



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ

ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



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

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

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

КУРС РЕСТОРАНТЬОР



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



1. Цел на обучението

След завършване на обучението по професията, обучаваният трябва да:

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

По-конкретно, подцелите са както следва:

- Придобиване на знания за нужните нормативни документи в ресторантьорството в Румъния и България;
- Придобиване на знания осигуряване на безопасна и здравословна среда, както за работещите в заведението за хранене, така и за гостите;
- Придобиване на знания и умения за особеностите на националната кухня на двете държави - Румъния и България и специфики при приготвяне на характерни за тях храни;
- Придобиване на знания и умения за съчетаване на различни продукти, подправки и техники за приготвяне на характерни за националната кухня на двете държави, дизайн на ястията;
- Придобиване на знания и умения за приготвяне и сервиране на характерни за двете държави напитки, съчетаването им с храна и специфика на сервиране при различни поводи.

2. Целева група

Лица, преминали обучение за професионална квалификация за следните професии - готвач, барман/сервитьор, хлебар/сладкар и ресторантьор или с трудов опит по тези професии.

3. Хорариум на обучението:

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

18 учебни часа теория

16 учебни часа учебна практика

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



4. Съдържание

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

1. Нормативно-правна уредба в ресторантьорството в Румъния и България.
2. Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България.
3. Кулинарни техники и технологии в Румъния и България.
4. Проектиране на кулинарни изделия в Румъния и България.
5. Сервиране и барманство - специфики за Румъния и България.

5. Очаквани резултати

Програмата на обучението дава възможност на курсистите:

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

6. Учебен план

Професия	Ресторантьор	Код: 811060
----------	--------------	----------------

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

Общ брой часове:	66 учебни часа
брой часове по теория	18
брой часове по практика в собствената държава	16
Брой часове по практика в Румъния/България	32
Форма на обучение:	Дневна
Организационна форма	Квалификационен курс
Минимално входящо образователно равнище:	Придобито право явяване на ДЗИ за средно образование или завършено средно образование



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



Обща професионална подготовка

Наименование на единицата:	Нормативно-правна уредба в ресторантьорството в Румъния и България
Резултат от учене:	Познава нормативно-правната уредба в ресторантьорството в Румъния и България
Знания	- Познава нормативните документи за Румъния и България, свързани с работата на ресторантьора - Познава специфичните изисквания, характерни за двете държави
Умения	- Организира и съблюдава спазването на нормативната уредба - Прилага нормативните стандарти
Компетентности	Спазва изискванията на българското и румънското законодателство и отговорно съблюдава за спазването му от служителите в заведението за хранене
Условия за провеждане на обучението:	- Учебна зала - Компютър - Мултимедия - Учебни материали
Средства за оценяване:	Средство: Писмен изпит
Условия за провеждане на оценяването:	- Учебна зала - Изпитни материали
Критерии за оценяване:	За средство 1: - Владее основни теоретични знания за: - Нормативно-правната уредба в Румъния/България за ресторантьорството; - Организиране и контрол за спазване на нормативната уредба в заведенията за хранене в Румъния/България
Наименование на единицата:	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България
Резултат от учене:	Спазва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд
Знания	Познава нормативните документи за



	здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България • Изброява професионалните и здравни рискове при различни трудови дейности • Знае защитните приспособления и средства за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ • Описва правилата за безопасна работа с машини и съоръжения
Умения	• Организира работните дейности, опазвайки живота и здравето на себе си и околните • Работи безопасно с машини, съоръжения, инсталации, инструменти и др. технически средства • Прилага стандартите и изискванията за работно и/или предпазно облекло и външен вид
Компетентности	• Спазва мерките за безопасност и предприема действия за здравето и сигурността на работното място, като се отнася с отговорност към хората
Условия за провеждане на обучението:	• Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали
Средства за оценяване:	Средство 1: • Писмен изпит или Средство 2: • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	• Учебна зала • Изпитни материали
Критерии за оценяване:	За средство 1: • Владее основни теоретични знания за здравословни и безопасни условия на труд на работното място. За средство 2: • Избира най-подходящ тип поведение при зададената рискови ситуации; • Знае нормативните изисквания за ЗБУТ в Румъния и България.



Наименование на единицата:	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България
Резултат от учене:	Познава особеностите на Румънската и Българската национална кухня
Знания	• Познава основните характеристики на националната кухня на двете държави • Запознат е с факторите, които са оформили националната кухня на Румъния и България - етноси, история, чужди влияния • Има познания за традиционните ястия, които се приготвят за различни поводи и празници • Познания за регионална национална кухня • Познания за специфични техники за обработка на храните в двете държави
Умения	• Изготвяне на тематично, празнично или традиционно меню, съобразно спецификите на държавата - Румъния и България • Събира информация за специфичните продукти и къде могат да бъдат намерени, за приготвяне на румънска или българска трапеза • Организира въвеждането на нови начини за обработка на хранителните продукти • Организира обучение на персонала за реализиране на нови рецепти
Компетентности	• Организира въвеждането на нови ястия с цел адаптивност към трансграничния регион
Условия за провеждане на обучението:	• Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали • Учебна кухня
Средства за оценяване:	Средство 1: • Писмен изпит Средство 2: • Изготвяне на специфично меню с необходимите продукти
Условия за провеждане на оценяването:	• Учебна зала • Изпитни материали • Учебна кухня
Критерии за	За средство 1:



оценяване:	• Владее основни теоретични знания за спецификите на националната кухня на Румъния и България • Има теоретични познания за традиционните ястия, които се приготвят по различни поводи - празници, събития и др. и регионална кухня, характерна за трансграничния регион За средство 2: • Изготвя най-подходящото меню според повода като предлага съответните продукти, съобразно региона и държавата
Наименование на единицата:	Проектиране на кулинарни изделия в Румъния и България
Резултат от учене:	Познава особеностите на продуктите и подправките, характерни за трансграничния регион Румъния - България. Умее да ги съчетава при приготвяне на различни ястия от румънската и българската кухня. Прилага различни техники и обработка на продуктите в Румънската и Българската национална кухня и дизайн на ястията.
Знания	• Познава особеностите на продуктите и възможностите за съчетаване в меню с характерни румънски и български ястия • Познава специфичните румънски и български подправки и приложението им в ястията • Запознат е с техниките за обработка на продуктите, приложими в румънската и българската кухня • Познава актуални и специфични техники за дизайн на ястията
Умения	• Изготвяне на меню с храни като съчетава продукти и подправки, използвани в румънската и българската кухня • Използване на техники за обработка на продуктите за приготвяне на характерни румънски и български ястия • Прилага съвременни техники за дизайн на ястия от румънската и българската кухня
Компетентности	• Организира процеса на проектиране на кулинарни



	изделия, характерни за трансграничния регион Румъния - България
Условия за провеждане на обучението:	• Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали • Учебна кухня • Материали за практика
Средства за оценяване:	Средство 1: • Писмен изпит Средство 2: • Изготвяне на специфично меню с необходимите продукти; дизайн на ястие
Условия за провеждане на оценяването:	• Учебна зала • Изпитни материали • Учебна кухня
Критерии за оценяване:	За средство 1: • Владее основни теоретични знания за спецификите на националната кухня на Румъния и България • Има теоретични познания за техниките на обработка и приготвяне на различни ястия от румънската и българската кухня За средство 2: • Изготвя най-подходящото меню според повода като предлага съответните продукти, съобразно региона и държавата • Дизайн на ястие от румънската и българската кухня
Наименование на единицата:	Сервиране и барманство - специфики за Румъния и България
Резултат от учене:	Познава особеностите на съчетаване и сервиране на вина с подходящи ястия десерти от регион Румъния - България. Умее да приготвя и сервира характерни за всяка от двете държани напитки. Овладеял е спецификата на сервиране на храни и напитки при различни поводи в Румъния и България.
Знания	• Познава различните видове вина и напитки, характерни за двете държави и принципите на



	съчетаване с подходящо ястие • Познава правилата за сервиране на напитки и ястия в двете държави (време, последователност, избор на прибори и др.) • Познава характерните за двете държави напитки, времето и начините за поднасянето им
Умения	• Идентифицира различните видове напитки и ястия, характерни за Румъния и България • Предлага на клиентите различни видове подходящи напитки, според поръчаните ястия • Използва правилно специфичната терминология, според съответния език • Преценява времето, необходимо за приготвяне на съответното ястие и се съобразява с него при сервиране на подходящите напитки • Контролира спазването на правилата за сервиране на напитки и ястия
Компетентности	• Организира и контролира предлагането на ястия и напитки, характерни за трансграничния регион Румъния - България
Условия за провеждане на обучението:	• Учебна зала • Компютър • Мултимедия • Учебни материали • Търговска зала • Материали за практика
Средства за оценяване:	Средство 1: • Писмен изпит Средство 2: • Приготвяне на маса с характерни храни и подходящи напитки по зададено меню - Румъния и България
Условия за провеждане на оценяването:	• Учебна зала • Изпитни материали • Търговска зала • Материали за практически изпит
Критерии за оценяване:	За средство 1: • Познава характерни храни и напитки от трансграничния регион и възможностите за съчетаване



	• Има теоретични познания за сервиране на храни и напитки от румънско и българско меню За средство 2: • Приготвя и поднася характерни румънски и български напитки • Избира подходящи храни и напитки от меню с румънски и български ястия и ги сервира
--	---

Разпределение по видове подготовка, предмети и часове

№	Видове професионална подготовка, учебни предмети	Брой учебни часове
I.	Нормативно-правна уредба в ресторантьорството в Румъния и България	1
II.	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България	1
III.	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България	5
IV.	Проектиране на кулинарни изделия в Румъния и България	5
V.	Сервиране и барманство - специфики за Румъния и България	6
VI.	Учебна практика в собствената държава	16
VII.	Учебна практика в Румъния/България	32
Общ брой часове по теория		18
Общо брой часове по практика		48
Общ брой часове		66



7. Учебна програма

Разпределение по видове подготовка, учебни предмети, теми и часове

№	Теми	Брой учебни часове
	Теоретично обучение	
I.	Нормативно-правна уредба в ресторантьорството в Румъния и България	1
	<u>за българи</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в ресторантьорството в Румъния: - нормативна уредба в сферата на общественото хранене - нормативни документи - структура и обхват	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Нормативно-правна уредба в ресторантьорството в България: - нормативна уредба в сферата на общественото хранене - нормативни документи - структура и обхват	1
II.	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния и България	1
	<u>за българи</u>	
1.	Здравословни и безопасни условия на труд в Румъния: - държавна политика за здраве и безопасност при работа - служба по трудова медицина - в помощ на работодателя - участие на работниците в процеса за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд - професионални рискове - трудов травматизъм	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Здравословни и безопасни условия на труд в България: - държавна политика за здраве и безопасност при работа - служба по трудова медицина - в помощ на работодателя - участие на работниците в процеса за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд - професионални рискове - трудов травматизъм	1
III.	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България	5
	<u>за българи</u>	



1.	Особености на румънската национална кухня: - характеристика - етноси - хранене през вековете в румънските земи - народи, оказали влияние на румънската национална кухня - фактори за формиране спецификата на румънската национална кухня	1
2.	Румънска кухня - празници, традиции, обичаи: - характерни ястия - характерни продукти - характерни техники за обработка на продуктите - характерни технологии за приготвяне на ястията	2
3.	Регионална кухня на Румъния - особености на румънската кухня в различните региони: - регионални ястия - характерни продукти и обработка - специфика на приготвяне на ястията	1
4.	Кухнята на Северна Добруджа: - специфични ястия - техники за обработка на продуктите - технология на приготвяне на характерни ястия	1
<u>за румънци</u>		
1.	Особености на българската национална кухня: - характеристика - етноси - хранене през вековете в българските земи - народи, оказали влияние на българската национална кухня - фактори за формиране спецификата на българската национална кухня	1
2.	Българска кухня - празници, традиции, обичаи: - характерни ястия - характерни продукти - характерни техники за обработка на продуктите - характерни технологии за приготвяне на ястията	2
3.	Регионална кухня на България - особености на българската кухня в различните региони: - регионални ястия - характерни продукти и обработка - специфика на приготвяне на ястията	1
4.	Кухнята на Южна Добруджа: - специфични ястия	1



	- техники за обработка на продуктите - технология на приготвяне на характерни ястия	
IV.	Проектиране на кулинарни изделия в Румъния и България	5
	<u>за българи</u>	
1.	Съчетаване на растителни и животински продукти за приготвяне на характерни ястия в румънската кухня	1
2.	Съчетаване на основни видове продукти за приготвяне на характерни ястия от румънската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	1
3.	Характерни техники и топлинни процеси за обработване на продуктите, съвременни техники в румънската кухня, съчетаване на техники	1
4.	Видове подправки, използвани в румънската кухня. Съчетаване на подправки при характерните румънски ястия. Цветово и вкусово съчетаване	1
5.	Дизайн на кулинарните изделия, използван в румънската кухня: - подходящи съдове - оформяне на кулинарните изделия - височина, цветово съчетаване, украса	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Съчетаване на растителни и животински продукти за приготвяне на характерни ястия в българската кухня	1
2.	Съчетаване на основни видове продукти за приготвяне на характерни ястия от българската кухня, цветово съчетаване и съобразно здравословното хранене	1
3.	Характерни техники и топлинни процеси за обработване на продуктите, съвременни техники в българската кухня, съчетаване на техники	1
4.	Видове подправки, използвани в българската кухня. Съчетаване на подправки при характерните българските ястия. Цветово и вкусово съчетаване	1
5.	Дизайн на кулинарните изделия, използван в българската кухня: - подходящи съдове - оформяне на кулинарните изделия - височина, цветово съчетаване, украса	1
V.	Сервиране и барманство - специфики за Румъния и България	6
	<u>за българи</u>	



1.	Приготвяне и сервиране на характерни за Румъния напитки	2
2.	Съчетаване и сервиране на характерни румънски вина с подходящи ястия и десерти - съчетаване и сервиране на трапезни вина с подходящи ястия - съчетаване и сервиране на десертни вина - подбор и предлагане на подходящи вина при различни поводи	2
3.	Особености на сервиране при различни поводи в Румъния: - религиозни празници - семейни празници и събития - официални събития	2
	<u>за румънци</u>	
1.	Приготвяне и сервиране на характерни за България напитки	2
2.	Съчетаване и сервиране на характерни български вина с подходящи ястия и десерти - съчетаване и сервиране на трапезни вина с подходящи ястия - съчетаване и сервиране на десертни вина - подбор и предлагане на подходящи вина при различни поводи	2
3.	Особености на сервиране при различни поводи в България: - религиозни празници - семейни празници и събития - официални събития	2
	Общ брой учебни часове	18
	Практическо обучение в собствената държава	
	Учебна практика	
I.	Кулинарни техники и технологии в Румъния и България	6
	<u>за българи</u>	
1.	Изготвяне на тематично, празнично или традиционно меню, съобразно спецификите на Румъния с описание на необходимите продукти и техниките за обработка, съобразно ястията в менюто, ценообразуване	6
	<u>за румънци</u>	
1.	Изготвяне на тематично, празнично или традиционно меню, съобразно спецификите на България с описание на необходимите продукти и техниките за обработка, съобразно ястията в менюто, ценообразуване	6
II.	Проектиране на кулинарни изделия в Румъния и България	6



	<u>за българи</u>	
1.	Приготвяне на едно характерно ястие от румънската кухня с необходимите характерни продукти, специфичен начин на обработка, подбор на подходящите подправки	5
2.	Дизайн и поднасяне на готовото ястие	1
	<u>за румънци</u>	
1.	Приготвяне на едно характерно ястие от българската кухня с необходимите характерни продукти, специфичен начин на обработка, подбор на подходящите подправки	5
2.	Дизайн и поднасяне на готовото ястие	1
III.	Сервиране и барманство - специфики за Румъния и България	4
	<u>за българи</u>	
1.	Избор на подходящо ястие и напитки от меню с румънски ястия и сервиране	1
2.	Подреждане на маса за конкретно събитие	3
	<u>за румънци</u>	
1.	Избор на подходящо ястие и напитки от меню с български ястия и сервиране	1
2.	Подреждане на маса за конкретно събитие	3
	Общ брой учебни часове	16
	Практическо обучение в Румъния/България	
	Учебна практика	
I.	Изготвяне на примерно меню по зададени параметри: - ястия и напитки - необходими продукти - проучване на доставчици - ценообразуване	8
II.	Приготвяне на ястията от изготвеното меню: - предварителна подготовка на продуктите - прилагане на характерни техники за обработка на продуктите - използване на подходящи подправки - приготвяне на подходящия сос или разядка - цветово съчетаване на продуктите - дизайн на ястията - сервиране на ястията и презентиране	8
III.	Приготвяне на специфични видове хляб/изделия от тесто: - избор на подходящи брашна	8



	- избор на необходимите продукти - предварителна подготовка на продуктите - приготвяне на хлябовете/ изделията от тесто - поднасяне и презентирание	
IV.	Посещение в изба/ресторант: - наблюдаване работата на сомелиера - работа с пособията на сомелиера - дегустация на различни видове вина - коментар и дегустационен анализ - запознаване с различни видове вина, характерни за Румъния/България	8
	Общ брой учебни часове	32
	Общ брой часове по теория	18
	Общ брой часове по практика в собствената държава	16
	Общ брой часове по практика в Румъния/България	32
	Общ брой часове	66

8. Описание на професия „ресторантьор“

Ресторантьорът планира, организира и контролира работата в заведенията за хранене и развлечения (ресторанти, сладкарници/кафенета и др.). Негово задължение е осигуряване на високо качество на услугите, които заведението предлага. Отговорности:

- Контролира и отговаря за спазването на санитарно-хигиенните изисквания за безопасност на храните и за спазването на правилата за здравословни и безопасни условия на труд;
- Контролира външния вид на обслужващия персонал в търговската зала, поведението по време на работа, нивото на обслужване;
- Отговаря за поддържането на търговската зала и входния възел на заведението за хранене и развлечения;
- Планира асортимента от ястия и напитки, планира и контролира доставката и съхранението на хранителните продукти, избира доставчици, организира въвеждането на нови рецепти, контролира спазването на технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта;
- Проучва търсенето и предлагането на различни видове услуги в ресторантьорството;
- Разработва, рекламира, предлага, организира и контролира предлаганото събитие (сватба, коктейл, дегустация, празненства по различни поводи, детски празници, кетъринг);
- носи отговорност за работата на сервитьорите, барманите, отговорниците за търговската зала, готвачите, помощник-готвачите, хигиенистите и



- технолозите, като се отчита пред собственика на заведението за хранене и развлечение;
- Прави оценка на всеки от членовете на персонала, прави предложения за премии, санкции или повишаване на квалификацията на отделни работници;
 - Отговаря за правилното функциониране на оборудването във всички помещения на заведението за хранене и развлечения (кухненски блок, търговска зала, фойе, тоалетни и др.);
 - Взема адекватни и отговорни решения;
 - Проявява инициативност, търпение, отзивчивост и съпричастност към проблемите и желанията на клиентите, да бъде толерантен към вкусовете им навици, културата и обичаите;
 - Предоставя информация и притежава добра артикулация;
 - При възникване на необичайна ситуация, взема бързо и адекватно решение;
 - Използва различни видове хранителни продукти, технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения, технически средства за обезопасяване на технологичното обзавеждане и помещенията, работно облекло, лични и колективни предпазни средства, компютър, складово оборудване, работна документация, нормативни документи;

Работното време на ресторантьорите е в съответствие с фирмената политика на заведението за хранене и развлечения - до късно вечер, в почивните дни, налице е сезонност в работата.

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

9. Изисквания към материалната база

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

- Оборудване на кабинета по теория - учебни маси, столове, учебна дъска, технически средства и аудио-визуална техника. Учебни помагала - помощни и спомагателни материали, филми за технологичната последователност при производството на видовете храни и напитки, комплект учебни помагала.
- Оборудване на помещението по практика - учебната кухня/ресторант трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, мивка, хладилен шкаф, везна, обособени групови работни места, съобразени с броя на обучаваните в групата (при максимум 3 - 4 обучавани на едно работно място), които включват: готварска печка с



осигурена вентилация, мивка; работен плот с подходящо покритие; кухненски шкаф; кухненски инвентар - съдове и прибори; трапезни съдове и прибори; обзавеждане на зала за гости. За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти.

(Изискванията са взети от ДООИ за професията „ресторантьор“)

10. Изисквания към обучаващите по теория и практика

Право да преподават по теория и практика на професията и специалността имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен "магистър" или "бакалавър" по специалности от професионално направление "Туризъм" от областта на висше образование "Социални, стопански и правни науки" и от професионално направление "Хранителни технологии" от областта на висше образование "Технически науки" от "Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления" (ДВ, бр.64 от 2002 г.), съответстващи на учебните предмети или на модули от отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка. Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните си знания и умения.

(Изискванията са взети от ДООИ за професията „ресторантьор“)

11. Методи на обучение

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

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

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

Наред с традиционните практики, се препоръчва прилагането и на съвременни техники и нови технологии, които са универсални за кулинарния бранш и са задължителна част от работата в заведенията за хранене. Поради големите сходства в кухните на Румъния и България, е много трудно пълното разграничаване на



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

12. Необходими меки умения, които трябва да притежава ресторантьорът

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

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

Приоритетните меки умения за професията ресторантьор

- Комуникативни умения - поставено е не случайно на първо място от представителите на кулинарния и ресторантьорския бранш. Ресторантьорът трябва да намери подходящите тон и думи към всеки клиент и всеки член на персонала. Това умение се развива много трудно и изисква като допълнение висока обща култура, тактичност, емоционална култура и контрол, хладнокръвие, дискретност и съобразителност. Ресторантьорът осъществява директната връзка с клиентите, отговорен е за общата атмосфера в заведението и при възникване на проблем, трябва да го разреши с най-малко щети. Затова добрите комуникативни умения са особено важни и трябва да се работи за тяхното усъвършенстване;
- Организираност и приоритизация на задачите - това умение се разглежда и като твърдо, защото в същността си основната работа на ресторантьора е да организира. От това до каква степен е организиран, зависи как ще протича всеки работен процес в заведението, защото с него е свързана работата на готвачите, сервитьорите, барманите, чистачите, доставчиците и всеки, който има някаква задача в ресторанта. Поддръждането на задачите по важност, правилното им разпределяне и контрола за изпълнението са основни умения, които трябва да притежава и прилага. В процеса на обучение е добре да се отиграват ситуации,



които да провокират и развиват тези умения и да се обсъждат в отворена дискусия;

- Вземане на решения - основно изискване за прилагане на това умение е информираността. Вземането на информирано решение е най-правилният начин. Преди да предприеме, каквото и да било, ресторантьорът трябва да разполага с необходимата информация. След това трябва да умее да обработи информацията и да претегли кое е най-печелившото решение т.е. полезно за работата. Друго важно качество е да притежава решителност и постоянство при справяне с даден проблем или при правене на избор. Преподавателят може да разиграе ситуации с обучаемите като им предложи казус и предостави необходимата информация за разрешаване на казуса чрез вземане на решение. Работата по групи и представяне на решението пред останалите участници би бил много полезен метод;
- Работа в екип - това умение е важно за всяка от кулинарните професии, но особена тежест има при ресторантьора, тъй като той работи с всеки член от персонала и от това как се сработва с хората зависи качеството на обслужване в заведението. Преподавателят е добре да прилага методи за добра работа в екип по време на практиката, когато учебният процес е обвързан с конкретни резултати. Чрез подходящи задачи могат да се проверят и коригират уменията за работа в екип на всеки обучаем;
- Управление на времето - това умение е свързано с организираността и приоритизацията на задачите. Как ще разпреди ресторантьора задачите на отделните хора и ще ги подреди по приоритет в зависимост от тяхната важност и време за изпълнение, зависи именно от това колко добре управлява времето си и това на хората, за чиято работа отговаря. В часовете по практика, преподавателят може да обърне внимание на това умение като постави задачи, които трябва да се изпълнят с определено качество за определено време.

Методи на обучение

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

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

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



13. Приложения

Румъния

Национално ястие

МАМАЛИГА

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

Продукти:

300 гр. брашно царевично

200 гр. сирене краве

60 гр. лук кромид стар

100 гр. сланина

15 мл. олио

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

Празнично ястие

КОЗУНАЧЕНА РЕЦЕПТА НА ШЕФА КАТАЛИН СКАРЛАТЕСКУ

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

Продукти:

1 кг брашно

250 g захар

450 гр. мляко

5 яйца

60 гр. мая

300 гр. белгийско масло



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



500 гр. ядки

200 гр. локум

150 гр. белгийски шоколад

30 гр. захаросани портокали

30 гр. лимонова кора

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

Регионално ястие

БРАШОВСКИ САРМИ

Всеки регион на Румъния има свои специфични ястия. Кухнята на Трансилвания е много разнообразна и сега предлагаме една интересна рецепта за сърми от Брашов

Продукти:

лук - 4 - 5 глави

орехи - 1 ч.ч. счукани

фиде - 2 к.ч.

домати - 4 - 5 бр. пресни или от консерва

олио - 1 к.ч.

черен пипер - 1 ч.л.

чубрица - 1 ч.л.

лозови листа - за завиване

сол - на вкус

1. Задушаваме нарязания на ситно лук в половината от мазнината. Когато омекне, сваляме от котлона и оставяме да се охлади.
2. Прибавяме ореховите ядки, натрошеното фиде, половината от настърганите домати, подправките и сол на вкус.



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



3. Разбъркваме добре и с тази смес завиваме сарми от лозовите листа. Нареждаме в тенджерата, дъното на която сме покрили с лозови листа.
4. Между сармите слагаме от останалите настъргани домати и втората половина от олиото.
5. Варят се 50 мин.

Северна Добруджа

МИТИТЕИ

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

Продукти:

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

чесън - 5 скилидки

вода - 100 мл.

целина - 50 гр.

сол, черен и червен пипер - на вкус

1. Измийте месото. Изцедете с хартиени салфетки. Премахнете филма и сухожилията. Нарежете го на парчета от 50 грама. Поставете ги в купа, поръсете със сол. Покрийте с кърпа и нека поседи за един ден на хладно място. Ако нямате достатъчно време или не искате да отложите подготовката на наденичките, оставете месото на хладно място в продължение на поне 2-3 часа.
2. Смелете месото през месомелачката, след което прекарайте смляното месо през нея още веднъж.
3. Смачайте чесъна чрез специална преса. Добавете го към каймата заедно с подправките. Сложете целината, ситно нарязана с нож.
4. Смелете сланината със същата месомелачка. Оставете лъжица нарязан бекон, сложете сланината в купата с мляно месо и разбъркайте.
5. Добавете вода и разбъркайте всичко с ръка.
6. Отново сложете пълнежа на хладно място и оставете за 3-4 часа, ако не бързате твърде много. Ако е необходимо, този път може да бъде намален до час и половина.
7. След като намокритите ръцете си с растително олио, за да не се натрупват никакви пълнежи, направете от него колбаси с дължина 8-10 см и ширина около 2 см.
8. Поставете временно колбасите върху пергамент, напоен с масло.
9. Печете на скара или във фурната. Ако готвите мититеи във фурната, я подгрявайте до 200 градуса и ги печете в нея за половин час. На грила, те ще станат три пъти по-бързо.



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



Празнична трапеза

Отбелязването на Великден в Румъния е много подобно с отбелязване на празника в България. Яйцата се боядисват в четвъртък, като най-използваният цвят е червеният. На този ден се приготвя и специален великденски козунак, известен като „пасха“, чиято форма символизира гроба на Исус. Според популярен ритуал в реката се хвърлят черупки на яйца и така се призовава празника „да дойде“. В петък се отбелязва Разпети петък и се посещава църква, подобно на нашия ритуал за преминаване под масата. В събота през нощта се ходи на църква за великденската литургия. Според обичая в Румъния, в събота вечерта се носят боядисани яйца и храна в специална купа, които трябва да бъде благословена от свещеника. Благословената храна се носи вкъщи, най-напред се яде от нея и чак тогава се яде от другата храна в дома, която не е благословена. Едно типично румънско ястие, характерно за великденската трапеза е т.нар. суфат.

СТУФАТ (АГНЕШКО ЗАДУШЕНО С ЛУК И ЧЕСЪН)

Агнешкият суфат е едно от традиционните Великденски ястия. Румънците се стремят да се придържат правилно към празничната традиция. Тази рецепта е за онези, които обичат агнето и традиционните румънски ястия.

Продукти:

1 кг. агнешко месо
8-10 връзки зелен лук
8-10 връзки зелен чесън
2 супени лъжици доматиено пюре
масло
1 супена лъжица брашно
сол и черен пипер
лимонов сок

1. Месото се измива обилно в студена вода, след като се почисти.
2. Лукът и чесънът са според вкуса, 8 връзки е добре за всеки вкус, които искат, могат да добавят и повече.
3. Сложете 4 супени лъжици масло в тенджерата или тиган, поставете агнешкото, нека се изпържи малко от двете страни.
4. След това добавете чаша вода и я оставете да заври добре.
5. Преди месото да се е сварило, почистете и измийте добре лука и чесъна. Наредете на не твърде големи, но не прекалено малки парченца. Тъй като това е значително количество, тя ще намалее след като се изпържи в горещото масло.
6. Когато месото е наполовина сварено, добавете лука и чесъна. Прибавете чаша вода и ги оставете да кипнат отново.



7. Доматеният сос, брашното и лимоновият сок се смесват отделно, след това се подправят със сол и черен пипер. Разрежда се с малко вода и се прибавя към агнешкото.
8. След като сосът е прибавен, леко се разбърква и се оставя малко на огъня.
9. Междувременно пригответе фурната, като я загрейте до 180 градуса.
9. Прехвърлете ястието в топлоустойчив съд и го поставете във фурната, докато сосът падне до желаната консистенция.
10. С ястието се предлагат горещи сливи.

България

Национално ястие

БОБ ЧОРБА

Боб чорбата е традиционно ястие от българската кухня, приготвено от сварен боб, зеленчуци (морков, домати, чушка, лук) и подправки, която може да се консумира със или без запръжка. Често към тази супа се добавя колбас или нарязан бекон. Боб чорба се приготвя и като обредно ястие за Бъдни вечер (постен боб).

Продукти:

- 1/2 кг боб
- 2 л. вода
- 2 моркова
- 1 глава лук
- 1 чушка
- 1 ч.л. чубрица
- 1 ч.л. джоджен
- 1 ч.л. червен пипер
- сол
- 100 мл. олио
- 1 домати

1. Бобът (1/2 кг) се кисне в студена вода за 1 нощ.
2. Изплаква се и се поставя в тенджерата. Залива се с водата (2 л.).
3. Вари се, като образувалата се пяна в тенджерата се премахва.
4. След като пяната се отстрани, се добавя олиото (100 мл.).
5. Когато бобът е полуомекнал, се добавят морковите (2 бр.), чушката (1 бр.) и лукът (1 глава), които са предварително почистени и нарязани на ситни кубчета.
6. Добавят се и подправките и варенето продължава, докато продуктите омекнат.
7. Накрая, малко преди супата да е напълно готова, се добавя и обеленият и нарязан на малки кубчета домати (1 бр.).
8. Боб чорбата се сервира топла.



Празнично ястие

АГНЕСКА ДРОБ САРМА

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

Продукти:

агнешки дреболии - 1 кг. - черен дроб, бял дроб, момици, черва

ориз - 1 чаена чаша

пресен лук - 1 връзка

агнешко було - 1 брой

магданоз - 1 връзка

джоджен - 1 връзка

черен пипер - 1/2 чаена лъжица

яйца - 3 броя

кисело мляко - 600 грама

олио - 1/2 чаена чаша

1. Първата стъпка от рецептата за агнешка дроб сарма е подготовката на плънката.
2. Първо трябва да сварите дреболиите. Ползвайте пълен агнешки комплект, за да бъде ястието по-богато. Измивате агнешките дреболии и ги слагате да заврат.
3. Малко преди да заврат, след като се запени изхвърлете водата и измийте дреболиите. Варете 15-20 минути.
4. Докато варите агнешките дреболии измийте и нарежете на ситно лука, джоджена и магданоза. Измийте и ориза.
5. В тенджера сгрейте олиото добавете нарязания лук и разбъркайте.
6. След 2-3 минути добавете ориза и бъркайте докато оризът стане стъклен.
7. Сварените дреболии нарежете на ситно, добавете към ориза, добавете нарязаните на ситно джоджен и магданоз, като и черния пипер и 2 чаени лъжици сол и разбъркайте добре.
8. След това добавете и две чаени чаши от бульона, в който са врили дреболиите и оставете на котлона, когато сместа поеме водата.
9. Нарежете агнешкото було на парчета.
10. Във всяко парче от булото сложете по 2-3 супени лъжици от произстиналата смес и завийте на малки вързопчета.
11. Наредете сармичките в тава, като подвитите крайчета са от долната страна, за да не се разтворят по време на печене.
12. Слагате тавата във фурната и печете на 180 градуса докато порозовеят леко.
13. Разбийте яйцата и киселото мляко и залейте с тази смес дроб сармата.



14. Печете отново до порозовяване на заливката.

Регионално ястие

ПАТАТНИК

Пататникът е характерно ястие в Родопите. В различните краища на Родопите го приготвят в различни разновидности - печен и пържен, с кори и без кори, със сирене и без сирене, с лук и без лук. Името му говори само за него, идва от патато - картофи. В Родопите на картофа казват патат - картофник.

Продукти:

700 грама картофи или 5-6 средни картофа

2 яйца

50 грама сирене

1/2 с. л. сух джоджен

1/2 к. л. сол

1 малка глава лук

60 грама масло

1. Първо обелвате и настъргвате картофите на едро ренде.
 2. Посолявате добре и оставяте да починат за 5 мин.
 3. След това ги изстисквате добре с ръце от водата, която пускат.
 4. Следващата стъпка е да добавите яйца.
 5. Накрая прибавяте сухия джоджен и ситно нарязания лук като разбърквате добре цялата смес. Лукът става леко хрупкав, така че може да го задушите предварително на диган, в случай че по-наситеният му вкус не ви допада.
 6. На добре загорелия тиган разтапяте половината масло, а втората половина разтапяте за печенето на втората страна на пататника.
 7. Всяка страна се пече 10-12 мин. на по-слаба степен за да не прегори и по възможност слагате капак на тигана за да се позадуши. Наистина е важно да печете на слаба степен, за да стане съвършен.
 8. При обръщането е нужно да сложите върху тигана чиния. Разтапяте другата половина от масълцето и приплъзвате пататника, за да се запече и от другата страна.
 9. След 10-12 мин. е готов.
- Най-вкусен е поднесен топъл с малка купичка кисело мляко.

Южна Добруджа

ДОБРУДЖАНСКА КАВЪРМА С ТОЧЕНИ КОРИ

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



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



Продукти:

вода - 600 мл.

сол - 2 ч.л.

оцет - 2 ч.л.

мас - 5 с.л. мека

брашно - 1 кг

сирене - 400 г домашно

яйца - 5 бр. домашни

кисело мляко - 1 кофичка

прясно мляко - 400 мл.

1. В дълбока купа наливаме водата, после добавяме солта, оцета и 1 с.л. от свинската мас. Пресяваме брашното. В брашното правим кладенче и в него слагаме водата с другите съставки. Замесваме тестото. Оставяме го да си почине 40 мин. настрана покрито с мека кърпа.
2. Разделяме тестото на 4 части. От всяка част правим топки. Всяка разточваме на голяма кора върху набрашнен плот. Кората трябва да е тънка.
3. Натрошаваме сиренето в купа. За този вид баница се слага твърдо домашно, не прясно сирене.
4. Маса трябва да е размекната преди това т.е. оставам нужното количество на стайна температура. Най-добре е да е бяла топена домашна мас, така се прави в Добруджанския край и е типично за този вид баница.
5. Върху едната кора слагаме сирене и надипляме, като хващаме единият края до другия.
6. Намазваме тавата с мас и слагаме кората. Правим същото с другата кора и така докато свършат.
7. В купа разбиваме яйцата. Прибавяме киселото мляко и прясното мляко и разбъркваме добре.
8. След като наредим надиплените кори една след друга изсипваме сместа от млеката и яйцата отгоре, така че да е навсякъде.
9. Поливаме с останалата мас.
10. Печем баницата на 180 градуса в загрята фурна до готовност. Става мека и ароматна, жълта на цвят отгоре заради домашните продукти /мляко, яйца, сирене/. Поднася се с мляко или компот.

Празнична трапеза

В България Коледа е един от най-почитаните религиозни празници. За коледната трапеза основно е блаженето, което става за първи път след дългите коледни пости. На трапезата се слага месо и то в голямо изобилие, тъй като зимният сезон предполага по-голяма консумация на месни ястия. Освен месо, присъстват и останалите забранени по време на поста продукти - сирене, кашкавал, мляко, масло



и други животински храни. Едно от типичните ястия за Коледа е т.нар. капама - тя е ястие с три или повече вида месо. Всеки край има различни традиции, свързани с готвенето на тази типично българска народна гозба. По Коледа говорим за зимна капама - тя е по-тежка и съдържа много месо, защото всичко трябва да е в изобилие. Капамата най-общо съдържа кисело зеле, кайма, дори сарми с месо, наденица или луканка, кървавица, сланина. Перфектната капама се състои от всичко това. Продуктите се слагат задължително в глинен съд и се готвят много дълго на бавен огън - поне няколко часа. Съдът се затваря с тесто, за да може да се задуши месото добре. Освен основното ястие, на трапезата се слагат и други месни продукти - луканка, сурова наденица, кървавица, черен дроб, печена кокошка и всякакви други мезета.

КАПАМА

Продукти:

1 пиле
1/2 кг телешко месо
1/2 кг свинско месо
300 г кайма
300 г пушени гърди
200 г наденица
1 кг кисело зеле
100 г ориз
3 глави лук
200 мл. олио
черен пипер
червен пипер
чубрица
сол

1. Нарязаният на кубчета лук (3 глави) се задушава в малко олио, заедно с каймата (300 г).
2. Щом продуктите омекнат, а месото се отдели на трохи, се добавя измитият ориз (100 г). Бърка се, докато стане прозрачен. Плънката се овкусява с черен пипер, червен пипер, сол и чубрица.
3. С листата от киселото зеле (1 кг) се правят сармички, които се пълнят с получената плънка от ориза, каймата, подправките и лука.
4. В глинен гювеч се нареждат едно върху друго пилето (1 бр), нарязано на порции, пушените гърди (300 г), нарязани на парчета, нарязаните на пържоли свинско (1/2 кг) и телешко (1/2 кг), наденицата (200 г), а също и сармичките.
5. Добавя се олиото (200 мл.) и вода или зелен сок, колкото да покрие продуктите в съда.
6. Той се захлупва плътно и се слага в слаба фурна да се пече за около 6 часа.



14. Техники за оценка

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



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