

## **НАРЕДБА № 11 от 23 май 2022 г. за придобиване на квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения"**

В сила от 10.06.2022 г.

Издадена от министъра на образованието и науката

Обн. ДВ. бр.43 от 10 юни 2022 г.

### **Раздел I. Общи положения**

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 811090 "Работник в заведенията за хранене и развлечения" от област на образование "Услуги за личността" и професионално направление 811 "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професията 811090 "Работник в заведенията за хранене и развлечения" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на първа степен на професионална квалификация за специалностите 8110901 "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения" и 8110902 "Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения".

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 1 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове за ученици, учебни планове за лица, навършили 16 години, и учебни програми за обучението по специалността по чл. 2.

### **Раздел II. Съдържание на държавния образователен стандарт**

Чл. 4. (1) Държавният образователен стандарт по чл. 1 определя изискванията към кандидатите, описанието на професията, единиците резултати от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

(2) Държавният образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията 811090 "Работник в заведенията за хранене и развлечения" включва общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка с необходимите професионални компетентности, които гарантират на обучаемия възможността за упражняване на професията след завършване на обучението.

### **Преходни и Заключителни разпоредби**

§ 1. (1) Типовите учебни планове по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба, се прилагат от учебната 2022/2023 г. за учениците, които от тази година започват обучението си за придобиване на професионална квалификация по професията.

(2) Учениците, които са приети за обучение за придобиване на професионална квалификация по професията в системата на училищното образование до учебната 2021/2022 г. включително, се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

(3) Лицата, навършили 16 години, които към влизане в сила на тази наредба се обучават в квалификационен курс, завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, по които са започнали.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 22, ал. 6 във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование и отменя Наредба № 16 от 2007 г. за придобиване на квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" (ДВ, бр. 20 от 2008 г.).

§ 3. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 2

**Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения"**

Професионално направление:				
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг			
Наименование на професията:				
811090	Работник в заведенията за хранене и развлечения			
Код	Специалност	Степен на професионална квалификация	Ниво по Националната квалификационна рамка (НКР)	Ниво по Европейската квалификационна рамка (ЕКР)
8110901	Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения	Първа	2	2
8110902	Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения	Първа	2	2

**1. Изисквания към кандидатите**

1.1. Изисквания към кандидатите за входящо минимално образователно и/или квалификационно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация съгласно Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО)

За придобиване на първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г., посл. изм. със Заповед № РД- 09-4493 от 18.11.2021 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

- за ученици - завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 г. - завършен начален етап на основното образование или успешно завършен курс за ограмотяване, организиран от училища в системата на предучилищното и училищното образование по реда на Закона за насърчаване на заетостта или на Закона за предучилищното и училищното образование, или валидирани компетентности за начален етап на основно образование по чл. 167, ал. 1, т. 4 от Закона за предучилищното и училищното образование, а в случаите на продължаващо професионално обучение - и придобита квалификация по част от професията;

- за ученици със специални образователни потребности и за лица, навършили 16 години, с увреждания - завършен VII клас.

Здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицински документ, доказващ, че професията, по която желае да се обучава, не му е противопоказна.

## 1.2. Валидиране на професионални знания, умения и компетентности

Придобиването на квалификация по професията 811090 "Работник в заведенията за хранене и развлечения" - първа степен на професионална квалификация, или по част от нея чрез валидиране на придобити с неформално или информално учене резултати от ученето се осъществява съгласно Наредба № 2 от 2014 г. за условията и реда за валидиране на професионални знания, умения и компетентности, издадена от министъра на образованието и науката (ДВ, бр. 96 от 2014 г.).

## 2. Описание на професията

2.1. Трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Работникът в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР) със специалност "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения" съдейства при приемането на хранителни продукти, оказва съдействие при съхранението на хранителни продукти и полуфабрикати, като спазва санитарно-хигиенните изисквания за работа в ЗХР. Извършва предварителна обработка на хранителни продукти и полуфабрикати в съответствие с предварително поставените му задачи. Изпълнява възложените му задачи и рутинни дейности при приготвяне и реализация на кулинарни изделия. Поддържа и почиства производствени и складови помещения, машини, оборудване. Съдейства при измиването на съдове и инвентар, като спазва санитарно-хигиенните изисквания и предварителните указания.

Спазва всички нормативни изисквания за здравословни и безопасни условия на труд, както и изискванията за безопасност на храните (НАССР - процедури и инструкции).

Работникът в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения в работата си използва хранителни продукти, полуфабрикати, транспортни опаковки, амбалаж, измервателни уреди, хладилни съоръжения, складово обзавеждане, колички. Работи с машини за предварителна обработка на хранителни продукти, електроотоплителни апарати, съоръжения за поддържане температурата на ястията. Използва кухненски инвентар: кухненски съдове и прибори, инструменти за ръчно почистване и нарязване, трапезни съдове, приспособления за дозиране и оформяне на кулинарни изделия. Спазва указанията от рецептури и инструкции за безопасна работа, работи с машини и инструменти за почистване и измиване, миеси, почистващи и дезинфекционни средства и използва лични предпазни средства.

Работникът в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР) със специалност "Работник в обслужването в заведения за хранене и развлечения" съдейства при приемането на хранителни продукти и напитки, оказва съдействие при съхранението на хранителни продукти, полуфабрикати и напитки, като спазва санитарно-хигиенните изисквания за работа в ЗХР. Изпълнява възложените му задачи от дейностите по подготовка за работа с клиенти, като зарежда хладилните съоръжения в бюфета с напитки и хранителни продукти, зарежда и пуска в експлоатация ледогенератори, отоплители за чинии, рекламни витрини. Зарежда търговската зала и сервитьорския офис със сервиси, прибори, покривки, салфетки, вази, цветя, пепелници, съдове за подправки. Изпълнява рутинни дейности в процеса на обслужване на гостите.

Спазва всички нормативни изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Спазва нормативните изисквания за безопасност на храните (НАССР - процедури и инструкции).

Работникът в обслужването в заведения за хранене и развлечения в работата си използва хранителни продукти, ястия, напитки, транспортни опаковки, амбалаж, измервателни уреди, средства за вътрешен транспорт, хладилни съоръжения,

складово обзавеждане. Използва също сервитьорски табли и колички, трапезни съдове и чаши, комплектен прибор, носи работно облекло и лични предпазни средства.

Работникът в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР) трябва да притежава отговорност, прецизност, оперативност, организираност, умения за работа в екип, сърчност и концентрация на вниманието. Той трябва да притежава качества като самоконтрол, естетически усет, точност и дисциплинираност.

## 2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Лицата, придобили първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения", могат да продължат обучението си по професии от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг", като обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления, и отрасловата задължителна професионална подготовка по професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" се зачита.

При продължаващото професионално обучение се организира обучение за усвояване на единиците резултати от ученето, които лицата не притежават.

Професионалното обучение може да продължи както в практиката на място, така и извън ЗХР чрез участия в периодични курсове, семинари, изложения, обмяна на опит и др.

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД - 2011) в Република България, утвърдена със Заповед № РД-01-931 от 27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД-01-42 от 11.02.2022 г.

Придобилите първа степен на квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" могат да постъпват на работа на следните длъжности (професии):

• 9411 0002	Помощник кухня, заведение за бързо хранене
• 9412 0002	Помощник, кухня (без домашен)
• 9412 0003	Работник, кухня
• 9412 0001	Мияч, съдове (ръчно)
• 9629 0013	Работник в ресторант
• 9629 0014	Работник в бар,

както и на други длъжности, допълнени при актуализиране на НКПД.

## 3. Единици резултати от ученето (ЕРУ)

3.1. Списък на единиците резултати от ученето (ЕРУ) и резултатите от учене (РУ) по видове професионална подготовка

**ЕРУ по обща професионална подготовка - единна за всички професии с първа степен на професионална квалификация от СППОО**

### ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)

1.1. РУ Спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място

1.2. РУ Спазва изискванията за превантивна дейност по опазване на околната среда

1.3. РУ Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации

### ЕРУ 2. Икономика

2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика

2.2. РУ Познава основните характеристики на производствената дейност във фирмата

### ЕРУ 3. Предприемачество

3.1. РУ Познава основите на предприемачеството

3.2. РУ Формира предприемаческо поведение

**ЕРУ по отраслова професионална подготовка - единна за професиите от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" - първа степен на професионална квалификация**

**ЕРУ 4. Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност**

- 4.1. РУ Обработка информация и съдържание с ИКТ
- 4.2. РУ Осъществява комуникация посредством ИКТ
- 4.3. РУ Създава цифрово съдържание с ИКТ

**ЕРУ 5. Организиране на работния процес**

- 5.1. РУ Извършва предварителна подготовка на работното място
- 5.2. РУ Участва в организирането на дейностите на работното място
- 5.3. РУ Отговорен е за качеството на работата си

**ЕРУ 6. Комуникация и работа в екип**

- 6.1. РУ Общува в работния екип
- 6.2. РУ Води ефективна комуникация

**ЕРУ 7. Организация на услугите в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)**

- 7.1. РУ Участва в предлагането на продукт в ЗХР
- 7.2. РУ Съдейства при обслужване на гости
- 7.3. РУ Спазва установените стандарти за качеството на услугата в ЗХР

**ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения" - първа степен на професионална квалификация**

**ЕРУ 8. Работа с техническо оборудване и обзавеждане за производство на кулинарна продукция**

- 8.1. РУ Използва техническо оборудване
- 8.2. РУ Участва в подготовката на производствения процес

**ЕРУ 9. Кулинарна продукция**

- 9.1. РУ Обработка продуктите
- 9.2. РУ Участва в приготвянето на ястия
- 9.3. РУ Съхранява готови ястия

**ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност "Работник в обслужване в заведенията за хранене и развлечения" - първа степен на професионална квалификация**

**ЕРУ 10. Работа с техническо оборудване и обзавеждане в търговската зала**

- 10.1. РУ Използва техническо оборудване
- 10.2. РУ Участва в подготовката на търговската зала

**ЕРУ 11. Обслужване на гости**

- 11.1. РУ Участва при комуникацията с гости
- 11.2. РУ Работи в екип при обслужването на гости
- 11.3. РУ Работи с касови апарати и ресторантски/хотелски софтуер

**3.2. Описание на ЕРУ**

**ЕРУ по обща професионална подготовка, единна за всички професии с първа степен на професионална квалификация**

**ЕРУ 1**

<b>Наименование на единицата:</b>	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2

<b>Резултат от учене 1.1:</b>	Спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните нормативни разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност</li> <li>• Описва основните рискове за здравето и безопасността при конкретната трудова дейност</li> <li>• Посочва основните мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li> <li>• Познава правилата за работа в съответствие с изискванията и процедурите за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага необходимите мерки за защита</li> <li>• Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li> <li>• Използва различни видове пожарогасители</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поддържа работната среда в съответствие с хигиенните норми, като работи с грижа за собственото си здраве и за живота и здравето на другите работници</li> <li>• Изпълнява трудовата дейност при спазване на необходимите мерки за осигуряване на безопасност и здраве при работа</li> <li>• Проявява отговорност към останалите участници в трудовия процес</li> </ul>
<b>Резултат от учене 1.2:</b>	Спазва изискванията за превантивна дейност по опазване на околната среда
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните разпоредби за опазване на околната среда, отнасящи се до конкретната трудова дейност</li> <li>• Описва рисковете от замърсяване на околната среда при извършваната трудова дейност</li> <li>• Изброява основните изисквания за разделно събиране на отпадъци</li> <li>• Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни продукти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава опасни продукти</li> <li>• Спазва изискванията за разделно събиране на отпадъци</li> <li>• Прилага разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни продукти</li> <li>• Съхранява опасни продукти съгласно изискванията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява трудовата дейност при спазване изискванията и правилата за опазване на околната среда</li> </ul>
<b>Резултат от учене 1.3:</b>	Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разграничава основните рискови и аварийни ситуации</li> <li>• Познава основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност</li> <li>• Изброява основните стъпки за действия при аварии и аварийни ситуации</li> <li>• Познава видовете травми и методите за оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва изискванията за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава рисковете, които могат да доведат до възникване на пожар и/или авария</li> <li>• Спазва правилата за действия при възникване на авария</li> <li>• Оказва първа помощ на пострадали при авария</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност
<b>Средства за оценяване:</b>	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основни теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> <li>- здравословни и безопасни условия на труд на работното място</li> <li>- превантивна дейност за опазване на околната среда</li> <li>- овладяване на аварийни ситуации и оказване на първа помощ на пострадали</li> <li>- за работа в съответствие с изискванията и процедурите за осигуряване на аварийна безопасност</li> </ul> </li> </ul> За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира подходящ тип поведение при зададените рискови ситуации</li> <li>• Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ</li> </ul>

## ЕРУ 2

<b>Наименование на единицата:</b>	Икономика
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 2.1:</b>	Познава основите на пазарната икономика
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава същността на пазарната икономика</li> <li>• Описва ролята на държавата в пазарната икономика</li> <li>• Посочва основните икономически субекти в бизнеса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ориентира се относно функциите на различните икономически субекти</li> <li>• Обяснява начина на функциониране на пазарната икономика</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е да обясни значението на пазарната икономика
<b>Резултат от учене 2.2:</b>	Познава основните характеристики на производствената дейност във фирмата

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основите на пазарното търсене и пазарното предлагане</li> <li>• Дефинира основни икономически понятия - приходи, разходи, печалба, рентабилност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обяснява основни икономически понятия в контекста на дейността на организацията</li> <li>• Прилага принципите на пазарно търсене и предлагане в дейността си</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да обясни икономическите принципи в контекста на дейността на фирмата</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на практически казус</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания в областта на икономиката</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус</li> </ul>

### ЕРУ 3

<b>Наименование на единицата:</b>	Предприемачество
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 3.1:</b>	Познава основите на предприемачеството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва същността на предприемачеството</li> <li>• Изброява принципите на предприемаческата дейност</li> <li>• Посочва видовете предприемачески умения</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проучва предприемаческите процеси, свързани с професионалната дейност</li> <li>• Открива практически примери за успешно управление на дейността на организацията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да предложи идеи за успешно изпълнение на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.2:</b>	Формира предприемаческо поведение
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва характеристиките на предприемаческото поведение</li> <li>• Изрежда видовете предприемаческо поведение</li> <li>• Описва факторите, които влияят върху предприемаческото поведение</li> </ul>



<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага в дейността си подходящи предприемачески идеи</li> <li>• Идентифицира нови пазарни възможности</li> <li>• Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да предложи решение за оптимизиране на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на практически казус</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания в областта на предприемачеството</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус</li> </ul>

**ЕРУ по отраслова професионална подготовка - единна за професиите от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" - първа степен на професионална квалификация**  
ЕРУ 4

<b>Наименование на единицата:</b>	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 4.1:</b>	Обработка информация и съдържание с ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява интернет търсачки</li> <li>• Познава начини за оценка на надеждността на информацията в интернет</li> <li>• Описва начините за съхраняване на цифрова информация (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.)</li> <li>• Посочва начините за възпроизвеждане на вече записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва търсачка за намиране на информация</li> <li>• Съхранява цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.)</li> <li>• Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владееене на ИКТ при обработването на информация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.2:</b>	Осъществява комуникация посредством ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда доставчици на услугата електронна поща</li> <li>• Изброява софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>• Посочва доставчици на услуги за споделяне на файлове</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва електронна поща</li> <li>• Използва основни функции на софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>• Споделя файлове онлайн</li> <li>• Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владееене на ИКТ при онлайн комуникация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.3:</b>	Създава цифрово съдържание с ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> <li>• Изброява основните функции на софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> <li>• Редактира просто цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владееене на ИКТ при създаването на електронно съдържание</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на задача, свързана с намирането на информация в интернет по зададена тема, нейното съхранение и възпроизвеждане</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен/компютърен кабинет</li> <li>• Персонален компютър или лаптоп</li> <li>• Достъп до интернет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са основни знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ</li> </ul>

#### ЕРУ 5

<b>Наименование на единицата:</b>	Организиране на работния процес
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2

<b>Резултат от учене 5.1:</b>	Извършва предварителна подготовка на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда подготвителните дейности на работното място</li> <li>• Познава видовете инструктаж за работа</li> <li>• Посочва предназначението на личните и колективните предпазни средства</li> <li>• Описва хигиенните изисквания към персонала и работното място в заведенията за хранене</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следва изискванията при подготовка на работното място</li> <li>• Подготвя работното си място</li> <li>• Спазва правилата за ЗБУТ</li> <li>• Използва лични предпазни средства</li> <li>• Спазва хигиенните изисквания към персонала и работното място в заведенията за хранене</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно или в екип да подготви работното си място, като спазва изискванията за ЗБУТ</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.2:</b>	Участва в организирането на дейностите на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основните работни процеси и дейности на работното място</li> <li>• Описва организацията на работния процес в съответствие с поставените задачи</li> <li>• Познава правилата за рационална организация на работното място</li> <li>• Изброява възможни грешки от технологичен характер</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва ЗБУТ</li> <li>• Открива грешки от технологичен характер</li> <li>• Уведомява съответното длъжностно лице или прекия си ръководител при възникнал проблем</li> <li>• Демонстрира правилна организация на работното място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да подготви и организира работното си място с цел обезпечаване на качествено изпълнение на поставените задачи при спазване на изискванията за ЗБУТ и санитарно-хигиенните изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.3:</b>	Отговорен е за качеството на работата си
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява трудови дейности, характерни за професията му</li> <li>• Посочва изискванията за качествено изпълнение на трудовата си дейност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва изискванията за качествено изпълнение на работата си</li> <li>• Пряко участва в изграждането на етична работна среда</li> <li>• Прилага качествените показатели при изпълнение на трудовите задължения</li> <li>• Работи в екип със служителите за качествено изпълнение на поставените задачи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да поеме отговорност за качествено изпълнение на трудовите си дейности</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>

	За средство 2: • Учебна работилница или реално работно място
<b>Критерии за оценяване:</b>	За средство 1: • Демонстрира задълбочени знания относно подготовката и организацията за работа За средство 2: • Ефективно подготвя и организира работното място • Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време

ЕРУ 6

<b>Наименование на единицата:</b>	Комуникация и работа в екип
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 6.1:</b>	Общува в работния екип
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява задълженията и отговорностите си</li> <li>• Посочва отделните длъжности в екипа</li> <li>• Описва взаимоотношенията и йерархичните връзки в екипа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява задълженията и отговорностите си</li> <li>• Спазва йерархията в екипа</li> <li>• Осъществява комуникация в екипа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е да комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес при спазване на йерархията
<b>Резултат от учене 6.2:</b>	Води ефективна комуникация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва етичните норми в комуникацията</li> <li>• Изрежда правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала</li> <li>• Посочва адекватното поведение при конфликт</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва етичните норми в комуникацията</li> <li>• Прилага правилата за ефективна комуникация при общуване с колеги, клиенти, доставчици и др.</li> <li>• Разпознава и избягва конфликтни ситуации в екипа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да провежда ефективна комуникация в екипа при извършване на трудовите си задължения</li> <li>• Съдейства за решаване на конфликтни ситуации в екипа</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	Средство 1: • Решаване на тест Средство 2: • Решаване на практическа задача или казус
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	За средство 1: • Учебен кабинет За средство 2: Учебна работилница или реално работно място

<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основни теоретични понятия, свързани с комуникацията и работата в екип</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в практическата задача</li> <li>• Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното време</li> </ul>
-------------------------------	---

ЕРУ 7

<b>Наименование на единицата:</b>	Организация на услугите в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 7.1:</b>	Участва в предлагането на продукт в ЗХР
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява предлаганите продукти в ЗХР</li> <li>• Дефинира различните длъжностни позиции в ЗХР</li> <li>• Изброява изискванията на системата НАССР</li> <li>• Описва предлаганите основни услуги в заведението за хранене и развлечения</li> <li>• Изброява допълнителните услуги в ЗХР</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помага при дейностите, свързани с предлагането на услуги в ЗХР</li> <li>• Комуникира с различни длъжностни позиции в ЗХР</li> <li>• Взема участие в процеса при обслужване на гостите</li> <li>• Спазва изискванията на системата НАССР</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да участва в екип при предлагането на продукт в ЗХР в съответствие с организационната структура на фирмата и изискванията на система НАССР</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.2:</b>	Съдейства при обслужване на гости
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава правилата за посрещане и настаняване на гости</li> <li>• Посочва формите на сервитьорско обслужване</li> <li>• Описва основните процеси в кулинарията</li> <li>• Описва менюто на ЗХР</li> <li>• Изброява начини за сервиране и отсервиране на храни и напитки</li> <li>• Описва начините за обслужване на VIP клиенти/гости</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в екип при посрещането на гости</li> <li>• Представя асортиментите в менюто</li> <li>• Сервира храни и напитки</li> <li>• Отсервира храни и напитки</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е в екип да участва в процеса на обслужване на гостите на ЗХР</li> </ul>

<b>Резултат от учене 7.3:</b>	Спазва установените стандарти за качеството на услугата в ЗХР
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинира стандартите за работа в различните видове ЗХР</li> <li>• Описва видовете поведение, маниери и обноски, свързани с обслужването на гости</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага стандартите за работа в различните видове ЗХР</li> <li>• Участва в екип при общуване с гостите на ЗХР</li> <li>• Информира пряк ръководител при възникнало оплакване от гости</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е в екип да предоставя качествено обслужване в заведението в съответствие с установените стандарти при спазване на изискванията на професионалната етика
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебна работилница или реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основни теоретични понятия, свързани с организацията на услугите в ЗХР</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява правилно практическата задача</li> <li>• Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното време</li> </ul>

**ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения" - първа степен на професионална квалификация**

ЕРУ 8

<b>Наименование на единицата:</b>	Работа с техническо оборудване и обзавеждане за производство на кулинарна продукция
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения (ЗХР)
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 8.1:</b>	Използва техническо оборудване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява видовете машини и съоръжения в кухненския блок</li> <li>• Изброява дейностите, свързани с използването на машини и съоръжения в кухненския блок</li> <li>• Описва функционалността и хигиенните изискванията към различни видове машини в ЗХР</li> <li>• Дефинира правилата за безопасна работа с машини и съоръжения</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с различни видове машини и уреди в ЗХР</li> <li>• Използва различни видове съдове и инвентар по предназначение</li> <li>• Почиства различните видове машини в ЗХР</li> <li>• Спазва инструкциите за работа с машини и съоръжения в ЗХР и техника на безопасност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е да използва ефективно и правилно техническо оборудване съобразно изискванията за експлоатация и указанията за ЗБУТ при работа
<b>Резултат от учене 8.2:</b>	Участва в подготовката на производствения процес
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава хранителни и нехранителни продукти, участващи в производствения процес в ЗХР</li> <li>• Изброява видовете машини и уреди в ЗХР</li> <li>• Изброява различни съдове и инвентар в ЗХР</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в процесите на обработка на храните в ЗХР</li> <li>• Работи с различни видове машини и уреди в ЗХР</li> <li>• Използва различни съдове и инвентар</li> <li>• Спазва инструкциите за работа с машини и съоръжения в ЗХР</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е в екип да участва в подготовката на производствения процес
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебна работилница или реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основни теоретични понятия, свързани с работата с техническото оборудване и обзавеждането за производство на кулинарна продукция</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява правилно практическата задача</li> <li>• Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното време</li> </ul>

#### ЕРУ 9

<b>Наименование на единицата:</b>	Кулинарна продукция
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 9.1:</b>	Обработка продуктите

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основните групи продукти и храни</li> <li>• Назовава видовете студена обработка на продукти и храни</li> <li>• Назовава видовете топлинна обработка на продукти и храни</li> <li>• Описва разликите между студена и топлинна обработка на продукти и храни</li> <li>• Описва видовете полуфабрикати и предназначението им</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обяснява особеностите при студена и топлинна обработка на продукти и храни</li> <li>• Ползва различни съдове и инвентар според предназначението им</li> <li>• Извършва студена обработка на продукти и храни</li> <li>• Извършва топлинна обработка на продукти и храни</li> <li>• Използва нови технологии за обработка на продукти и храни</li> <li>• Прилага правилата за правилно съхранение на продукти и храни</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е в екип да участва в извършването на предварителна обработка на продуктите и храните спрямо вида на заведението и заложените стандарти при спазването на санитарно-хигиенните изисквания (НАССР)</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.2:</b>	Участва в приготвянето на ястия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда асортиментите в менюто</li> <li>• Описва начините на приготвяне на ястията</li> <li>• Изброява различни начини за аранжиране на ястията</li> <li>• Описва начините на приготвяне и представяне на ястията за различните типове изхранвания (all inclusive, a la carte)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съдейства при приготвянето на асортиментите от студена кухня, топла кухня и сладкарски цех</li> <li>• Спазва етапите на технологичния процес при приготвянето им</li> <li>• Участва в оформянето на ястията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е в екип да участва при приготвянето на ястията спрямо вида на заведението и заложените стандарти при спазването на НАССР</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.3:</b>	Съхранява готови ястия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява техническите съоръжения за съхранение на готови ястия</li> <li>• Описва начини за маркиране на основните групи ястия</li> <li>• Изрежда начини за съхранение на основните групи ястия</li> <li>• Дефинира начините на приготвяне и последващо съхранение на готови ястия по система НАССР</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага начините на съхранение на основните групи ястия</li> <li>• Използва различни съоръжения за съхраняване на ястията</li> <li>• Прилага различно време на съхранение на готовите ястия</li> <li>• Маркира готовите ястия при тяхното съхранение</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е в екип да участва в правилното съхранение на готова кулинарна продукция съобразно заложените стандарти и системата НАССР</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p>



	• Изпълнение на практическа задача
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	За средство 1: • Учебен кабинет За средство 2: • Учебна работилница или реално работно място
<b>Критерии за оценяване:</b>	За средство 1: • Описва основни теоретични понятия, свързани с обработването, приготвянето и съхранението на ястия За средство 2: • Вярно и точно изпълнява практическата задача • Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното време

**ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност "Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения" - първа степен на професионална квалификация**

ЕРУ 10

<b>Наименование на единицата:</b>	Работа с техническо оборудване и обзавеждане в търговската зала
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 10.1:</b>	Използва техническо оборудване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява видовете машини и съоръжения в търговската зала и сервитьорския офис</li> <li>• Обяснява функционалността на различни видове машини в търговската зала и сервитьорския офис</li> <li>• Описва начините за поддръжка и профилактика на машините</li> <li>• Описва необходимите съдове и инвентар в търговската зала и сервитьорския офис</li> <li>• Изброява хигиенните изисквания при работа с различните машини в търговската зала и сервитьорския офис</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с различни видове машини и уреди в търговската зала и сервитьорския офис</li> <li>• Подготвя инвентара в сервитьорския офис</li> <li>• Проверява хигиената на различните видове машини в търговската зала и сервитьорския офис</li> <li>• Спазва инструкциите за работа с машини и съоръжения в търговската зала и сервитьорския офис</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Използва ефективно и правилно техническото оборудване съобразно изискванията за експлоатация и при спазване на ЗБУТ
<b>Резултат от учене 10.2:</b>	Участва в подготовката на търговската зала
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда обзавеждането на търговска зала</li> <li>• Описва обзавеждането на сервитьорския офис</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изрежда необходимия инвентар за търговската зала и сервитьорския офис</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Участва в подготовката на търговската зала и сервитьорския офис</li> <li>Подбира подходящия инвентар</li> <li>Поддържа търговската зала и сервитьорския офис преди отваряне на заведението с необходимия инвентар (посуда, прибори, машини, съоръжения и др.)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е да подготви в екип търговската зала и сервитьорския офис за гости съобразно визията и отличителния стил на фирмата и в съответствие с типа на заведението</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Решаване на тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнение на практическа задача</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учебна работилница или реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Описва основни теоретични понятия, свързани с техническо оборудване и обзавеждане</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнява точно възложената практическата задача</li> <li>Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното време</li> </ul>

ЕРУ 11

<b>Наименование на единицата:</b>	Обслужване на гости
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в заведенията за хранене и развлечения
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 11.1:</b>	Участва при комуникацията с гости
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Назовава начините за комуникация с гостите</li> <li>Определя психологическите характеристики на гостите</li> <li>Описва вътрешнофирмените стандарти при комуникация с гости</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Участва в комуникация с гости</li> <li>Разграничава типовете клиенти</li> <li>Спазва вътрешнофирмените стандарти за комуникация с гости</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е в екип да участва в комуникацията с гости съобразно фирмените стандарти и в рамките на описаните дейности в длъжностната характеристика</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.2:</b>	Работи в екип при обслужването на гости
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава правилата за посрещане на гостите</li> <li>• Описва правилата при обслужване на гости</li> <li>• Описва подготовката на различни видове обслужване на гости (блок маси, шведски маси, приеми и др.) според вида на изхранване</li> <li>• Познава организацията на обслужване на храна и напитки в ЗХР</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в посрещането и настаняването на гости</li> <li>• Съдейства на екипа при обслужване на гости</li> <li>• Прилага установените стандарти на обслужване в ЗХР</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е прецизно в екип да участва активно при обслужване на гости в зависимост от фирмените стандарти в ЗХР</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.3:</b>	Работи с касови апарати и ресторантски/хотелски софтуер
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава начините за отчитане на реализираната продукция в търговската зала</li> <li>• Описва функционалността на касовия апарат (ресторантски или хотелски софтуер)</li> <li>• Описва групите храни и напитки при маркиране на касовия апарат (ресторантски или хотелски софтуер)</li> <li>• Дефинира начините за маркиране на храни, напитки и други услуги в ЗХР</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркира храни, напитки и други услуги в ЗХР</li> <li>• Отчита реализираната продукция в търговската зала</li> <li>• Открива храни и напитки по групи при маркирането им на касовия апарат (ресторантски или хотелски софтуер)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да отчита и маркира храни, напитки и други услуги в ЗХР</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебна работилница или реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основни теоретични понятия, свързани с обслужването на гости и работа с касови апарати и ресторантски/хотелски софтуер</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява точно възложената практическата задача</li> <li>• Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното време</li> </ul>

#### *4. Изисквания към материалната база*

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика - в учебни работилници или в реална работна среда (базови обекти и предприятия) при предварително сключени договори. Материалната база трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащите нормативни актове и съответните български стандарти. Нормативните изисквания към учебната работилница са в съответствие с дейностите, които ще се извършват в нея, видовете технологични процеси, ергономичните, естетичните изисквания.

##### *4.1. Учебен кабинет по теория*

Обзавеждането на учебния кабинет включва: работно място на преподавателя, работно място на всеки обучаван, учебна дъска, мебели, дъска за писане и други средства за обучение и дидактическа техника (видеоматериали). Работните места в учебния кабинет трябва да са разположени така, че да осигуряват необходимата видимост и свободно преминаване на обучаваните от едно до друго работно място.

##### *4.2. База за обучение по практика*

Обучението по практика се провежда в учебни кухни/кабинети и в действащи обекти на ЗХР. Основно оборудване - учебната кухня трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали (видеоматериали), 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 фурна и котлони) с осигурена вентилация, кухненски робот, мивка, работен плот с подходящо покритие, кухненски шкаф, хладилен шкаф (минусов и плюсов), кухненски инвентар - съдове и прибори, трапезни съдове и прибори. За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти. В кухнята за практическо обучение трябва да има осигурени противопожарни средства, както и лични предпазни средства за обучаваните и обучаващите. Необходимо е да се осигурят учебна търговска зала и учебен сервитьорски офис, както и касов апарат.

Учебни пособия: демонстрационни макети и модели на реални образци, онагледяващи табла, учебни видеофилми, програмни продукти и специализирана литература.

#### *5. Изисквания към обучаващите*

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.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, могат да преподават лица без висше образование и без придобита професионална квалификация "учител", ако са придобили професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните си знания, умения и компетентности.