>- mirepoa</li> <li>- шифонада</li> <li>- бруноаз</li> <li>- песан</li> <li>- Еминсер</li> </ul> <p>Основните форми за рязане на зеленчуци са обяснени със снимки в Курс 1 - модул "Основи на готвенето", 1.1.3 Mise en Place (PPT). Вижте предоставената там презентация за повече информация.</p> <p>Гледайте видеопрезентацията, в която се обясняват основните форми за рязане на зеленчуци. Кой от тях са ви познати и кои са нови?</p> <p>Научете термините и упражнете правилното произношение.</p> <p><del>Обяснете значението на рязаните разфасовки във видеото.</del></p>	Видео 45 мин.	P
			<p>2.1.1. Рязане на зеленчуци (упражнение)</p> <p>Упражнение 1:</p> <p>Упражнете различни видове зеленчукови разфасовки в кухнята у дома (90 мин.):</p> <p>Използвайте демонстрираните във видеото инструменти и техники.</p> <p>Използвайте поне 3 от изброените 5 продукта: картофи, лук, моркови, домати, краставици.</p> <p>Упражнете всички 7 изброени техники: julienne, macédoine, mirepoix, chiffonade, brunoise, paysanne, Émincer.</p> <p>Упражнение 2:</p> <p>Научете повече за правилните форми за използване на различните видове зеленчукови разфасовки (45 мин.):</p> <p>Потърсете в интернет различни рецепти и изберете поне 3 ястия (или компоненти на ястията), за които е подходяща всяка от различните форми на разфасовките (представени във видеопрезентацията). Напр. жулиенът е подходящ за приготвяне на ...</p>	Самостоятелна работа 135 минути	P
			<p>2.1.1. Рязане на зеленчуци (задание)</p> <p>Задание:</p> <p>Вариант 1: Направете кратко видео (до 5 минути), в което прилагате различни техники за рязане на зеленчуци и правите поне 5 различни форми, демонстрирани във видеопрезентацията. Изпратете видеоклипа си на преподавателя (или го споделете с преподавателя по друг договорен начин).</p> <p>Вариант 2: Нарезете зеленчуците в домашната си кухня в поне 5 различни форми, както е демонстрирано във видеото. Направете снимки на продуктите, когато са готови, и ги качете в платформата (или ги изпратете на инструктора по указания начин).</p>	90 минути за изпълнение на задачата.	A

2.2. Приготвяне на салати (раздел/урок)					
2.2.1.	Видове салати (PPT) / (видео) / (упражнение)	5 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>По време на този урок обучаемите ще се запознаят с основното деление на салатите. Ще бъдат обяснени различните видове салати:</p> <p>А. По отношение на преработката на храната:</p> <p>а) сурови салати и съставки за приготвяне на сурови салати</p> <p>б) термично обработени салати и съставки за приготвяне на термично обработени салати</p> <p>В. По отношение на предназначението им за сервиране:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салати като предястие</li> <li>- Придружаващи салати (гарнитюри)</li> <li>- Салати като основно ястие</li> <li>- Салати като отделно ястие</li> <li>- Десертни салати</li> </ul> <p>С. По отношение на техниките на приготвяне:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Зелени салати</li> <li>- Зеленчукови, зърнени, бобови и салати с паста</li> <li>- Свързани салати</li> <li>- Комбинирани салати</li> <li>- Плодови салати и др.</li> </ul> <p>По-нататък ще бъдат разгледани основните продукти, използвани като съставки в различните видове салати. Прочетете презентацията с видовете салати и съставките, използвани при приготвянето на различните салати. (25 минути). Посочете поне една местна салата (която се приготвя във Вашата страна/регион) за всеки от изброените видове салати (20 мин.).</p>	PPT 45 мин.	T+P
			<p>2.2.1. Видове салати (видео)</p> <p>Гледайте видеопрезентацията, в която се обясняват основните видове листни зеленчуци, използвани за приготвяне на зелени салати.</p> <p>Кои от показаните видове салати се предлагат на Вашия пазар?</p> <p>Има ли други типични салати (зелени салати или местни продукти), използвани във Вашата страна/регион?</p> <p>Направете проучване в интернет относно разликите, характеристиките, основните технологични процедури при приготвянето на салати.</p> <p>Обсъдете намереното с Вашата група/инструктор (ако има такъв).</p>	Видеоклип + допълнително четене 45 мин.	P
			<p>2.2.1. Видове салати (упражнение)</p> <p>Избройте 3 местни салати, които се приготвят във Вашата страна/регион, и определете видовете им според класификацията, дадена в PPT презентацията.</p> <p>Запишете рецептите за 3-те салати, като използвате технологична карта - включваща съставки, количества и качества, опишете дейностите по обработка на продуктите, поднасяне (135 минути). Качете рецептите в платформата (или ги изпратете на преподавателя по уговорения начин).</p>	Самостоятелна работа 135 минути	P
2.2.2.	Дресинги и овкусяване на салати (PPT) / (видео) / (упражнение)	4 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>По време на този урок на обучаемите ще бъде показано как да разпознават и приготвят различни видове дресинги, за да подправят правилно салатите. Ще бъдат обяснени трите основни категории дресинги за салати (дресинги с олио и оцет, дресинги на основата на майонеза и готвени дресинги). Те ще се запознаят и с различни варианти на композитни сосове на основата на майонеза и сметана, които могат да се използват за подправяне на салати, както и с техниките и процедурите за приготвянето им.</p>	PPT 30 мин.	T+P
			<p>2.2.2. Дресинги и овкусяване на салати (видео)</p> <p>Гледайте видеопрезентацията, в която се обясняват основните видове дресинги, използвани при приготвянето на салати.</p> <p>Кои от показаните дресинги са ви познати?</p> <p>Има ли други типични дресинги, използвани за приготвяне на салати във Вашата страна/регион?</p> <p>Направете проучване в интернет относно разликите, характеристиките и особеностите на: (1) различните видове оцет (ябълков, гроздов, балсамов и др.) и (2) видовете олио/маслата, използвани за приготвяне на салати (слънчогледово, маслиново, царевично и др.).</p> <p>Обсъдете намереното от Вас с групата/инструктора (ако има такъв).</p>	Видео + допълнително четене 60 мин.	P
			<p>2.2.2. Дресинги и овкусяване на салати (упражнение)</p> <p>Упражнете приготвянето на дресинги в домашната кухня. Направете по 1 дресинг от всеки вид (дресинг с олио и оцет; дресинг на майонезна основа или емулгиран дресинг), както е обяснено в презентацията и видеоклипа (90 мин.).</p>	Самостоятелна работа 90 минути	P

2.2.3.	Рецепти и техники. Подреждане и аранжиране (PPT) / (видео) / (упражнение) / (виртуална) практика	16 часа с ръководено + самостоятелно учене	По време на този урок обучаемите ще бъдат научени как да приготвят някои от салатите, при което ще бъде направен преглед и ще се съчетаят всички разгледани досега теми. Обясняват се техниките и основните характеристики за приготвяне на зелени салати, зеленчукови, зърнени, бобови и салати с паста, свързани салати, плодови салати и др. Подреждането на чиниите е демонстрирано чрез снимки.	PPT 30 мин.	T+P
			2.2.3. Рецепти и техники. Подреждане и аранжиране. Зелена салата (видео) Гледайте видеопрезентацията за приготвянето на зелена салата (сурова салата).	Видео 20 мин.	P
			2.2.3. Рецепти и техники. Подреждане и аранжиране. Салата "Цезар" (видео) Гледайте видеопрезентацията за приготвянето на салата "Цезар" (салата със сос емулсия).	Видео 20 мин.	P
			2.2.3. Рецепти и техники. Подреждане и аранжиране. Салата с пилешки черен дроб (видео) Гледайте видеопрезентацията за приготвянето на салата от пилешки черен дроб (салата от термично обработени продукти).	Видео 10 мин.	P
			2.2.3. Рецепти и техники. Подреждане и аранжиране. Картофена салата (видео) Гледайте видеопрезентацията за приготвянето на картофена салата (комбинирана салата).	Видео 10 мин.	P
			2.2.3. Рецепти и техники. Практика на подреждане и аранжиране (виртуална): Насрочете с преподавателя си виртуални практически занятия/демонстрации (чрез видеоконферентна връзка на живо) за приготвяне на: а) приготвяне на една салата от сурови продукти б) приготвяне на една салата от термично обработени продукти в) Приготвяне на една салата със сос от олио и оцет/емулсия г) Приготвяне на една свързана/съставна салата След демонстрацията на живо (или по договорен график за консултации и едновременна виртуална практика с онлайн подкрепата на инструктор) пригответе сами тези салати под ръководството на инструктор. След (или по време на) сесията инструкторът ще ви предостави обратна връзка и информация за работния процес и качеството на крайната работа.	180 минути ВИРТУАЛНА практика	P
			2.2.3. Рецепти и техники. Подреждане и аранжиране (упражнение) Упражнение 1: Потърсете в интернет други видеоклипове за приготвяне на различни видове салати свързани, композирани и т.н.), както са обяснени в PPT презентацията. Запишете рецептите и направете скица на техниките за поднасяне (за 3 различни вида салати). (90 мин.) Упражнение 2: Пригответе (в домашната си кухня) по една салата от всеки вид от изброените по-долу. Използвайте това, което имате като информация от презентацията и видеото, както и информация от интернет. Следвайте техниките и процесите на приготвяне според рецептите и инструкциите. - Пригответе една сурова салата (напр. салата Уалдорф, зелена салата) - пригответе една салата от термично обработени храни (напр. салата от говеждо месо, салата от пилешки дробчета) - пригответе една салата със сос от олио-оцет/емулсия (напр. салата с октопод, салата "Сезар") - пригответе една комбинирана салата (напр. картофена салата) Време за приготвяне на всяка салата: 90 мин. максимум; в зависимост от рецептата (общо: 360 мин. максимум) Рецептите и инструкциите ще ви бъдат предоставени от Вашия инструктор (или могат да бъдат намерени в интернет и коригирани в зависимост от наличните продукти и оборудване).	Самостоятелна работа 450 минути	P

2.3. Анализ и оценка					
Анализ и оценка	NA	<p><b>Оценяване на задание:</b> Оценяване на заданието от 2.1.1, изпълнено и предадено от обучаемия. Оценяването на заданието се извършва от инструктора въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия, и представлява 10 % от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p>	NA	10%	
	2 часа оценяване	<p><b>Практически изпит:</b> <b>Вариант 1:</b> Приготвяне на зададена рецепта за една салата с помощта на специфични продукти, техники и процедури при установена онлайн връзка на живо с изпитната комисия (видеоконферентна връзка). Представяне на готовото ястие пред изпитната комисия. Конкретни инструкции се предоставят предварително от инструктора. (90 мин.) <b>Вариант 2:</b> Приготвяне на рецепта на дадена салата - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, като обучаемият се самозаснема в рамките на 15-20 мин. видео (визуализиране на основните процеси - подготовка на станцията, рязане, готвене, приготвяне на дресинг/сос/подправяне, декорация и поднасяне, крайно ястие). Необходимо е във видеото да бъде включено устно обяснение (представяне) на работния процес и на крайното ястие. Видеоето трябва да се предостави на преподавателя/изпитната комисия за оценка. Формата на заключителния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана с предоставящия курс за ПОО, в зависимост от възможностите на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита. Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктора/инструкторите (както е определено от доставчика на ПОО), въз основа на представянето на обучаемия по време на заключителния практически изпит и представлява 90 % от крайната оценка на обучаемия в рамките на последователността на курса. Свържете се с вашия доставчик на обучение за подробности относно организацията на заключителния практически изпит.</p>	90 минути онлайн изпит в реално време	90%	
<b>ОБЩА продължителност</b>	<b>33 часа (31 часа обучение + 2 часа оценяване)</b>				

Урок №	Уроци	Метод на преподаване / обучение / НАТОВАРВА НЕ	Учебни ресурси и материали	Продължителност на уроците	Тип (Т/Р)
<b>Курс 3 - Приготвяне на супи (24 часа)</b>					
<b>За какво се отнася курсът:</b>					
<p>Този курс се основава на Модул 3 от модела на учебна програма, разработен в рамките на проекта VET@HOME. Курсът е предназначен за дистанционно обучение. Той, също така, е подходящ и за смесено обучение.</p> <p>Моля, обърнете внимание, че за да се запишете в този курс, първо трябва да преминете VET@HOME Курс 1 - Основи на готварството ("ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС").</p>					
<b>Подробно описание на курса:</b>					
<p>Това е третият учебен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професията "Готвач".</p> <p>Модульт запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники на готвене и концепции за поднасяне при приготвянето на супи.</p> <p>Целта на модула е да гарантира, че обучаемите притежават основни знания, умения и компетентности за приготвяне на различни видове супи, като следват дадена рецепта и основните принципи и техники на готвене.</p> <p><b>Цели на обучението в курса (задачи):</b></p> <p>Курсът има следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да обясни видовете супи, според тяхната категоризация, използваните съставки и различните техники на приготвяне;</li> <li>- да запознае обучаемите с основните съставки, използвани при приготвянето на супи, и с тяхната правилна употреба;</li> <li>- да обясни и демонстрира приготвянето на различни супи;</li> <li>- да научи обучаемите как да приготвят регионални и международни супи по рецепта/и;</li> <li>- да даде примери за сервиране и украсяване на супи.</li> </ul> <p>Общата продължителност на курса е 24 учебни часа (по 45 мин. за всеки), като оценката е включена.</p>					
<b>Информация</b>					
<p>Този курс е предназначен за обучаеми, които участват в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството и по-специално в професията "Готвач".</p> <p>Предварителни условия (изисквания за достъп):</p> <p>Обучаващият се трябва да участва в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да е ученик (в професионална гимназия) по професията "Готвач" (или еквивалентна) ИЛИ</li> <li>- да е записан в професионален курс по професията "Готвач" (или еквивалентен) от доставчик на професионално образование и обучение (за възрастни).</li> <li>- да е завършил професионално образование или обучение по професията "готвач".</li> </ul> <p>Обучаемият трябва да докаже, че здравословното му състояние позволява да участва в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) - при записването може да се изискват медицински документи в зависимост от изискванията на страната.</p> <p>Обучаващият се трябва да е на минимална възраст 16 години.</p>					

3.1. Приготвяне на супи (раздел/единица)					
3.1.1.	Класификация на супите (PPT)	1 час самообучение	<p>По време на първия урок обучаемите ще се запознаят с основните характеристики на супите, като например тяхната хранителна стойност, текстурата и основни съставки. Първата презентация обяснява типологията на супите - критерии и класификация за:</p> <p>А. Бистри супи: - Бульони (месни, костни) - Зеленчукови супи/бульони - Консоме</p> <p>В. Гъсти супи: - Кремообразни супи - Пюрета - Биске - Чаудъри</p> <p>Прочетете PPT презентацията, в която се обясняват различните видове супи и техните основни характеристики. Потърсете рецепти, които попадат във всяка от тези категории, и ги избройте.</p>	PPT 45 мин.	T+P
3.1.2.	Специални и национални супи (PPT) / (упражнения)	2 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>Във втория урок обучаемите ще се запознаят с някои специални и национални супи, които се отличават с необичайни съставки или методи, използвани за приготвянето им.</p> <p>Прочетете PPT презентацията и определете вашите регионални/национални супи, които могат да бъдат класифицирани в тази категория. Запишете поне 3 рецепти на такива (национални) супи, характерни за вашата страна/регион.</p>	PPT 15 мин.	T+P
			<p>3.1.2. Специализирани и национални супи (упражнение) Избройте 3 местни супи, които се приготвят във вашия регион, и определете видовете им. Запишете рецептите, като използвате технологична карта - включително съставки, количества и качества, опишете дейностите по преработка на продуктите, поднасяне (25 мин. за записване на една рецепта; общо 75 мин.). Качете рецептите в платформата или ги изпратете на инструктора си по договорения начин (според указанията).</p>	75 минути самостоятелна работа	P
3.1.3.	Сервиране на супи (PPT)	1 час самообучение	<p>В този урок обучаемите ще научат няколко основни принципа за сервиране на супи: А. Стандартни размери на порциите В. Препоръки за сервиране</p> <p>Прочетете PPT презентацията и потърсете интересни начини за сервиране на супи в интернет. Потърсете различни съдове (чини, купички, буркани и др.), които са подходящи за сервиране на супи.</p>	PPT 45 мин.	T+P
3.1.4.	Гарнитури за супа (PPT)	1 час самообучение	<p>В този урок обучаемите ще се запознаят с основните видове гарнитури, приготвяни за поднасяне към супи: Прочетете PPT презентацията и потърсете в интернет различни гарнитури, които са типични за сервиране с различни видове супи.</p> <p>Обяснете значението на гарнитурата при сервиране на супи. Дайте примери за гарнитури, които се вписват в 3-те основни вида, които се използват във вашата регионална/национална кухня. Помислете за различни хранителни продукти, които могат да се използват при приготвянето на гарнитури за супи. Избройте поне 5 от тях.</p>	PPT 45 мин.	T+P

3.1.5.	Приготвяне на супи (PPT) / (видео) / (упражнение) / (Виртуална) практика	17 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>В този урок обучаемите ще се запознаят с процедурите за приготвяне на основните видове супи. Ще бъдат обяснени 5 основни вида супи по отношение на използваните техники, заедно със стандартите за качество, които трябва да се спазват при приготвянето и крайното ястие:</p> <p>А. Бистри супи  Б. Потаж  В. Зеленчукови супи  Г. Крем супи  Д. Чаудъри</p>	PPT 25 мин.	T+P
			<p>3.1.5. Приготвяне на супи. Консоме (видео)  Следващите видео-демонстрации представят процеса на приготвяне на 5 основни вида супи, споменати в предишните уроци.  Гледайте видео презентацията, обясняваща рецептата, използваните техники, аранжиране и сервиране.</p>	Видео 25 мин.	P
			<p>3.1.5. Приготвяне на супи. Картофена супа (Potage Parmentier) (видео)  Гледайте видео презентацията, обясняваща рецептата, използваните техники, аранжиране и сервиране.</p>	Видео 15 мин.	P
			<p>3.1.5. Приготвяне на супи. Зеленчукова супа (видео)  Гледайте видео презентацията, обясняваща рецептата, използваните техники, аранжиране и сервиране.</p>	Видео 25 мин.	P
			<p>3.1.5. Приготвяне на супи. Крем супа (видео)  Гледайте видео презентацията, обясняваща рецептата, използваните техники, аранжиране и сервиране.</p>	Видео 20 мин.	P
			<p>3.1.5. Приготвяне на супи. Царевична супа (чаудър) (видео)  Гледайте видео презентацията, обясняваща рецептата, използваните техники, аранжиране и сервиране.</p>	Видео 25 мин.	P
			<p>3.1.5. Практика за приготвяне на супи (виртуална):  Планирайте с вашия инструктор виртуални практически класове/демонстрации (чрез видеоконферентна връзка на живо) за подготовка на:  а) Приготвяне на супа консоме  б) Приготвяне на зеленчукова супа  в) Приготвяне на крем супа  г) Приготвяне на супа-пюре  След демонстрацията на живо (или по договорен график за консултации и едновременна виртуална практика с онлайн подкрепа от инструктор), пригответе тези супи сами под ръководството на инструктор.  След (или по време) на сесиите инструкторът ще ви предостави обратна връзка и насоки за работния процес и качеството на крайната работа.</p>	180 минути ВИРТУАЛНА практика	P

		<p>3.1.5. Приготвяне на супи (упражнение)</p> <p>Упражнение 1: Потърсете в интернет други видеоклипове за различни видове приготвяне на супи (царевични супи, крем супи, зеленчукови супи и др.), както са обяснени в PPT презентацията. Запишете рецептите и направете описание на техниките за готвене (за 3 различни вида супи). (90 мин.)</p> <p>Упражнение 2: Пригответе (в домашната си кухня) по една супа от всеки вид от изброените по-долу. Използвайте това, което имате като информация от презентацията и видеото, както и информация от Интернет. Следвайте техниките и процесите на готвене според рецептите и инструкциите.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пригответе една супа консоме</li> <li>- пригответе една зеленчукова супа</li> <li>- пригответе една крем супа</li> <li>- пригответе една супа-пюре</li> </ul> <p>Време за изпълнение на всяка супа: 90 мин. максимум в зависимост от рецептата (общо: 360 мин. максимум)</p> <p>Рецептите и инструкциите ще ви бъдат предоставени от вашия инструктор (или могат да бъдат намерени в интернет и коригирани според наличността на продукти и оборудване).</p>	<p>Самостоятелна работа 450 минути</p>	<p>P</p>
--	--	---	--	----------



3.2. Анализ и оценка					
	Анализ и оценка	2 часа оценяване	<p><b>Практически изпит:</b></p> <p><b>Вариант 1:</b> Приготвяне на една супа по зададена рецепта, с използването на конкретни продукти, техники и процедури, при установена онлайн връзка с изпитната комисия (видео-конферендна връзка). Представяне на финалното ястие пред комисията. Конкретни инструкции се предоставят предварително от инструктора. (90 мин.)</p> <p><b>Вариант 2:</b> Приготвяне на рецепта за дадена супа - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, като се снима за 15-20 мин. видео (визуализиране на основните процеси - подреждане на станцията, нарязване и подготовка на продуктите, готвене, приготвяне на гарнитурни, сервиране, финално ястие). Устно обяснение (представяне) на работния процес и крайното ястие е задължително да бъде включено във видеото. Видеото трябва да бъде предоставено на инструктора/изпитната комисия за оценка. Формата на окончателния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставящия курс за ПОО, в съответствие с капацитета на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита.</p> <p>Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктор/и (както е определено от доставчика на курса за ПОО), въз основа на представянето на обучаемия по време на окончателния практически изпит и носи 100% от крайната оценка на обучаемия в хода на курса.</p> <p>Свържете се с вашия доставчик на обучение за подробности относно организацията на финалния практически изпит.</p>	90 минути онлайн изпит в реално време	100%
	<b>ОБЩА продължителност</b>	<b>24 часа (22 часа обучение + 2 часа оценяване)</b>			

Урок №	Уроци	Метод на преподаване / обучение / НАТОВАРВА НЕ	Учебни ресурси и материали	Продължителност на уроците	Тип (Т/Р)
<b>Курс 4 – Приготвяне на основно ястие (49 часа)</b>					
<b>За какво се отнася курсът:</b>					
<p>Този курс се основава на Модул 4 от модела на учебна програма, разработен в рамките на проекта VET@HOME. Курсът е предназначен за дистанционно обучение.</p> <p>Той, също така, е подходящ и за смесено обучение.</p> <p>Моля, обърнете внимание, че за да се запишете в този курс, първо трябва да преминете VET@HOME Курс 1 - Основи на готварството ("ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС").</p>					
<b>Подробно описание на курса:</b>					
<p>Това е четвъртият и най-обемен обучителен модул в курса VET@HOME за практическо обучение по професия „Готвач“.</p> <p>Модулът запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники за готвене и концепции за аранжиране и сервиране при приготвяне на основни ястия.</p> <p>Целта на модула е да гарантира, че обучаемите притежават основни знания, умения и компетенции за приготвяне на различни видове ястия от категория "Основни ястия" по зададена рецепта и спазвайки основни принципи и техники за готвене, включително работа с различни видове продукти, приготвяне на гарнитури към основните ястия и концепции за сервиране.</p> <p><b>Учебни цели на курса (задачи):</b> Курсът има следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да запознае обучаемите с основните категории продукти, използвани за приготвяне на основни ястия, и по-специално животинските протеини, като обясни характеристиките на различните видове месо, с които се работи (пилешко и птиче, дивечово месо, свинско и телешко месо, риба, морски продукти и др.);</li> <li>- да даде ключови знания относно разбирането на спецификата на продуктите и умения за прилагане на основните принципи при обработката на различни видове меса;</li> <li>- да предостави ключови знания и умения на обучаемите за използване на различни методи и техники за готвене (напр. варене, печене, гриловане, задушаване, пържене и др.);</li> <li>- да снабди обучаемите с компетенциите да избират правилните методи и техники за готвене за всеки от различните видове месо;</li> <li>- да научи обучаемите как да приготвят различни основни ястия, следвайки рецептите и основни готварски принципи и правила, включително и от международната кухня;</li> <li>- да въведе основни понятия за правилното комбиниране на храни/продукти;</li> <li>- да научи обучаемите да използват рационално средствата за работа, материалите и времето;</li> <li>- да демонстрира различни техники за сервиране и аранжиране и да обясни основните принципи, правила и логика зад тях.</li> </ul> <p>Общата продължителност на курса е 49 учебни часа (45 мин./всеки), включително оценка.</p>					
<b>Информация</b>					
<p>Този курс е предназначен за обучаеми, които участват в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството и по-специално в професията готвач.</p> <p>Предварителни изисквания (изисквания за влизане):</p> <p>Обучаемият трябва да бъде включен в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученик (в професионална гимназия) по професия Готвач (или еквивалентна) ИЛИ</li> <li>- записан в професионален курс за професията Готвач (или еквивалент) от доставчик на курс за ПОО (възрастен) ИЛИ</li> <li>- завършено професионално образование или обучение за професията Готвач.</li> </ul> <p>Обучаемият трябва да докаже, че неговото/нейното здравословно състояние позволява участие в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) – могат да се изискват медицински документи при записване в зависимост от изискванията на държавата.</p> <p>Обучаемият трябва да е на минимална възраст от 16 години.</p>					

4.1. Разбиране на (животински) протеини в готвенето					
4.1.	Разбиране на (животински) протеини в готвенето - месо, птици, дивеч, риба и морски дарове (PPT) / (видео) / (упражнение)	5 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>В този модул обучаемите ще бъдат запознати с определението за месо, състав, структура и основни качествени фактори. В допълнение към класическите меса (животински протеини), които ще бъдат изследвани (червени месо, птици, риба), също ще бъдат представени видове дивеч и специални меса. Основна част от обучението е разбирането на основните разфасовки при обработката на месо, тъй като нарязването на месо (или преработката) е процесът на рязане, обезкостяване и порциониране на големи парчета месо, според спецификациите на менюто. Прочетете презентацията и гледайте видео демонстрацията, дадена в следващите уроци.</p>	Въведение	NA
			<p>4.1.1. Разбиране на месото и дивеча (PPT) В този урок обучаемите ще се запознаят с дефиницията, състава и структурата на различните видове (червено) месо. Дадено е обяснение на основните разфасовки, както и някои фактори, които влияят върху избора на месо, според операциите, които трябва да бъдат изпълнени.</p>	PPT 20 мин.	T+P
			<p>4.1.2. Разбиране на домашните птици и дивечовите птици (PPT) В този урок обучаемите ще се запознаят със състава и структурата на месото от домашни и диви птици. Препоръчват се подходящи методи за готвене, по отношение на зрелостта и мекотата на месото. Обяснени са разликите между светло и тъмно месо.</p>	PPT 15 мин.	T+P
			<p>4.1.2. Разбиране на (животински) протеини в готвенето. Обработка на птици/пиле. (видео) Гледайте видео-презентацията и си водете бележки, направете списък на частите, получени от разфасоването на пиле.</p>	Видео 15 мин.	P
			<p>4.1.3. Разбиране на рибите и морските дарове (PPT) В този урок обучаемите ще се запознаят със състава и структурата на рибите и морските дарове. Очертани са някои особености при готвенето на риба. Визуализират се техники за рязане и порциониране на риба и се обясняват процедурите за подготвяне и филиране на риба. Дадена е и класификация и преглед на морските дарове.</p>	PPT 40 мин.	T+P
			<p>4.1. Разбиране на (животински) протеини в готвенето (упражнение) След като прочетете презентациите и изгледате видеото от предишните уроци, проверете наличните меса на Вашия местен пазар/и. Направете списък с най-често приготвяните видове месо във Вашата страна/регион. Изберете и купете по едно от всяка от 3-те категории месо, както следва: (1.) червени месо - свинско, телешко, агнешко и др.; (2.) птиче месо - пилешко, пуешко и др.; (3.) риба и: - изследвайте състава и структурата; - дефинирайте качеството, според насоките, дадени в предишните уроци; - практикувайте разфасоване на месо (порциониране на месо) съгласно инструкциите в презентациите и видео-презентациите (135 минути). Направете снимки на готовите порции от различните меса, които сте приготвили и ги качете в платформата (или изпратете на Вашия инструктор според инструкциите). Обсъдете с Вашия инструктор използваните техники и получените резултати.</p>	135 минути самостоятелна работа	P

4.2. Готвене и обработка на месо, птици и риба					
4.2.	Готвене и обработка на месо, птици и риба (PPT) / (упражнение)	4 часа с ръководено + самостоятелно учене	4.2.1. Готвене и обработка на месо (PPT) В този урок ще бъдат представени ключови техники за обработка на месо и подходящи методи за готвене. Ще бъдат обсъдени факторите, влияещи върху избора на метод на готвене. Ще се разгледат и методите за съхранение на месото.	PPT 45 мин.	T+P
			4.2.2. Готвене и обработка на домашни птици и дивеч (PPT) В този урок обучаемите ще бъдат запознати с класификацията и разфасовките, в които обичайни се предлага птичето месо. Освен това, ще бъдат предложени подходящи методи за готвене, според видовете птици и разфасовки, които се използват в кулинарията. Чрез процедури ще бъдат обяснени основни техники, като пълнене на домашни птици, печене на пиле и др. Ще се обърне специално внимание на техниките за рязане на пилето. И накрая, ще се наблюдава обработката и съхранението на птиче месо.	PPT 30 мин.	T+P
			4.2.3. Готвене и боравене с риба и миди (PPT) Този урок е фокусиран върху инструкциите за обработката и съхранението на рибата като изключително важен фактор за запазване на продуктите и осигуряване безопасността на храните.	PPT 15 мин.	T+P
			4.2. Готвене и обработка на месо, птици и риба (упражнение) След като прочетете презентацията от предишните уроци, потърсете информация в интернет за правилната обработка, готвене и методи за съхранение на месото, което сте обработили по време на упражнението от раздел 4.1. Изберете едно типично местно основно ястие и запишете рецепта за него, като използвате технологична карта и описвате подробно характеристиките на използваното месо и избрания начин на приготвяне. Въз основа на информацията, представена в презентациите в предишните уроци, мотивирайте избора на техники и методи за готвене за това ястие. Обсъдете резултатите с вашата група/инструктор (90 минути).	90 минути самостоятелна работа	P

4.3. Основни ястия: други компоненти и сервиране (раздел/урок)					
4.3.1.	Гарнитурни (PPT) / (видео) / (упражнение)	3 часа с ръководено + самостоятелно учене	В тази част обучаемите ще научат за други компоненти на основните ястия (различни от меса), като гарнитура, бульон и сосове. Сервирането и подредбата на компонентите на ястието също ще бъдат разгледани като тема тук. Практическите задачи по този модул ще бъдат изпълнени в следващите уроци заедно с практиката на методите за готвене.	Въведение	NA
			4.3.1. Гарнитурни. Моркови "Виши" (видео) Гледайте видео презентациите.	Видео 15 мин.	P
			4.3.1. Гарнитурни. Картофи и гъби Соте (видео) Гледайте видео презентациите.	Видео 10 мин.	P
			4.3.1. Гарнитурни. Варене на зеленчуци (картофи) Гледайте видео презентациите.	Видео 10 мин.	P
			4.3.1. Гарнитурни (упражнение) Изгледайте видео-презентациите на шеф Хю Бутен, в които са обяснени някои основни принципи за приготвяне на зеленчукова гарнитура към основно ястие. Запишете рецептите на 3-те изпълнени гарнитурни във видеоклиповете и обсъдете с Вашата група/инструктор (според насоките) използваните методи на готвене. Помислете за други зеленчуци, които обикновено се използват за гарниране на основни ястия, и избройте поне 5, които са налични и най-често приготвяни като гарнитура във Вашия регион/държава. Предложете подходящи методи за готвене за тях. Сравнете списъка с Вашата група и обсъдете предложените резултати и методи с Вашата група/инструктор. Потърсете повече информация в интернет за класификацията и видовете гарнитурни. Направете класификация според информацията, която намерите. Обсъдете констатациите си с Вашата група/инструктор.	100 минути самостоятелна работа	P

4.3.2.	Бульони и сосове (PPT) / (упражнение)	5 часа с ръководено + самостоятелно учене	4.3.2. Бульони (PPT) Този урок е посветен на приготвянето на бульони, като основа за приготвяне на сосове и други компоненти в основните ястия. Представени са основните съставки за различните видове бульони, както и процедурите за приготвяне.	PPT 45 min.	T+P
			4.3.2. Сосове (PPT) В този урок обучаемите ще разберат основните принципи при приготвянето на сосове и ще научат някои ключови техники за тяхното монтиране.	PPT 20 min.	T+P
			4.3.2. Основни сосове (PPT) Различните семейства сосове са обяснени в този урок. Така наречените "базови сосове" се обясняват, като основа за приготвянето на различните им разновидности.	PPT 25 min.	T+P
			4.3.2. Бульони и сосове (упражнение) Прочетете презентациите, където е обяснено приготвянето на бульони и сосове за основни ястия. Запишете рецептите на различните видове бульони и основни сосове, както са изброени в презентациите (въз основа на проучване в Интернет). Помислете за други сосове, базирани на „основните сосове“, които се използват най-често във Вашата национална/регионална кухня. Обсъдете Вашите открития и рецепти с Вашата група/инструктор (според указанията). Пригответе поне 2 от изброените в презентациите „базови сосове“ в кухнята у дома. Направете снимки на готовите сосове и ги качете в платформата (или изпратете на Вашия инструктор по установения начин).	135 мин. самостоятелна работа и практика	P
4.3.3.	Аранжиране на чинията (презентация) (PPT)	2 часа самообучение	В този урок обучаемите ще бъдат запознати с основните принципи на презентиране на топла и студена храна. Ще бъдат обяснени основните концепции за сервиране. Обучаемите ще се научат как да подреждат съставките в чинията и да декорират различни видове ястия, включително основни ястия, супи, плата при обслужване на блок маса. Прочетете презентацията, където са обяснени основните принципи и стилове, и проучете примерите, дадени със снимки. Практическите задачи от този урок ще бъдат изпълнени в следващите уроци заедно с практиката на методите за готвене.	PPT 90 мин.	T+P

4.4. Основни ястия: методи на готвене и приготвяне (раздел/урок)		
	<p>4.4.1. Методи за готвене на месо, птици и риба (PPT) В този ключов урок ще бъдат обяснени основните методи за готвене на месо и птици с тяхната категоризация и пълни процедури, описани в стъпки, които трябва да се следват за всеки метод на готвене.</p>	<p>PPT 90 мин.</p> <p>T+P</p>
	<p>4.4.2. Готвене на месо и дивеч. Процедури и рецепти (PPT) В тази част обучаемите ще разширят и задълбочат вече наученото по отношение на методите за готвене и ще научат повече подробности за подходящите методи за готвене за приготвяне на месо, вкл. дивечово месо. Ще бъдат изброени основни рецепти, използващи описаните методи за готвене. Урокът е преглед на използваните минимални методи, като: печене и барбекю; печене на скара и печене във фурна; сотиране и пържене в тиган; варене на бавен огън, варене на пара и Сю-ви; задушаване.</p>	<p>PPT 60 мин.</p> <p>T+P</p>
	<p>4.4.2. Готвене на месо и дивеч. Ирландско телешко рагу (видео рецепта) Гледайте видео-демонстрацията, в която се приготвя ирландска телешка яхния по метода на задушаване.</p>	<p>Видео 20 мин.</p> <p>P</p>
	<p>4.4.2. Готвене на месо и дивеч. Процедури и рецепти (упражнение) Упражнение 1: Потърсете в Интернет, за да намерите рецептите, изброени в PPT презентацията (слайдове 9, 14, 21, 30 и 36). Тренирайте произношението на имената на някои рецепти (120 мин.) Упражнение 2: Следвайте стъпките, описани в презентацията, за да пригответе една от рецептите от списъка в презентацията (слайдове 9, 14, 21, 30 и 36). Изберете продуктите според наличните съставки във Вашия дом и/или на пазара. Пригответе се минимум по 2 порции от ястие (90 мин.).</p>	<p>210 мин. самостоятелна работа и практика</p> <p>P</p>
	<p>4.4.2. Готвене на месо и дивеч. Изпълнение на рецепта по метода на задушаване (задание) Изпълнете рецептата, както е показано във видео-презентацията, и пригответе ирландско телешко рагу (90 мин.). Използваните съставки трябва да се консултират с Вашия инструктор според наличностите и възможностите. Допускат се замени при необходимост. Изпратете заданието си на Вашия инструктор по един от следните начини: Вариант 1: Направете видеоклип/и (до 15-20 минути) как изпълнявате рецептата и пригответе поне 2 порции, както е показано във видео-презентацията. Изпратете Вашето видео на Вашия инструктор (или го споделете с инструктора чрез друг договорен метод). Вариант 2: Изпълнете рецептата в домашната си кухня, както е показано във видеото. Направете снимки на процесите (стъпките, описани в презентацията) и основното ястие, когато е готово и качете в платформата (или изпратете на Вашия инструктор според указанията).</p>	<p>90 минути за изпълнение на заданието.</p> <p>A</p>
	<p>4.4.3. Готвене на домашни и диви птици. Процедури и рецепти (PPT) В тази част обучаемите ще продължат да надграждат знанията и уменията си относно методите на готвене и ще научат повече подробности за подходящите методи на готвене за приготвяне на домашни птици и дивеч. Печенето на тиган и във фурна са обяснени подробно в този урок, включително техниките за карвинг (порциониране) на готовото печено пиле или пуйка. Други прегледани методи в урока са: сотиране, пържене в тиган и на маслена баня; варене на бавен огън, пуширане и варене на пара; задушаване. Споделени са класически рецепти за приготвяне на пилешко и птиче месо.</p>	<p>PPT 45 мин.</p> <p>T+P</p>
	<p>4.4.3. Готвене на домашни и диви птици. Печени пилешки гърди (видео рецепта) Гледайте видео-демонстрацията, в която се приготвя печени пилешки гърди по метода на печене.</p>	<p>Видео 20 мин.</p> <p>P</p>

4.4.	Методи за приготвяне на месо, птици и риба. Процедури и рецепти. (PPT) / (видео) / (упражнение) / (задача) / (Виртуална) практика	28 часа с ръководено + самостоятелно учене	4.4.3. Готвене на домашни и диви птици. Запечени пилешки гърди (видео рецепта) Гледайте видео-демонстрацията, в която се приготвят пилешки гърди, запечени на тиган, като използва метода на печене на тиган.	Видео 10 мин.	P
			4.4.3. Готвене на домашни и диви птици. Задушено пиле "Васкес" (видео рецепта) Гледайте видео-демонстрацията, в която се приготвя задушено пиле "Васкес" по метода на задушаване.	Видео 30 мин.	P
			4.4.3. Готвене на домашни и диви птици. Процедури и рецепти (упражнение) Упражнение 1: Потърсете в Интернет, за да намерите рецептите, изброени в PPT презентацията (слайдове 24-26). Тренирайте произношенията на рецептите (90 мин.) Упражнение 2: Следвайте стъпките, описани в презентацията, за да пригответе една от рецептите от списъка в презентацията (слайдове 24-26). Изберете продуктите, според наличните съставки във Вашия дом и/или на пазара. Пригответ се минимум по 2 порции от ястието (90 мин.).	180 мин. самостоятелна работа и практика	P
			4.4.3. Готвене на домашни и диви птици. Изпълнение на рецепта по метод на готвене: печене, пържене в тиган ИЛИ задушаване (задание) Изпълнете рецептата, както е показано във видео-презентациите (изберете една от 3-те заснети рецепти) и пригответе печени пилешки гърди ИЛИ запечени пилешки гърди на тиган ИЛИ задушено пиле "Васкес" (90 мин.) Използваните съставки трябва да се консултират с Вашия инструктор, според наличностите и възможностите. Допускат се замени при необходимост. Изпратете заданието си на Вашия инструктор по един от следните начини: Вариант 1: Направете видеоклип/и (до 15-20 минути) как изпълнявате рецептата и пригответе поне 2 порции, както е показано във видео-презентацията. Изпратете Вашето видео на Вашия инструктор (или го споделете с инструктора чрез друг договорен метод). Вариант 2: Изпълнете рецептата в домашната си кухня, както е показано във видеото. Направете снимки на процесите (стъпките, описани в презентацията) и ястието, когато е готово, и качете в платформата (или изпратете на Вашия инструктор според указанията).	90 минути за изпълнение на заданието.	A



		<p>4.4.4. Готвене на риба и морски дарове. Процедури и рецепти (PPT) Подобно на предишните уроци, в тази част обучаемите ще се запознаят с основните методи за готвене при приготвянето на риба и морски дарове. Сред преподаваните методи са: печене във фурна, на тиган и на скара; сотиране и пържене в тиган и на маслена баня; поширане и варене; варене на пара, както и някои смесени техники за готвене. Тук са дадени и някои насоки за подготовката на морски дарове, когато са сервирани сурови.</p>	PPT 30 мин.	T+P
		<p>4.4.4. Готвене на риба и морски дарове. Риба на пара (видео рецепта) Гледайте видео-демонстрацията на шеф Хю Бутен, който приготвя риба на пара (сьомга "En papillote"/"в хартия"), използвайки метода на готвене на пара.</p>	Видео 10 мин.	P
		<p>4.4.4. Готвене на риба и морски дарове. Поширана сьомга (видео рецепта) Гледайте видео-демонстрацията, в която се приготвя сьомга по метода на поширане.</p>	Видео 15 мин.	P
		<p>4.4.4. Готвене на риба и морски дарове. Процедури и рецепти (упражнение) Потърсете в интернет рецепта за приготвяне на риба по един от изброените методи: Печене във фурна или на скара; сотиране, пържене на тиган или в маслена баня; поширане; задушаване. Следвайте стъпките, описани в презентацията, за да пригответе рецептата по Ваш избор, като същевременно избирате продуктите, според наличните съставки във Вашия дом и/или на пазара. Пригответ се минимум по 2 порции от ястие (90 мин.).</p>	90 мин. самостоятелна работа и практика	P
		<p>4.4.4. Готвене на риба и морски дарове. Изпълнение на рецепта, използвайки метод за готвене на пара ИЛИ поширане (задание) Изпълнете рецепта, както е показано във видео-презентациите (изберете една от 2-те заснети рецепти) и пригответе риба на пара ИЛИ поширана риба (90 мин.) Използваните съставки трябва да се консултират с Вашия инструктор според наличностите и възможностите. Допускат се замени при необходимост. Изпратете заданието си на Вашия инструктор по един от следните начини: Вариант 1: Направете видео-запис/и (до 15-20 минути) как изпълнявате рецептата и пригответе поне 2 порции, както е показано във видео-презентацията. Изпратете Вашето видео на Вашия инструктор (или го споделете с инструктора чрез друг договорен метод). Вариант 2: Изпълнете рецептата в домашната си кухня, както е показано във видеото. Направете снимки на процесите (стъпките, описани в PPT) и готовото ястие и качете в платформата (или изпратете на Вашия инструктор според указанията)</p>	90 минути за изпълнение на заданието.	A
		<p>4.4. Методи за приготвяне на месо, птици и риба. Процедури и рецепти: (Виртуална) практика Планирайте с Вашия инструктор виртуални практически уроци/демонстрации (чрез видео-конференцна връзка на живо) за приготвяне на поне 3 от неприложените до момента методи за готвене, както са изброени по-горе: печене на скара/грил и печене във фурна; варене, поширане с потапяне в течност, Сю-вид; маслена баня и т.н. След демонстрацията на живо (или по договорен график за консултации и едновременна виртуална практика с онлайн подкрепа от инструктор), пригответе тези рецепти сами под ръководството на инструктор. След (или по време) на сесиите инструкторът ще ви предостави обратна връзка и насоки за работния процес и качеството на крайната работа.</p>	180 минути ВИРТУАЛНА практика	P

4.5.		Анализ и оценка		
Анализ и оценка	2 часа оценяване	<b>Оценка на задание 1:</b> Оценка на заданието от 4.4.2., изпълнено и предадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от инструктора въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.	NA	10%
		<b>Оценка на задание 2:</b> Оценка на заданието от 4.4.3., изпълнено и предадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от инструктора въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.	NA	10%
		<b>Оценка на задание 3:</b> Оценка на заданието от 4.4.4., изпълнено и предадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от инструктора въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.	NA	10%
		<b>Практически изпит:</b> <b>Вариант 1:</b> Приготвяне по зададена рецепта на едно основно ястие с конкретни продукти, техники и процедури, в условията на установена онлайн връзка (в реално време) с изпитната комисия (видео-конферендна връзка). Представяне на финалното ястие пред дъската. Конкретни инструкции се предоставят предварително от инструктора. (90 мин.) <b>Вариант 2:</b> Приготвяне на рецепта за дадено основно ястие - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, като се снима за 20-25 мин. видео (визуализиране на основните процеси - настройка на станцията, нарязване, готвене, подготовка на основните съставки, гарнитюри, подреждане, финално ястие). Устно обяснение (представяне) на работния процес и крайното ястие е задължително да бъде включено във видеото. Видеото трябва да бъде предоставено на инструктора/изпитната комисия за оценка. Формата на окончателния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставящия курс за ПОО, в съответствие с капацитета на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита. Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктор/и (както е определено от доставчика на курс за ПОО), въз основа на представянето на обучаемия по време на окончателния практически изпит и носи 70% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса . Свържете се с вашия доставчик на курс за подробности относно организацията на финалния практически изпит.	90 минути онлайн изпит в реално време	70%
<b>ОБЩА продължителност</b>	<b>49 часа (47 часа обучение + 2 часа оценяване)</b>			

Урок №	Уроци	Метод на преподаване / обучение / НАТОВАРВА НЕ	Учебни ресурси и материали	Продължителност на уроците	Тип (Т/Р)
<b>Курс 5 – Приготвяне на десерти (44 часа)</b>					
<b>За какво се отнася курсът:</b>					
<p>Този курс се основава на Модул 5 от модела на учебна програма, разработен в рамките на проекта VET@HOME. Курсът е предназначен да служи като дистанционно обучение. Той обаче е подходящ и за смесено обучение. Моля, обърнете внимание, че за да се запишете в този курс, първо трябва да преминете VET@HOME Курс 1 - Основи на готварството ("ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС").</p>					
<b>Подробно описание на курса:</b>					
<p>Това е петият и последен обучителен модул от курса VET@HOME за практическо обучение по професия „Готвач“.</p> <p>Модулът запознава обучаемите с основните видове, продукти/съставки, техники за готвене и концепции за аранжиране и декориране при приготвяне на десерти. Целта на модула е да гарантира, че обучаемите имат основни знания, умения и компетенции за приготвяне на различни видове десерти по зададена рецепта и са усвоили основни принципи и техники за пекарството и сладкарството, включително работа с различни видове продукти, приготвяне на теста, сладкиши, кремове, сиропи и т.н. и както и различни концепции за декориране и сервиране.</p> <p><b>Учебни цели на курса (задачи):</b> Курсът има следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да даде основни познания за основните машини и прибори, използвани в производството на сладкиши;</li> <li>- запознаване с основните съставки (суровини) за приготвяне на сладкиши, както и техните характеристики;</li> <li>- да научи обучаемите как да използват основните готварски техники и методи, приложими в производството на сладкиши и десерти;</li> <li>- да демонстрира на практика и да научи обучаемите да приготвят теста, кремове и пълнежи;</li> <li>- да помогне на обучаемите да придобият умения за прилагане на различни техники за приготвяне на печива и десерти;</li> <li>- да запознае обучаемите с основните форми и цветове концепции при украсата на сладкиши.</li> </ul> <p>Общата продължителност на курса е 44 учебни часа (45 мин./всеки), включително оценка.</p>					
<b>Информация</b>					
<p>Този курс е предназначен за обучаеми, които участват в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството и по-специално в професията готвач.</p> <p>Предварителни изисквания (изисквания за влизане): Обучаемият трябва да бъде включен в професионално образование/обучение в сектора на туризма и хотелиерството:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученик (в професионална гимназия) по професия Готвач (или еквивалентна) ИЛИ</li> <li>- записан в професионален курс за професията Готвач (или еквивалент) от доставчик на курс за ПОО (възрастен) ИЛИ</li> <li>- завършено професионално образование или обучение за професията Готвач.</li> </ul> <p>Обучаемият трябва да докаже, че неговото/нейното здравословно състояние позволява участие в практическо ПОО за професията Готвач (или еквивалентна) – могат да се изискват медицински документи при записване в зависимост от изискванията на държавата. Обучаемият трябва да е на минимална възраст от 16 години.</p>					

5.1. Основи на печенето (раздел/урок)					
5.1.1.	Производство на печива: Основни принципи и съставки (PPT) / (упражнение)	4 часа самообучение	В този урок обучаемите ще бъдат запознати с основните принципи на печене: формули и измерване, смесване и развитие на глутен. Обясняват се процесите на печене и застояване. Основните съставки, използвани при печене (брашна, мазнини, захари и др.) са прегледани с техните характеристики и свойства.	PPT 90 мин.	T+P
			5.1.1. Производство на печива: Съставки (упражнение) Прочетете презентацията и направете списък с продукти, които се използват в пекарството, налични в домашната ви кухня. Категоризирайте ги според насоките, дадени в инструкциите.	45 минути самостоятелна работа	P
			5.1.1. Производство на печива: Терминология (упражнение) Прочетете "A-Z речник на термините в пекарството": <a href="https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies">https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies</a> Колко от тях бяха непознати за вас? Обсъдете вашите резултати с вашата група/инструктор (ако е приложимо).	45 минути самостоятелна работа/ Външен източник	P
5.1.2.	Видове тестомесене и методи за производство (PPT)	1ч самообучение	В този урок се обясняват различните методи за смесване и производство по отношение на типа тесто, което трябва да се направи.	PPT 20 мин.	T+P
5.1.3.	Продукти с мая (PPT)		В тази част са обяснени различните видове продукти с мая, заедно с методите на смесване и стъпките при производството на тесто с мая.	PPT 25 мин.	T+P
5.1.4.	Машини, пекарско оборудване и инструменти за пекарство и сладкарство (PPT) / (упражнение)	5 часа с ръководено + самостоятелно учене	Прочетете отново презентацията от Курс 1 – Основи на готварството (Подготвителен модул), урок 1.1.2. Инструменти и оборудване (PPT) и гледайте видеото 1.1.2. Инструменти и оборудване (видео) (ако е необходимо). След това, направете списък на инструментите и оборудването от изброените там, които се използват и в производството на хлебни и сладкарски изделия.	PPT 90 мин. + Видео 45 мин.	T+P
			5.1.4. Машини, пекарско оборудване и инструменти за пекарство и сладкарство (упражнение) Прочетете списъка с инструменти за пекарство, от които се нуждае всеки домашен готвач: <a href="https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/">https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/</a> Направете списък (опис) на оборудването и инструментите, използвани в пекарството и приготвянето на сладкиши, които са на разположение във вашия дом. Сравнете този списък със списъка, който сте направили от 1.1.2. Инструменти и оборудване (PPT). Предложете аналогии за инструменти и оборудване, използвани в професионалната кухня, които можете да намерите у дома. Обсъдете вашите констатации и резултати с вашата група/инструктор (ако е приложимо).	90 минути самостоятелна работа/ Външен източник	P

5.2. Производство на десерти (раздел/урок)					
5.2.1.	Торти и глазури (PPT) / (видео) / (задание)	6 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>Този урок е изчерпателно представяне на тортите и глазурите като основен вид десерти в кухненското производство.</p> <p>Обучаемите ще се запознаят с основните методи за смесване на кексове, както и с видовете кексови формули. Ще бъдат обяснени допълнително техники за измерване на съставките, намаляване или увеличаване на продуктите при запазване на пропорциите (машабирание) и избор на съдове за печене. Урокът също така е от основно значение за разбирането и практикуването на печене и охлаждане на основи за торта.</p> <p>Във втората част на урока обучаемите ще бъдат запознати с производството и приложението на глазурите според техните видове.</p> <p>Някои от компонентите на сладкишите са обяснени в други уроци, като меренга и сосовете.</p> <p>В края на тази част има видео демонстрация на сглобяването и глазурата на торта.</p>	PPT 60 мин.	T+P
			5.2.1. Торти и глазури: Торта Генуа (видео рецепта за приготвяне на основата) Запишете рецептата, необходима е за Задание за приготвяне на торта (5.2.1.)	Видео 40 мин.	P
			5.2.1. Торти и глазури: Рязане и глазиране на плодове (видео рецепта) Запишете необходимите компоненти и изпълнените стъпки, необходими са за задание за приготвяне на торта (5.2.1.)	Видео 10 мин.	P
			5.2.1. Торти и глазури: Презентация на торта (видео рецепта) Запишете необходимите компоненти и изпълнените стъпки, необходими са за задание за приготвяне на торта (5.2.1.)	Видео 25 мин.	P
			5.2.1. Торти и глазури: Приготвяне на торта (задание) Приложете рецептата, както е показано във видео-презентациите: 5.2.1. Торти и глазури: Торта Генуа; 5.2.1. Торти и глазури: рязане и глазиране на плодове; 5.2.2. Пайове и сладкиши: италиански меренг; 5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове: Бери Кули и 5.2.1. Торти и глазури: Презентация на торта. По този начин ще получите основата, глазурата, соса, глазираните плодове и инструкциите за декорация, за да сглобите вашата торта. (135 минути) Използваните съставки трябва да се консултират с вашия инструктор, според наличността. Допускат се замени при необходимост. Изпратете заданието си на вашия инструктор по един от следните начини: Вариант 1: Направете видео клип/запис (до 15-20 минути), в които изпълнявате рецептата и пригответе торта Генуа, както е показано във видео-презентацията. Изпратете вашето видео на вашия инструктор (или го споделете с инструктора чрез друг договорен метод). Вариант 2: Изпълнете рецептата в домашната си кухня, както е показано във видеото. Направете снимки на процесите (стъпките, както са описани в PPT) и готовата торта, когато е готова, и качете в платформата (или изпратете на вашия инструктор според указанията).	135 минути за изпълнение на заданието.	A

5.2.2.	Пайове и сладкиши (PPT) / (видео) / (упражнение) / (задача) / (виртуална) практика	11 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>Урокът ще започне с обяснение на различните видове тесто за приготвяне на пайове и основните съставки в него, като се обясни тяхната взаимовръзка.</p> <p>Допълнително внимание се обръща на процесите на сглобяване и печене.</p> <p>В тази част са разгледани и различни варианти за приготвяне и използване на плънките за пайове.</p> <p>Друга важна тема, обхваната в този урок, са сладкиши, меренги и плодови десерти, обясняващи и изследващи технологиите и процедурите за приготвяне на класически десерти като: бутер тесто, еклер паста, меренги и др.</p>	PPT 60 мин.	T+P
			<p>5.2.2. Пайове и сладкиши: Италиански меренг (видео рецепта за приготвяне на меренг)</p> <p>Запишете рецептата, необходима е за задание за приготвяне на торта (5.2.1.)</p>	Видео 30 мин.	P
			<p>5.2.2. Пайове и сладкиши (упражнение)</p> <p>Потърсете в интернет рецептите за следните 3 основни меренга: обикновен меренг, швейцарски меренг и италиански меренг. Определете разликите в използваните съставки и техниките за тяхното приготвяне. Обсъдете с вашата група/инструктор как тези разлики влияят на крайния продукт.</p>	45 минути самостоятелна работа	P
			5.2.2. Пайове и сладкиши: Лимонов пай (видео рецепта)	Видео 45 мин.	P
			5.2.2. Пайове и сладкиши: бутер тесто (видео рецепта)	Видео 20 мин.	P
			5.2.2. Пайове и сладкиши: Тарт Татен (видео рецепта)	Видео 25 мин.	P
			<p>5.2.2. Пайове и сладкиши: (Виртуална) практика</p> <p>Планирайте виртуални практически уроци/демонстрации с вашия инструктор (чрез видеоконферентна връзка на живо) за приготвяне на десерт Еклер.</p> <p>След демонстрацията на живо (или по договорен график за консултации и едновременна виртуална практика с онлайн поддръжката на инструктор), пригответе тези сладкиши в домашната си кухня под онлайн ръководството на инструктор.</p> <p>След (или по време) на сесиите инструкторът ще ви предостави обратна връзка и насоки за работния процес и качеството на крайната работа.</p>	180 минути ВИРТУАЛНА практика	P
			<p>5.2.2. Пайове и сладкиши: Приготвяне на лимонов пай (задание)</p> <p>Изпълнете рецептата, както е показано във видео-презентацията 5.2.2. Пайове и сладкиши: лимонов пай. (135 минути)</p> <p>Използваните съставки трябва да се консултират с вашия инструктор според наличността. Допускат се замени при необходимост. Изпратете заданието си на вашия инструктор по един от следните начини:</p> <p>Вариант 1: Направете видеоклип/ове (до 15-20 минути) как изпълнявате рецептата и пригответе Лимоновия пай, както е показано във видео презентацията. Изпратете вашето видео на вашия инструктор (или го споделете с инструктора чрез друг договорен метод).</p> <p>Вариант 2: Изпълнете рецептата в домашната си кухня, както е показано във видеото. Направете снимки на процесите (стъпките, описани в презентацията) и готовия пай, и ги качете в платформата (или изпратете на вашия инструктор според указанията).</p>	90 минути за изпълнение на заданието.	A

5.2.3.	Бисквитки (PPT) / (упражнение) (Виртуална) практика	5 часа с ръководено + самостоятел но учене	<p>Урокът ще запознае обучаемите с основните характеристики на бисквитките (хрупкавост, мекота, дъвчаща текстура и др.) и причините за тях. Ще очертае основните моменти в методите на смесване при производството на бисквитки, според вида им.</p> <p>Урокът също така ще обърне внимание на подготовката на тавите и основните особености на печенето и накрая ще се съсредоточи върху процедурите за охлаждане и съхранение, гарантиращи качествен продукт преди сервиране.</p>	PPT 45 мин.	T+P
			<p>5.2.3. Бисквитки (упражнение)</p> <p>Потърсете в интернет рецептите за следните видове бисквитки: "насипани" (с лъжица), "изляти" (с пош), навити на руло, формовани бисквитки, охладени бисквитки, бисквитки на блокчета ("бар") или на лист. Разгледайте разликите в използваните съставки и техниките за тяхното приготвяне. Обсъдете с вашата група/инструктор как тези разлики влияят на крайния продукт.</p>	45 минути самостоятелна работа	P
			<p>5.2.3. Бисквитки: (Виртуална) практика</p> <p>Планирайте с вашия инструктор виртуални практически уроци/демонстрации (чрез видеоконферентна връзка на живо) за подготовка на поне 3 от 7-те вида бисквитки, изброени по-горе.</p> <p>След демонстрацията на живо (или по договорен график за консултации и едновременна виртуална практика с онлайн ръководство от инструктор), пригответе тези рецепти сами под ръководството на инструктор.</p> <p>След (или по време) на сесиите инструкторът ще ви предостави обратна връзка и представа за работния процес и качеството на крайната работа.</p>	135 минути ВИРТУАЛНА практика	P

5.2.4.	Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове (PPT) / (видео) / (упражнение) / (виртуална) практика / (задача)	10 часа с ръководено + самостоятелно учене	<p>Урокът ще запознае обучаемите с основните принципи и етапи на готвене на захар. Ще се научат и как да приготвят прост и десертен сироп. След това обучението ще бъде фокусирано върху приготвянето на основни кремове и пудинги.</p> <p>Ще бъдат разгледани и различните видове пудинги, както и други класически десерти като: баварски десерти, шифони, мусове и суфлета.</p> <p>Накрая урокът ще се фокусира върху класифицирането и приготвянето на замразени десерти и десертни сосове.</p>	PPT 45 мин.	T+P
			5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове. Крем Англез (видео рецепта)	Видео 15 мин.	P
			5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове: Крем карамел (видео рецепта)	Видео 20 мин.	P
			5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове: Кули от горски плодове (видео рецепта) Запишете необходимите компоненти и изпълнените стъпки, които ще са Ви необходими при Заданието за приготвяне на торта (5.2.1.)	Видео 10 мин.	P
			5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове (упражнение) Намерете в интернет рецептата за вашия любим замразен десерт или сладолед. Следвайте указанията и го пригответе в домашната си кухня. (90 мин. Направете снимки на готовите десерти и качете в платформата (или споделете с инструктора си по друг договорен начин) и обсъдете резултатите.	135 минути самостоятелна практика	P
			5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове: (Виртуална) практика Планирайте с вашия инструктор виртуални практически класове/демонстрации (чрез видеоконференция връзка на живо) за подготовка на: а) един пудинг; б) един мус; в) едно суфле. След демонстрацията на живо (или по договорен график за консултации и едновременно виртуална практика с подкрепата на инструктор), пригответе тези рецепти сами под ръководството на инструктор. След (или по време) на сесиите инструкторът ще ви предостави обратна връзка и насоки за работния процес и качеството на крайната работа.	135 минути ВИРТУАЛНА практика	P
5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове: Приготвяне на Крем Англез ИЛИ крем карамел (задание) Изпълнете рецептата, както е показано във видео-презентацията 5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове. Английски крем ИЛИ 5.2.4. Кремове, пудинги, замразени десерти и сосове: Крем карамел (изберете една от 2-те заснети рецепти). Използваните съставки трябва да се консултират с вашия инструктор, според наличността. Допускат се замени при необходимост. Изпратете заданието си на вашия инструктор по един от следните начини: Вариант 1: Направете видео (до 10-15 мин.) как изпълнявате рецептата и пригответе избрания крем, както е показано във видео-презентацията. Изпратете вашето видео на вашия инструктор (или го споделете с инструктора чрез друг договорен метод). Вариант 2: Изпълнете избраната рецепта в домашната си кухня, както е показано във видеото. Направете снимки на процесите (стъпките, описани в PPT) и пригответе крем, когато е готов, и качете в платформата (или изпратете на Вашия инструктор според указанията).	90 минути за изпълнение на заданието.	A			



5.3. Анализ и оценка					
	Анализ и оценка	2 часа оценяване	<p><b>Оценка на задание 1:</b> Оценка на заданието от 5.2.1., изпълнено и предадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от инструктора въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p>	NA	10%
			<p><b>Оценка на задание 2:</b> Оценка на заданието от 5.2.2. изпълнено и предадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от инструктора въз основа на предоставените (предоставени) материали от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p>	NA	10%
			<p><b>Оценка на задание 3:</b> Оценка на заданието от 5.2.4. изпълнено и предадено от обучаемия. Оценката на заданието се извършва от инструктора въз основа на материалите, представени (предоставени) от обучаемия и носи 10% от крайната оценка на обучаемия в последователността на курса.</p>	NA	10%
			<p><b>Практически изпит:</b> <b>Вариант 1:</b> Приготвяне по зададена рецепта на един десерт с конкретни продукти, техники и процедури при онлайн връзка в реално време с изпитната комисия (видео-конференцна връзка). Представяне на финалното ястие пред комисията. Конкретни инструкции се предоставят предварително от инструктора. (90 мин.) <b>Вариант 2:</b> Приготвяне на рецепта за даден десерт - задачата се изпълнява от обучаемия самостоятелно вкъщи, като обучаемият се самозаснема в рамките на 20-25 мин. видео (с визуализиране на основните процеси - подготовка на станцията, обработка на продуктите, използване на оборудване и инструменти, смесване/разточване, печене, декориране и сервиране). Устно обяснение (представяне) на работния процес и крайното ястие е задължително да бъде включено във видеото. Видеото трябва да бъде предоставено на инструктора/изпитната комисия за оценка. Формата на окончателния практически изпит ще бъде избрана и съгласувана от предоставящия курс за ПОО, в съответствие с капацитета на доставчика и обучаемия и наличните ресурси за провеждане на изпита. Оценяването на обучаемия се извършва от изпитната комисия/инструктор/и (както е определено от доставчика на курса за ПОО), въз основа на представянето на обучаемия по време на окончателния практически изпит и носи 70% от крайната оценка на обучаемия в хода на курса. Свържете се с вашия доставчик на обучение за подробности относно организацията на финалния практически изпит.</p>	90 минути онлайн изпит в реално време	70%
	<b>ОБЩА продължителност</b>	<b>44 часа (42 часа обучение + 2 часа оценяване)</b>			