

МОТИВИ

към проект на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Готварство“

Причини, които налагат приемането на проекта на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Готварство“

С настоящата наредба се приема държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Готварство“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО), утвърден със Заповед № РД09-2230 от 09.08.2024 г. на министъра на образованието и науката.

Приемането на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Готварство“ се налага поради значимата роля на гастрономията и кулинарното изкуство в съвременното общество, развитието на туристическия сектор и растящите изисквания на пазара на труда за добре подготвени кулинарни специалисти. Повишеното търсене на кадри с практически умения, иновативен подход и познания за здравословно и устойчиво хранене изисква обновяване на съдържанието и подхода към професионалното обучение.

Проектът на акт е разработен съгласно изискванията на ЗПОО и с оглед нуждата от нов държавен образователен стандарт, който да отразява съвременните промени в икономическата, социалната и нормативната среда.

Наредбата за придобиване на квалификация по професията „Готварство“ се издава на основание чл. 22, ал. 6, във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование.

Цел на проекта на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Готварство“

С приемането на проекта на наредба се цели създаване на нормативна основа за осигуряване на съвременно, целенасочено и практико-ориентирано обучение по професията „Готварство“. Наредбата цели да гарантира качествена подготовка на специалисти, способни да работят в различни сфери на кулинарната индустрия – ресторанти, хотели, кетъринг компании, социални кухни, болнични и образователни заведения.

Обучаемите следва да усвоят както класически, така и съвременни методи на готвене, да познават спецификите на различни национални и международни кухни, да

прилагат изискванията за хигиена и безопасност на храните, както и принципите на здравословно и устойчиво хранене.

Очаквани резултати от прилагането на проекта на наредба

Съгласно определения в наредбата държавен образователен стандарт се въвеждат единни критерии за знанията, уменията и компетентностите, които трябва да притежава обучаемият. Те включват подготовка на ястия по рецепти, използване на подходяща техника и оборудване, съблюдаване на хигиенни и технологични изисквания и работа в екип в реална работна среда.

Определени са също така изисквания към материалната база на обучаващите институции, което ще гарантира адекватни условия за провеждане на практическо обучение. Квалификационните изисквания към преподавателите осигуряват необходимото ниво на професионализъм и педагогическа подготовка за ефективно преподаване.

С въвеждането на този стандарт, лицата придобили квалификация по професията „Готварство“ ще бъдат конкурентоспособни на пазара на труда, включително в международен контекст, и ще могат да се адаптират към различни професионални среди и изисквания.

Финансови и други средства, необходими за прилагането на новата уредба

За прилагането на наредбата не са необходими допълнителни финансови средства.

Анализ за съответствие с правото на Европейския съюз

С проекта на наредба не се въвеждат разпоредби от европейското право, поради което не се налага изготвяне на справка за съответствие с европейското законодателство.