



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ТРАНСПОРТА,
ИНФОРМАЦИОННИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И СЪОБЩЕНИЯТА
ИЗПЪЛНИТЕЛНА АГЕНЦИЯ "МОРСКА АДМИНИСТРАЦИЯ"

ул. "Дякон Игнатий" № 9, София 1000
тел: (+359 2) 930 09 10
факс: (+359 2) 930 09 20

bma@marad.bg
www.marad.bg

УТВЪРЖДАВАМ: /

кдп инж. Георги Цветков,
Изпълнителен Директор на
ИА "Морска Администрация"
20 ноември 2013 г.



НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ
за провеждане на обучение в подготвителен курс

„КОРАБЕН ГОТВАЧ“
Ship's Cook

| ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ | РЕДОВНО |
|-------------------------------------|---------|
| ПРОГРАМНИ ЧАСОВЕ | 484 |
| МИНИМАЛЕН БРОЙ ОБУЧАЕМИ | 6 |
| БРОЙ ОБУЧАЕМИ В ГРУПА ЗА УПРАЖНЕНИЕ | 6 |
| МАКСИМАЛЕН БРОЙ ОБУЧАЕМИ | 24 |

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 2 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

1. ПРЕДМЕТ НА ПОДГОТВИТЕЛНИЯ КУРС

Курсът за обучение е предназначен за подготовка на лица за придобиване на правоспособност "Корабен готвач" (Ship's Cook), за нуждите на морското търговско корабоплаване, по смисъла на Глава 3: Жилищни помещения, съоръжения за отдых и възстановяване, храна и сервиране, Правило 3.2 – Храна и сервиране и Стандарт А3.2 – Храна и сервиране на Морската трудова конвенция, 2006 г. и директива 2009/13/ЕО и на Съвета на Европа.

2. ЦЕЛ НА ПОДГОТВИТЕЛНИЯ КУРС

Обучението по настоящата програма има за цел обучаемите да придобият знания, умения и практически опит, чрез които да могат самостоятелно да изпълняват задълженията по приготвяне на храна за екипажа при стриктно съблюдаване на международните и национални норми за хранене, в условията на море.

Лицата, които успешно преминават този подготвителен курс трябва:

да познават – свойствата и начините за съхранение на хранителните продукти; технологията на производството на кулинарни и хлебни изделия; санитарните и хигиенни изисквания към съхранение и производство на кулинарните и хлебни изделия; машините и съоръженията използвани в корабните кухни; правилата и методите за безопасна работа в корабната кухня; специфичните особености на европейска, азиатска, християнска, мюсюлманска кухни/хранене; основната терминология използвана в професията на английски език; и

да могат да - съхраняват правилно храните и хранителните продукти; поддържат необходимата хигиена в складове и помещения за приготвяне на храна и хранене; извършват предварителна подготовка на хранителните продукти; боравят с оборудването в корабната кухня; съставят балансирани менюта; приготвят топли и студени предястия, супи, основни ястия и десерти, хляб и хлебни изделия; изготвят заявки за снабдяване с хранителни продукти.

3. ФОРМА НА ПРОВЕЖДАНЕ НА ПОДГОТВИТЕЛНИЯ КУРС

Часовете, дадени в учебната програма са учебни часове с продължителност 45 минути. Подготвителният курс се организира и провежда в съответствие с процедурите на Системата за управление на качеството (СУК) на обучаващата институция. Занятията се планират така, че да не надвишават 8 часа дневно. Тяхната методическа последователност и почивки се определят в разписанието на занятията по формата на Приложение № 1.

При започване на подготвителния курс на обучаемите се предоставят учебни помощни материали, които се използват при провеждането на занятията (тематичен план, скриптове на лекции, записки на обучаемия, на хартиен или електронен носител). Лекторът, в зависимост от усвояването на материала по дадена тема от обучаемите, може да промени продължителността на определена лекция/практическо занятие за сметка на друга лекция/практическо занятие в рамките на същата тема.

4. ВХОДНИ СТАНДАРТИ

Кандидатите за участие в подготвителния курс трябва да отговарят на следните условия:

- минимална възраст 18 години;
- завършено средно образование;
- да притежават медицинско свидетелство, удостоверяващо здравословната им годност за работа като "готвач";

5. УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ЗАВЪРШЕН ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 3 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

Обучаемите, които успешно са завършили подготвителния курс и преминали вътрешните изпити, получават от обучаващата институция Удостоверение по формата на Приложение №2. То служи за допускане до изпит пред ИА „Морска администрация“.

6. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕПОДАВАТЕЛИТЕ

Теоретичната и практическа подготовка се провежда от лица с образователно-квалификационна степен „магистър“ или „бакалавър“ по специалности от професионално направление „Хранителни технологии“ от област на висше образование „Технически науки“, съответстващи на темите от учебния план, които притежават педагогическа правоспособност.

7. ОЦЕНКА И КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА

Оценката на знанията и уменията на обучаемите се извършва текущо, в хода на провеждането на всяко занятие, чрез дискусии, въпроси и тестове, а при оценяване на практическите упражнения по критериите изложени във съответното задание за практически изпит и се документират в дневника по чл.56 от Наредба №6 за компетентност на морските лица в Република България или в дневник на обучаващата институция, съдържащ най-малко данните в дневника по чл.56 от Наредба №6 за компетентност на морските лица в Република България.

В края на подготвителния курс теоретичните познания на обучаемите се установяват чрез писмен тест, съдържащ общо 65 въпроса от всички раздели на тематичната програма. Тестът се провежда за време до 90 минути. За успешно преминал теста се счита обучаем, който е дал най-малко 55 верни отговора. Тестът се изготвя в три варианта, като за всеки подготвителен курс е различен от тестовете, използвани в предходни подготвителни курсове.

За успешно преминал практическия изпит се счита обучаем, който е покрил критериите изложени във съответното задание за практически изпит.

Изпитът пред ИА „Морска администрация“ е теоретичен и практически. Теоретичният изпит се провежда на компютърната система за провеждане на изпити на ИА „Морска администрация“. Практическият изпит се провежда в обучаващата институция, в присъствието на служител на агенцията. За провеждането на практическия изпит изпитната комисия разработва индивидуални практически задания, включващи приготвянето на два вида ястия и един вид хлебно изделие. Критериите за оценяване обхващат и: спазване на технологичната последователност при приготвянето на менюто; качество на изпълнение на заданието; спазване правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда; спазване на хигиенните изисквания при приготвяне на ястия.

При успешно издържан теоретичен и практически изпит, ИА „Морска администрация“ издава Свидетелство за професионална компетентност в съответствие с Приложение №3.

8. ДОКУМЕНТИРАНЕ

Обучаващата институция съставя, довежда до знанието на обучаемите и изпраща в съответната дирекция „Морска администрация“ разписание за провеждане на учебните занятия и за практическата подготовка (Приложение №1).

За всеки провеждан подготвителен курс, обучаващата институция изготвя и води присъствен дневник, който съдържа най-малко данните от дневника по чл.56 от Наредба №6 за компетентност на морските лица в Република България. Преди започване на подготвителния курс, обучаващата институция изпраща в съответната дирекция „Морска администрация“ списък на включените в подготвителния курс обучаеми. Обучаемите, които пропуснат повече от 10% от часовете по теория или практика не се допускат до вътрешен изпит, докато не преминат изцяло пропуснатите часове.

За всеки подготвителен курс, организаторът на курса, поддържа документация за входящото ниво на обучаемите (фотокопия на диплом за завършено образование,

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 4 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

медицинско свидетелство, документ удостоверяващ познанията по английски език, ако има такъв). Цялата документация по подготвителния курс (лекции, протокол от практическия изпит, оригинал на попълнения от всеки обучаем тест, индивидуални практически задания, копие на документацията на отделните обучаеми) се съхранява на хартиен или електронен носител в продължение на 5 (пет) години и се предоставя за проверка на компетентните органи.

9. ТЕХНИЧЕСКИ СРЕДСТВА И УЧЕБНИ МАТЕРИАЛИ

Теоретичните занятия се провеждат присъствено в лекционна зала, отговаряща на санитарно - хигиенните изисквания по БДС, освидетелствана по надлежния ред и оборудвана с демонстрационна техника – шрайбпроектор, телевизионен екран и видео плейър или компютър и мултимедиен проектор.

Практическите упражнения се провеждат на брега в учебна работилница/кухня на ресторант, отговаряща на всички приложими изисквания към местата за приготвяне на храна или на плавателен съд в експлоатация, оборудвана с:

- 9.1. Технически средства
 - 9.1.1. работни плотове / маси;
 - 9.1.2. мивка;
 - 9.1.3. кухненска везна;
 - 9.1.4. професионална електрическа печка с най-малко 4 нагреваеми плочи и фурна;
 - 9.1.5. аспиратор над печката;
 - 9.1.6. конвектомат за производство на кухненска продукция;
 - 9.1.7. конвектомат за сладкарски изделия;
 - 9.1.8. втасвател;
 - 9.1.9. професионален миксер/кухненски робот;
 - 9.1.10. електрическа фурна за печене на хляб;
 - 9.1.11. тестомесачка;
 - 9.1.12. фритюрник;
 - 9.1.13. електрически грил;
 - 9.1.14. електрическа скара;
 - 9.1.15. микровълнова печка;
 - 9.1.16. хладилник и хладилни камери за съхранение на хранителни продукти;
 - 9.1.17. шкафове за съхранение на хранителни продукти, брашна и пособия.
- 9.2. Пособия:
 - 9.2.1. тенджери /за 5 порции/ за приготвяне на супи, основни ястия и десерти – по 2 броя на работно място от всеки вид – общо 12 броя,
 - 9.2.2.тави за приготвяне на основни ястия и десерти – по 12 броя от 3-4 големини
 - 9.2.3. прибори за готвене (лъжици, черпаци, щипки и др.) - 6 броя
 - 9.2.4. форми за печене на хляб – кексови – по 4 броя от 2 големини
 - 9.2.5.тава алуминиева перфорирана с 5 канала, с незалепващо покритие за франзели – 2 броя
 - 9.2.6. алуминиева плоча за пици - 2 броя
 - 9.2.7. тава за пици – 2 броя

10. ТЕМАТИЧЕН ПЛАН

| № | Компетентност | Теория (часа) | Практика (часа) | Всичко (часа) |
|---|--|------------------|--------------------|------------------|
| 1 | Стокознание | 19 | - | 19 |
| 2 | Машини и съоръжения на корабната кухня | 8 | - | 8 |
| 3 | Хигиена и технология на храненето | 22 | - | 22 |

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 5 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

| | | | | |
|---|---|------------|------------|------------|
| 4 | Технология на кулинарната продукция | 72 | 170 | 242 |
| 5 | Технология на хлебопроизводството | 28 | 105 | 133 |
| 6 | Нормативни документи и изисквания | 4 | - | 4 |
| 7 | Културни и религиозни особености и изисквания на различните кухни | 8 | - | 8 |
| 8 | Английски език* | 38* | -* | 38* |
| 9 | Вътрешен изпит | 2 | 8 | 10 |
| | Всичко | 201 | 283 | 484 |

11.1 ТЕМАТИЧНА ПРОГРАМА - ТЕОРИЯ

| № | Компетентност | Теория (часа) |
|-----------|---|------------------|
| 1. | Стокознание | 19 |
| 1.1 | Обща характеристика на химическия състав на хранителните продукти - неорганични вещества, органични вещества, хранителна стойност на продуктите. Съхранение на хранителните продукти. Промени в качеството на хранителните продукти при съхранение. Естествени загуби при съхранението. | 1 |
| 1.2 | Зеленчуци - обща характеристика на зеленчуците като суровина за общественото хранене, видове, качествени изисквания, съхранение. Плодове - обща характеристика, видове, съхранение. Гъби - особености, хранителна стойност, по-важни видове и техните отровни двойници. | 3 |
| 1.3 | Зърнени храни и продукти от тяхната преработка - пшеница, ориз, брашно, грис, нишесте, макаронени изделия. Хранителна стойност, качествени изисквания и съхранение. Хляб. Хранителна стойност, окачествяване, съхранение. Готварски подправки. Местни и чуждестранни. Алкалоидни продукти - обща характеристика - видове, съхранение. | 3 |
| 1.4 | Мляко и млечни продукти - хранително значение на прясното мляко, окачествяване, съхранение. Българско кисело мляко - характеристика, съхранение. Сметана и млечни масла. Окачествяване и съхранение. Сирене - хранителна стойност, качествени изисквания, съхранение. | 3 |
| 1.5 | Яйца - химически състав. Хранителна стойност, класификация, маркировка, окачествяване, съхранение. Яйчни продукти. Извара | 3 |
| 1.6 | Месо и месни продукти. Месо - състав, хранителна стойност, основни качествени показатели. Характеристика на месото от млекопитаещи животни. Месо от птици и дивеч. Състав и хранителна стойност, окачествяване и съхранение. | 3 |
| 1.7 | Риба и рибни продукти. Риба и рибни продукти. Химически състав, хранителна стойност, окачествяване и съхранение. | 3 |
| 2 | Хигиена и физиология на храненето | 22 |
| 2.1 | Основни Хранителни вещества и значението им за човешкия организъм. Белтъчини, мазнини, въглехидрати, витамини, минерални соли, вода, ензими, хормони и фитонциди. | 5 |
| 2.2 | Калория. Калорична потребност. Калории. Енергоразход и енергобаланс. Калорична стойност на храната. | 1 |
| 2.3 | Рационално хранене - същност и значение. Съставяне на рационалното меню - разнообразно, калорично, качествено, съобразено със сезона и вкусовите навици. Видове хранене - рационално, профилактично и диетично. Добавки и фалшификации на продуктите. | 4 |
| 2.4 | Санитарни изисквания към производствените помещения, складове, битови помещения. Санитарни изисквания към обзавеждането, инвентара, посудата и приборите. Микроби - определение, условия за развитие, разпространение, роля и влияние върху продуктите. | 2 |

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 6 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 2.5 | Хранителни отравяния и хранителни инфекции. Причинители. Чревни паразити. Мерки за предотвратяване на хранителните отравяния и инфекции. Борба срещу мухите, хлебарките и гризачите. Хранителни отравяния и интоксикации. Паразитози. | 4 |
| 2.5 | Санитарен режим - чистене, миене, дезинфекция, лична хигиена и здравна документация. Санитарни изисквания към производствени помещения, оборудване, инвентар и посуда. Лична хигиена. Санитарна документация. | 2 |
| 2.6 | Хранителни продукти - групи. Видове продукти в зависимост от трайността им. Състав на продуктите /хранителни вещества, нехранителни естествени съставки, замърсители/. Експертиза на хранителните продукти. Органолептична оценка /вкус, цвят, мирис и консистенция/, лабораторен метод на оценка | 2 |
| 2.7 | Съхранение на хранителните продукти. Наредба N 16 на МНЗ за условия и срокове на съхранение на бързоразвалящи се продукти, правила при съхранение. | 2 |
| 3. | Машини и съоръжения на корабната кухня | 8 |
| 3.1 | Машини за обработка на месо. Месомелачка, кутери, люспочистачка за риба, месомесачка. Предназначение, устройство, принцип на действие, поддръжка и експлоатация. Правила за безопасна работа. | 2 |
| 3.2. | Машини за обработка на зеленчуци. Зеленчукорезачка, картофобелачка, пасирмашина, сокоизтисквачка. Предназначение, устройство, принцип на действие, експлоатация и поддръжка. Правила за безопасна работа. | 2 |
| 3.3 | Съоръжения за топлинна обработка. Ел.печки, ел.скарни, електропарен казан, електрообращателен тиган, фритюрници, грилове. Предназначение, устройство, експлоатация и поддръжка. Правила за безопасна работа. | 2 |
| 3.4 | Хладилни съоръжения. Хладилни камери, хладилни витрини. Поддръжка | 2 |
| 4 | Технология на кулинарната продукция | 72 |
| 4.1 | Предмет и задачи на технологията. | 1 |
| 4.2 | Предварителна обработка на продукти от растителен произход: | 2 |
| 4.3 | Предварителна обработка на месо. | 2 |
| 4.4 | Приготвяне на полуфабрикати от месо и допълнителна обработка на месните полуфабрикати. | 1 |
| 4.5 | Приготвяне на кайма - полуфабрикати. | 1 |
| 4.6 | Предварителна обработка на субпродукти. | 1 |
| 4.7 | Предварителна обработка на птици - полуфабрикати. | 1 |
| 4.8 | Предварителна обработка на дивеч - космат и пернат - полуфабрикати. | 1 |
| 4.9 | Предварителна обработка на риба с костен и хрущялен скелет - полуфабрикати. | 1 |
| 4.10 | Топлинни процеси. Цел и задача на топлинната обработка. | 1 |
| 4.11 | Варене. Пържене. Печене. Задушаване. | 2 |
| 4.12 | Промени в белтъчните вещества. Промени в мазнините. Промени във витамините и цвета. | 3 |
| 4.13 | Съставки на ястията. Бульони. Аспик. | 1 |
| 4.14 | Запръжки. Застройки. | 1 |
| 4.15 | Студени сосове. Топли сосове. | 2 |
| 4.16 | Гарнитура - студена, топла. Обикновена, комбинирана, специални гарнитури. | 1 |
| 4.17 | Предястия - характеристика, значение, класификация. | 1 |
| 4.18 | Студени предястия - салати от зеленчуци, млечни продукти, плодови салати и специални салати | 2 |
| 4.19 | Хайвери, сандвичи, ордьоври. | 2 |
| 4.20 | Яйца със студени сосове "а ла рус", фаршировани. | 1 |
| 4.21 | Желирани предястия. | 1 |
| 4.22 | Галантини, мусове, коктейли. | 1 |
| 4.23 | Топли предястия - топли сандвичи. | 1 |
| 4.24 | Крокети, бенета, суфлета. | 1 |
| 4.25 | Топли предястия от яйца и тестени изделия. | 1 |
| 4.26 | Супи - характеристика, значение, класификация. | 1 |
| 4.27 | Студени супи. | 1 |
| 4.28 | Топли бистри супи и супени притурки. Супи със запръжка. Супи със застройка. Супи | 3 |

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 7 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

| | | |
|----------|---|-----------|
| | със запръжка и застройка. Пасирани супи. | |
| 4.29 | Основни ястия. Характеристика. | 2 |
| 4.30 | Ястия с преобладаваща топлинна обработка - варене - каши, фрикасета., пюрета. | 1 |
| 4.31 | Пълнени зеленчуци и сърми. | 1 |
| 4.32 | Ястия с преобладаваща топлинна обработка - печене - говечи. | 1 |
| 4.33 | Мусаки. | 1 |
| 4.34 | Рула от кайма на фурна. | 1 |
| 4.35 | Печени едри полуфабрикати от месо, птици, риба. | 2 |
| 4.36 | Ястия с преобладаваща топлинна обработка - задушаване. Ястия от задушени едри месни полуфабрикати. | 2 |
| 4.37 | Ястия от задушени порционни парчета, задушени котлети, задушен ростбиф, задушени руладини. | 1 |
| 4.38 | Яхнии. Рагу. | 1 |
| 4.39 | Кебапи. | 1 |
| 4.40 | Гулаши. | 1 |
| 4.41 | Ястия с комбинирана топлинна обработка. Ястия с ориз. | 1 |
| 4.42 | Плакии. | 1 |
| 4.43 | Ястия приготвени чрез пържене - зеленчуци и зеленчукови кюфтета. | 1 |
| 4.44 | Пържени ястия от кайма. | 1 |
| 4.45 | Пържени ястия от субпродукти и риба. | 1 |
| 4.46 | Аламинутути, класификация. | 1 |
| 4.47 | Аламинутути от млечни продукти, яйца. | 1 |
| 4.48 | Аламинутути от контрафиле. | 1 |
| 4.49 | Аламинутути от бута. | 1 |
| 4.50 | Аламинутути на скара - натурални и от смляно месо. | 1 |
| 4.51 | Десерти. Предназначение и класификация. | 1 |
| 4.52 | Десерти от плодове. | 1 |
| 4.53 | Желатинови десерти. | 1 |
| 4.54 | Десерти от Яйчно-млечна смес. | 1 |
| 4.55 | Топли десерти. | 1 |
| 4.56 | Парено тесто. Рядко палачинково тесто. Белтъчно тесто. Ронливо маслено тесто. Бъркано маслено тесто. Многолистно маслено тесто. Пандишпаново тесто. | 4 |
| 5 | Технология на хлебопроизводството | 28 |
| 5.1 | Брашно - видове и рандеман на пшенични и ръжени брашна. Химически състав на брашното. Брашна, използвани в хлебната промишленост. Неприятелни на брашното. Условия за подобряване качеството на брашното. | 2 |
| 5.2 | Средства за втасване и разбухване на тестата - мая, химични разбухватели. Характеристика на средствата за втасване и разбухване на тестата и с оглед приложението им в ОХ. | 2 |
| 5.3 | Съхраняване на брашното в корабни условия. Съхраняване на готовия хляб. | 1 |
| 5.4 | Обща схема на технологичния процес в хлебопроизводството. | 1 |
| 5.5 | Хлебопекарни свойства на пшеничното брашно. Хлебопекарни свойства на ръжените, царевичните и ечемичните брашна. | 1 |
| 5.6 | Подготовка на суровините за производство. Подготовка на брашната. Подготовка на яйцата и солта. Подготовка на дрождите и останалите суровини. | 2 |
| 5.7 | Образуване на тестата - приготвяне и дозиране. Роля на съставните части при образуване на тестото. Влияние на температурата върху свойствата на тестото. Влияние на водата. Техника на замесването. | 2 |
| 5.8 | Ферментация на тестото - методи за разбухване. Механични и химични способности. Биохимични способности. | 2 |
| 5.9 | Способи и схеми на приготвяне на тестото. Приготвяне на тестото с хмелова мая, пресова мая и с кисел квас. | 2 |
| 5.10 | Формиране на тестото. Делене на тестото. Окръгляване, пълнежи, замазки, посипки, гарнитюри. | 1 |

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 8 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

| | | |
|----------|---|-----------|
| 5.11 | Изпичане на формираното тесто - процеси, протичащи при изпичането, температурно-влажностен режим и продължителност на изпичане. Техника на зареждане на пещите. Други способи за изпичане. | 1 |
| 5.12 | Дефекти и болести по хляба - причини. Средство и пътища за отстраняването им. | 1 |
| 5.13 | Производство на основни видове хляб "Софийски", "Добруджа", "Ст.Загора", "Ръжен", производство на луксозен хляб. | 2 |
| 5.14 | Производство на малки хлебчета - питки, погачи, кифли, козунаци, рула и гевреци. | 2 |
| 5.15 | Производство на банички, бюрек, тутманик, милинки, масленки, пирожки, бухти, мекици и понички. | 3 |
| 5.16 | Технологичен процес. Определяне мирис, вкус, цвят, съдържание на метални примеси и на минерални примеси. | 1 |
| 5.17 | Определяне хлебопекарните качества на брашното и качеството на маята. | 1 |
| 5.18 | Определяне средното тегло и средната проба на хляба и хлебните изделия. | 1 |
| 6 | Нормативни документи и изисквания | 4 |
| 6.1 | Правило 3.2 – Храна и сервиране, Стандарт А3.2 – Храна и сервиране и Ръководство В3.2 – Храна и сервиране на Морската трудова конвенция, 2006 г | 1 |
| 6.2 | Наредба за трудовите непосредствено свързани с тях отношения между членовете на екипажа на кораба и корабопризежателя - Раздел VI Социално-битови условия на борда на кораба и Раздел XXXIV Работа в кухненски помещения, салети и складове за провизии | 1 |
| 6.3 | Наредба № 16 от 1994 г. за физиологичните норми за хранене на населението | 2 |
| 7 | Културни и религиозни особености и изисквания на различните кухни | 8 |
| 7.1 | Европейска кухня | 2 |
| 7.2 | Руска и украинска кухня | 2 |
| 7.3 | Китайска кухня | 2 |
| 7.4 | Индийска кухня | 1 |
| 7.6. | Норвежка кухня | 1 |
| 8 | Английски език* | 38 |
| 8.1 | Общ английски език | 8 |
| 8.2 | Професионална лексика – рецепти, оборудване, видове кухни | 30 |

11.2 ПРАКТИКА - ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ

| № | Упражнения | Часове |
|----|---|------------|
| 1. | Предварителна обработка на хранителните продукти и изготвяне детайли за украса. Топлинна обработка. | 10 |
| 2. | Сосове: - студени; топли; светли, тъмни | 8 |
| 3. | Супи: - студени, млечни, плодови; варени, топли, бистри, супена притурка; супи със застройка; пасирани; супи със запръжка; със запръжка и със застройка | 20 |
| 4. | Предястия: – студени предястия - салати, майонезни салати, хайвери, сандвичи, ордьоври -топли предястия от яйца - суфлета, огретени, крокети, тестени предястия | 20 |
| 5. | Основни ястия: - безмесни яхнии, плакии, гювечи, кюфтета, мусака: кебапи, гулаши, фрикасета; месни яхнии, гювечи; ястия от птици; ястия от смяляно месо; кюфтета, мусаки, сърми, пълнени зеленчуци, рула; задушени ястия; печени меса и птици | 60 |
| 6. | Аламинути: - от яйца, млечни продукти и субпродукти; -аламинути от бут; аламинути от онтрафиле; аламинути от котлет; аламинути от бонфиле; аламинути на скара | 26 |
| 7. | Десерти: - кухненски десерти; печени плодове; тестени десерти | 20 |
| 8. | Чуждестранни кухни: - китайска, индийска, арабска, европейска | 6 |
| | ВСИЧКО: | 170 |

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 9 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|------------|

11.3 ТЕХНОЛОГИЯ НА ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВОТО - ПРАКТИКА

| | Упражнения | Часове |
|-----|--|------------|
| 1. | Производство на основните видове хляб – Софийски (типов), Добруджа, Стара Загора | 7 |
| 2. | Производства на хляб – ръжен и ръжено-пшеничен | 7 |
| 3. | Производство на луксозни типове хляб – Киевски, Тракия, Френска франзела | 7 |
| 4. | Производство на хлебчета – Млечни, Добруджа и Стара Загора | 7 |
| 5. | Производство на малки хлебчета – Земелки, Розички, Русенски | 7 |
| 6. | Производство на питки – със сирене, содени, сусамови | 7 |
| 7. | Производство на погачи – обикновена, със захар, специална | 7 |
| 8. | Производство на кифли – без пълнеж, с пълнеж | 7 |
| 9. | Производство на рула – обикновен, с краве масло, фруктово, със свинска мас, козуначено руло с мармалад | 7 |
| 10. | Производство на гевреци – варени със сусам, неварени яйчни със сусам | 7 |
| 11. | Производство на банички и тутманик – банички „Ботевградски“ и тутманик със сирене | 7 |
| 12. | Производство на милинки – сливенски, със сирене | 7 |
| 13. | Производство на масленки и бухти – масленки с крем, бухти със сирене | 7 |
| 14. | Производство на мекици и понички | 7 |
| 15. | Производство на пици | 7 |
| | ВСИЧКО: | 105 |

Забележки:

*Лица, които са преминали успешно тест в системата „Марлинс“ се освобождават от обучение по т.8

** Лица, придобили втора степен на професионална квалификация за специалността 8110701 "Производство на кулинарни изделия и напитки (съгласно Наредба № 15 на МОН за придобиване на квалификация по професия „Готвач“) се освобождават от обучението и практиката по т.т. 1, 2, 3, 4 и 6 от тематичния план.

*** Лица, придобили втора степен на професионална квалификация за специалността 5410301 "Производство на хляб и хлебни изделия" (съгласно Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия 541030 "Хлебар-сладкар", Наредба № 12 на МОН за придобиване на квалификация по професия „хлебар-сладкар“ се освобождават от обучението и практиката по т.5 от тематичния план.

12. ЛИТЕРАТУРА И ЗАПИСКИ ЗА ОБУЧАЕМИЯ

12.1. Литература

- Морска трудова конвенция;
- ИСО стандарти от серията 22000
- Шиваров, С. и колектив „Технологично обзавеждане на заведенията на хранене“, „Матком“, 2001, 2003 год.
- Стамов, С., Сомов, Г. и колектив „Технология на кулинарната продукция“, „Матком“ 2003 год.
- Единен сборник рецепти за ОХ
- Несторов, В. И колектив, „Хигиена на храненето и хранително законодателство“, „Торнадо-НВ“, София 2001

12.2. Записки за обучаемите и тестови въпроси:

Обучаващата институция подготвя записки за обучаемите по всяка една от темите в тематичния план, покриващи въпросите в тематичната програма.

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----------------|------------|
| НАЦИОНАЛЕН СТАНДАРТ КОРАБЕН ГОТВАЧ | стр. 10 от 13 | Редакция първа | 30.07.2013 |
|---------------------------------------|---------------|----------------|------------|

Обучаващата институция изготвя по не по-малко от 20 тестови въпроса закрит тип с четири отговора, от които един верен по всяка тема от тематичния план.

13. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ ПРОВЕЖДАНЕ НА ПОДГОТВИТЕЛНИЯ КУРС

При провеждане на теоретичната подготовка не се налага предприемане на мерки за безопасност извън обичайните такива.

Практическите занятия задължително се провеждат под непосредственото ръководство и с участието на преподавателя по практика. Преди началото се провежда и документираща инструктаж по охрана на труда и техника за безопасност, който се съхранява към документацията на съответния курс.

14. АКТУАЛНОСТ НА ПОДГОТВИТЕЛНИЯ КУРС

Националният стандарт за провеждане на подготвителния курс, тематичната програма и учебния план са съставени в съответствие с изискванията на Морската трудова конвенция, Наредба №6 за компетентност на морските лица в Р България на министъра на транспорта, информационните технологии и съобщенията, Наредба №15/24.09.2004 г. за придобиване на квалификация по професия готвач и Наредба № 44 от 09.01.2012 г. за придобиване на квалификация по професията „Хлебар-сладкар“ на министъра на образованието, младежта и науката, и Списък на професиите за професионално образование и обучение.

При промяна на този национален стандарт и изискванията към материалната база, обучаващата институция актуализира своята програма и материална база за провеждане на подготвителния курс.

РАЗПИСАНИЕ НА ЗАНЯТИЯТА
ЗА ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС “КОРАБЕН ГОТВАЧ”

Утвърждавам:
/Директор учебно заведение /

| дата / ден | от - до | Учебни часове | Номер, кратко наименование на темата, зала и техническо средство | Преподавател (име и фамилия) |
|----------------------|-------------|---------------|---|------------------------------|
| 1-ви ден | 0830 - 0915 | 1 | т. 1.1/М Обща характеристика на химическия състав на хранителните продукти - неорганични вещества, органични вещества, хранителна стойност на продуктите. Съхранение на хранителните продукти. Промени в качеството на хранителните продукти при съхранение. Естественi загуби при съхранението | И. Иванова |
| | 0930 - 1215 | 3 | т. 1.2 /М Зеленчуци - обща характеристика на зеленчуците като суровина за обществено хранене, видове, качествени изисквания, съхранение. Плодове - обща характеристика, видове, съхранение. Гъби - особености, хранителна стойност, по-важни видове и техните отровни двойници. | С. Димитрова |
| 2-ри ден | 1245 - 1530 | 3 | т. 1.3/ V | |
| | 1545 - 1630 | 1 | т. 1.4/ V, M | |
| | 0930 - 1050 | 2 | | |
| | 1240 - 1400 | 2 | | |
| 3-ти ден | 1410 - 1530 | 2 | | |
| | 0830 - 0950 | 2 | | |
| | 1000 - 1120 | 2 | | |
| | 1140 - 1300 | 2 | | |
| X-ти ден | 1310 - 1430 | 2 | | |
| | 0930 - 1030 | 1 | Вътрешен изпит теория | |
| Общо часове : | | 8 | Вътрешен изпит практика | |

Съгласувано:
/ръководител курс /

Отговорник курс:
* М - мултимедия V - видеокасетофон S - ирайпроектор

☑ - видеозаписване

УДОСТОВЕРЕНИЕ

№.....

**ЗА ЗАВЪРШЕН ПОДГОТВИТЕЛЕН КУРС ЗА
“КОРАБЕН ГОТВАЧ”**

Г-н

роден на г. в гр./с/, ЕГН

живущ в гр./с/, кв./ул.бл....., вх....., ап....

е преминал подготовителен курс за “КОРАБЕН ГОТВАЧ” в периода от 2013 г.

до 2013 г. организиран от:
/наименование на обучаващата институция/

и е положил успешно вътрешен изпит, със следните резултати отразени в
Протокол № .../..... год., както следва:

| | с думи | с цифри |
|---------------------------|---------|---------|
| 1. Писмен тест | /...../ | |
| 2. Практическа подготовка | /...../ | |


Настоящото удостоверение се издава за допускане до изпит за правоспособност
“КОРАБЕН ГОТВАЧ” пред ИА “Морска администрация”.

Дата:
гр.

Ръководител на обучаващата институция:

/име, фамилия, подпис/

Приложение 3

| | |
|--|--|
|  <p>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ REPUBLIC OF BULGARIA</p> <p>МИНИСТЕРСТВО НА ТРАНСПОРТА, ИНФОРМАЦИОННИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И СЪОБЩЕНИЯТА MINISTRY OF TRANSPORT, INFORMATION TECHNOLOGY AND COMMUNICATIONS</p> <p>СВИДЕТЕЛСТВО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА КОМПЕТЕНТНОСТ</p> <p>КОРАБЕН ГОТВАЧ No</p> <p>SHIP'S COOK CERTIFICATE OF COMPETENCY</p> <p>MARITIME ADMINISTRATION</p> <p>Sofia 1000 9, Diakon Ignatii Str.</p> <p>boac@marad.bg www.marad.bg</p> | <p>СВИДЕТЕЛСТВО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА КОМПЕТЕНТНОСТ CERTIFICATE OF COMPETENCY</p> <p>No</p> <p>КОРАБЕН ГОТВАЧ SHIP'S COOK</p> <p>Person 3x3.5</p> <p>Mr/Ms</p> <p>Born</p> <p>Place</p> <p>ID No</p> <p>Herewith the Bulgarian Maritime Administration certifies that Mr/Ms was found competent to discharge duties of Ship's Cook, as required by Maritime Labor Convention, 2006 and national legislation</p> <p>Reg. Order No Date of issue:</p> <p>Valid until: <i>Unlimited</i></p> <p>Signature of duly authorized official</p> <p>Name of duly authorized official Seal</p> <p>Signature of the Holder of the certificate:</p> |
|--|--|