

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга



СТАТУС

"Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга" е лицензирана институция от Националната агенция за професионално образование и обучение (НАПОО) към Министерство на образованието и науката.

Академията провежда професионални обучения с придобиване на степен на професионална квалификация, интензивни курсове, обучения по ключови компетентности, специализирани обучения, валидиране на знания и умения придобити чрез неформално учене.



ПРЕПОДАВАТЕЛИ В АКАДЕМИЯТА

■ проф. д.ик.н. инж. Атанас Близнаков

1999г. – Доктор на науките, Икономика и управление (по отрасли) , ВАК

2000г. – Доцент, Икономика и управление, НБУ

2004г. - **Професор по икономика**, Московски държавен университет по икономика, статистика и информатика

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

Публикации: Над 240 научни и научно-популярни статии. 39 учебника, учебни пособия и учебни помагала; филми. Научни ръководства и други.

Изнесяни лекции пред студенти от Технически университет – Дрезден; Европейска Академия по икономика, управление и право; Московски държавен университет по икономика, статистика и информатика; Санкт-Петербургски държавен инженеро-икономически университет; Международна Академия по управление на персонала и други.

Официален експерт на Националната агенция по оценяване и акредитация към Министерски съвет на Р.България от 1999г.; **член** на Постоянната комисия по стопански науки и управление; член на комитет „Туристически дейности” на Българския институт по стандартизация и др. Членува в научни организации – ARSIP, Франция; Международна академия за наука, образование, индустрия и изкуство; Балканска академия за наука и образование; IGAPE, Македония; Съюз на учените в България и др.

■ проф. Божана Неделчева

1991г. – Доцент по гражданско и търговско право, УНСС – София

2002г. - **Професор по право** на интелектуалната собственост

2005г. - Удостоверение за специализация, медиатор и обучител по медиация, Институт за решаване на конфликти, София. Обучител по медиация, Медиатор, вписан в Държавния регистър на медиаторите – Министерство на правосъдието

Членува в професионални организации: Зам. Председател на Българската национална група на Международната асоциация за закрила на интелектуалната собственост; Член на Международен институт за следдипломно обучение на общинските служители – САЩ / ПМС /; Директор на Сертифициращ институт на общински служители за Централна и Източна Европа в системата на ПМС; Съюз на учените; Председател на Контролния съвет на Националната асоциация по интелектуална собственост – България и други; Преподавател в Дипломатическата академия при Министерство на външните работи (от 2004г. до сега); Ректор на Колеж по мениджмънт, търговия и маркетинг, гр. София -2010-2012 г.; Член на експертна група към Съвета за тристранно сътрудничество – 2012 г. и други.

В момента: Председател на Асоциация по публична администрация; Директор на сертифициращ институт за общински служители за Централна и Източна Европа към Международен институт за общински служители –

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

САЩ; Преподавател в магистърски програми, включително за управление на човешки ресурси и ръководител на докторанти по Международно частно право, Право на интелектуалната собственост и пр.; Организатор и участник в квалификации на безработни и съвместно с бюро по труда; Хоноруван преподавател във Валненския свободен университет; Представител по индустриална собственост пред Патентно ведомство – България и пред Европейското Патентно ведомство; Медиатор; Председател на Асоциация по публична администрация и други.

Публикации: Множество публикации: монографии, статии, учебници, образователни материали, научни издания, бележки, индивидуално или в съавторство.

Участия в конференции и конгреси в САЩ, Швеция, Холандия и Великобритания, Германия, Франция и др.

■ инж. Румяна Петрова Митова

1980г. – преподавател по практика – обществено хранене, Институт за учители по практика - София

2010г. - магистър по Туризм, Университет по Хранителни Технологии - гр. Пловдив.

1980 г- до сега - Преподавател по специални предмети - теория и практика, ПГТ „Алеко Константинов”, ЧПГТ „Свети Мина” , Центрове за професионално обучение и други

2003г- до сега – Експерт в Националната агенция за професионално образование и обучение, към Министерство на образованието и науката, по направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”, по „Професионални изисквания в обрaстта на готварството и сервирането” и по „ Създаване на нови Държавни образователни изисквания”.

2002 г –до сега - Минстерство на труда и социалната политика; Балкански институт – Експерт – Създаване на програми за работа с млади и възрастни хора – безработни, в неравностойно положение, преквалификация; Обучение на кандидатстващи организации по европейски програми за насърчаване на заетостта.

■ инж. техн. Екатерина Петрова

Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

1992г. – магистър по „Технология на растителните мазнини и етеричните масла”

1992г. - Диплома за педагогическа правоспособност по инженерни дисциплини

2004г.- Свидетелство за професионална квалификация за придобита допълнителна професионална подготовка по специалност „Хранене и туризъм”

2008г.- Допълнителна квалификация: преподавател по „Барманство и Сомелиерство”, Българска асоциация на професионалните сомелиери

От 1993г. до сега – Учител-специалист по обучение на кадри в сектор туризъм, ПГТ „Алеко Константинов”; Организация на събития; Подготовка на състезатели по професионални дисциплини;

■ инж. Благойка Наумова

1995г.- педагог – машинен инженер , учител по техника и технологии, Югозападен университет „Неофит Рилски”, гр.Благоевград

2003г. – Департамент за информация и усъвършенстване на учители, София

2005г. – МАЙСТОП по хлебарство; ситничарство; сладкарство – Майсторско свидетелство – Национална Занаятчийска Камара на Република България

От 1984г. до сега – Старши учител в Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
Организация на събития; Подготовка на състезатели по професионални дисциплини

■ инж.Диана Киркова

1972г- Английска филология, Софийски университет

От 1986 до сега – учител по английски език

■ инж. Снежана Андреева

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

1981г. - магистър по английска филология , Софийски университет

От 1978 до сега – учител по английски език

■ инж. Даниела Кадийска

1983г. - магистър по скулптура , ВИИИ „Николай Павлович”

От 1991г. - магистър – Педагогика на изобразителното изкуство, ВИИИ „Николай Павлович”

Допълнителни квалификации: II-ри клас квалификация от ЦИУРК; „Арт терапия” при БААТ; Paint.NET, Inscapе и ScetchUP към ДЗЗД обучение.

Скулптор, СК „Монетен двор и ценни книжа”; Множество самостоятелни изложби в България и чужбина;
Преподавател – дейности свързани с изкуството и рекламата (ученици и студенти), керамика и живопис (деца);

Преподавател по „Приложна декорация”(в сладкарството) и „Карвинг” на плодове и зеленчуци.

■ инж. Диана Иванова

2002г.- учител по информатика, Софийски университет - ФМИ

2002г. до сега – преподавател по информатика и информационни технологии

Програмиране: Pascal, Qbasic, Java; Windows 98, Windows XP, DOS, Word, Excel, Access, Power Point, HTML, Front Page.

■ инж. Елена Христова

2004г.- психология, Софийски университет

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

2009г. – магистър по „Организационно поведение и управление на човешките ресурси”, Софийски университет

Лектор по ЗБУТ на длъжностни лица, специализирани звена и служби, персонал; Експерт – Подбор, Обучение и управление на Човешките ресурси; Консултант „Трудово-правни отношения” .

■ Елена Драганова

1993г.- учител по учебна и производствена практика – Технология на храната и Обществено хранене, Институт за учители - Сливен

Преподавател по учебна и производствена практика по готварство и сладкарство; Готвач и сладкар в Гранд Гурме М.Д.М.

■ Радослав Йорданов

2010г.- актьор за драматичен театър, НАТФИЗ „Кръстьо Сарафов” - бакалавър

2011г. – млад специалист по филмова и телевизионна режисура, Киевски национален университет за театър, кино и телевизия

2006г. до сега - Участва в множество мюзикъли, камерни сцени, театрални постановки, рекламни клипове, фестивали, концерти : „Докосни ме“ Мюзикъл по драматизация на Анна Петрова; „Ромео и Жулиета“ – театър София; “RENT” рок мюзикъл от Джонатан Ларсън и други; Снимки в сериала „Столичани в Повече“; Снимки в сериала - „Под Прикритие“, „Дървото на живота“,“The Red Code”/„Код Червено“/ и други; Водещ на предаването „Аз Уча Български“ БНТ и БНТsat.

Преподава „Актьорско майсторство” на деца и възрастни. Преподавател по „туристическа анимация”.

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

■ Ирена Пухлева-Панчева

1992г. – Технология на кулинарната продукция, ТОХ -София

1994г. - Икономика и управление на кооперациите , УНСС

1999г. – Стопанско управление, Икономически университет – Варна

Преподавател по икономически дисциплини.

■ Мартин Захариев

2010г.- учител по физическо възпитание и спорт, Национална спортна академия (НСА) „Васил Левски” - бакалавър

2010г. – треньор по тенис на корт, Национална спортна академия (НСА) „Васил Левски”

2009г. до сега - Треньор по тенис на корт; Преподавател по „спортна анимация”.

■ Моника Стоянова

Професионален състезател към Българска Федерация по Културизъм и Фитнес.

2014г. – бронзов медал, категория „смесени двойки”.

2014г. - Треньор по „Културизъм и фитнес”, Национална спортна академия (НСА) „Васил Левски”

2011г. до сега - Студент по Право – магистърска програма, НБУ

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга



ЛИЦЕНЗИРАНИ ПРОФЕСИИ И СПЕЦИАЛНОСТИ с придобиване на степен на професионална квалификация

№	КОД ПО СПОО	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА	КОД ПО СПОО	НАИМЕНОВАНИЕ НА СПЕЦИАЛНОСТТА	СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
1	811020	Администратор в хотелиерството	8110201	Организация на обслужването в хотелиерството	III
2	812040	Аниматор в туризма	8120402	Туристическа анимация	III
3	811060	Ресторантьор	8110602	Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения	III
4	811060	Ресторантьор	8110603	Кетъринг	III
5	811070	Готвач	8110701	Производство на кулинарни изделия и напитки	II
6	811080	Сервитьор-барман	8110801	Обслужване на заведения в общественото хранене	II
7	541030	Хлебар-сладкар	5410301	Производство на хляб и хлебни изделия	II
8	541030	Хлебар-сладкар	5410302	Производство на сладкарски изделия	II

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

9	541030	Хлебар-сладкар	5410303	Декорация на сладкарски изделия	II
10	341020	Продавач-консултант	3410201	Продавач-консултант	II
11	341040	Търговски представител	3410401	Търговия на едро и дребно	III
12	346010	Офис-мениджър	3460101	Бизнес-администрация	III
13	346020	Офис-секретар	3460201	Административно обслужване	II



УЧЕБНИ ПЛАНОВЕ И ПРОГРАМИ и нормативни основания

Учебните планове и програми на "Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга" са разработени **ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „Б“** (с придобиване на съответната степен на професионална квалификация) на Министерство на образованието и науката (съгласно чл. 10 от ЗППО).

Учебните планове осигуряват възможност за обучение по част от професията в съответствие с Рамкова програма Д, съгласно чл. 10, ал. 3, т. 5 от Закона за

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

професионалното образование и обучение, като се организира обучение по част от модулите.

Учебните планове са разработени на основание на чл. 13, ал. 2 и 3 от Закона за професионалното образование и обучение.

Учебните планове са разработени в съответствие с чл. 27, ал. 3, 4, 5 и 9, чл. 33, ал. 3, чл. 34, ал. 2, чл. 37, чл. 38, ал. 2, т. 1 и 2, ал. 3 и чл. 39 от Закона за професионалното образование и обучение и с Рамкова програма Б съгласно чл. 10, ал. 3, т. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Учебните планове и учебните програми са разработени в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия .

ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ

Професионалното обучение за придобиване на степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория на професията и по практиката на професията.

Държавните изпити по теория на професията и по практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

Държавните изпити по теория на професията и по практика на професията се провеждат пред експертна комисия от най-малко 3-ма членове.

Професионално обучение по част от професията завършва с полагане на изпити за придобиване на професионална квалификация по задания, определени от обучаващата институция.

Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация, номенклатурен номер 3-54, на Министерството на образованието науката.

Завършеното професионално обучение по част от професията се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация, номенклатурен номер 3-37, на Министерството на образованието и науката.

Завършилите професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация и притежаващи **СВИДЕТЕЛСТВОТО** за професионална квалификация **по професия** има същите права и възможности, както завършилите средно образование и притежаващи **ДИПЛОМА** за професионално образование по професия.



ЗАКОНОСЪОБРАЗНОСТ. ПРИНЦИПИ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НА АКАДЕМИЯТА

Дейността на Академията се подчинява на следните принципи:

- **законосъобразност** – осъществява дейността си в съответствие с Конституцията на Република България, Закона за народната просвета, Закона за професионалното образование и обучение, Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план, Закона за насърчаване на заетостта, както и други нормативни актове и рамкови документи в областта на образованието, обучението и заетостта;
- **равнопоставеност** – не се допуска пряка или непряка дискриминация под формата на ограничения или привилегии, основани на раса, народност, пол, етнически и социален произход, вероизповедание и обществено положение;
- **партньорство и тясно взаимодействие** с държавните органи и органите на местна власт, организациите на работодателите и на работниците и служителите, колективни

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

органи в областта на социалния диалог, неправителствени организации, потребители на кадри и др. в областта на професионалното обучение и заетостта.

Основните цели на Академията са:

1. осигуряване на условия за непрекъснато професионално обучение, усъвършенстване и актуализиране на професионалната квалификация на лица, навършили 16 - годишна възраст за успешна реализация в съответствие с потребностите на пазара на труда;
2. да спомага за повишаване на качеството и заетостта на човешките ресурси чрез овладяване на съвременни професионални знания, умения и добри практики.
3. повишаване гъвкавостта и адаптивността на работната сила съобразно динамично изменящата се стопанска конюнктура;
4. сигуряване на равнопоставеност между мъжете и жените в достъпа до професионално обучение и възможности за придобиване на професионални компетенции, необходими за успешна реализация;
5. формиране на политика и практика за учене през целия живот в съответствие с Европейската стратегия по заетостта и Меморандума за учене през целия живот.

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

Основните задачи на Академията са:

Чрез осигуряване на професионално обучение за придобиване на професионална квалификация да се осигури:

1. Професионална квалификация на заети лица, позволяваща им:

- ✓ запазване на съществуващото работно място;
- ✓ повишени възможности за кариера на работното място;
- ✓ професионална мобилност чрез реализация в друга професия;

2. Професионална квалификация на безработни лица, позволяваща им:

- ✓ усъвършенстване на придобитата квалификация по професия или част от професия за повишаване на възможностите за реализация на пазара на труда;
- ✓ придобиване на първоначална квалификация по професия или по част от професия за успешна реализация на пазара на труда;
- ✓ придобиване на знания и умения за стартиране на стопанска дейност, самостоятелно или в съдружие;

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

3. Формиране на нагласа в обществото за непрекъснато професионално обучение като ключов фактор за успешна професионална и личностна реализация;
4. Осигуряване на високо качество на професионалното обучение чрез непрекъснат контрол през всички етапи на учебно – квалификационния процес и осигуряването на устойчиви ключови знания и умения и гъвкави специфични умения, съобразно заявените потребности и изисквания на пазара на труда;
5. Основните задачи на Академията са извършване и удостоверяване на професионално обучение на лица, навършили 16 години по рамкови програми, съгласно ЗПОО както следва:
 - Програми “А – за начално професионално обучение с придобиване на първа степен на професионална квалификация.
 - Програма “Б” - за начално професионално обучение с придобиване на втора степен на професионална квалификация.
 - Програма “Д” - за начално професионално обучение с придобиване на квалификация по част от професия.

СТАТУТ И АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ

Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

- Програма “Е”- за непрекъснато професионално обучение за актуализиране или разширяване на придобита професионална квалификация, както и за придобиване на първа, втора и трета степен на професионална квалификация.

Мисия

Мисията на „Академия Гранд Гурме М.Д.М. за кулинарни изкуства в хотела, ресторанта и кетъринга” е да възпита в своите ученици страст към храната и гастрономията чрез разработването на отлични кулинарни практики и всеотдайност в услугите за личността, в среда, която отразява реалността на днешната кулинарна индустрия и тенденциите в развитието на туризма, хотелиерството и ресторантьорството, от една страна и от друга страна да осигури и предложи на „бизнеса” високо квалифицирани кадри в съответствие с неговите реални потребности.



Академия Гранд Гурме М.Д.М.
за кулинарни изкуства и услуги в хотела, ресторанта и кетъринга

София, ул.Странджа 132
Тел.: 0898 504 307; e-mail: gourmetacademy@abv.bg