

НАРЕДБА № 2 от 10.03.2020 г. за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“

Обн. - ДВ, бр. 29 от 27.03.2020 г., в сила от 27.03.2020 г.

Издадена от министъра на образованието и науката

Раздел I

Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 811060 „Ресторантьор“ 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 811060 „Ресторантьор“ съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на четвърта степен на професионална квалификация за специалността 8110601 „Организация и управление в ресторантьорството“ и на трета степен за специалността 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ и специалността 8110603 „Кетъринг“.

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 3, 4 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 специалностите 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 811060 „Ресторантьор“ 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 2020/2021 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 2019/2020 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 № 6 от 2010 г. за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“ (ДВ, бр. 16 от 2010 г.).

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

Министър: Красимир Вълчев

Приложение към чл. 2
Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“

Професионално направление:				
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг			
Наименование на професията:				
811060 Ресторантьор				
Код	Специалности:	Степен на професионална квалификация	Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)	Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)
8110601	Организация и управление в ресторантьорството	Четвърта	5	5
8110602	Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения	Трета	4	4
8110603	Кетъринг	Трета	4	4

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 трета степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьор“ 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-09-296 от 19.02.2018 г.) изискванията за входящото минимално образователно и/или квалификационно равнище към кандидатите са:

За ученици:

за трета степен - завършено основно образование.

За лица, навършили 16 години:

за трета степен - придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити или придобито средно образование;

за четвърта степен - завършено средно образование.

Изискванията за входящо минимално квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение с придобиване на трета СПК е придобита втора СПК по професията от област на образование „Услуги за личността“.

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 „Ресторантьор“ или част от нея чрез валидиране на придобити с неформално или самостоятелно 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.)

Ресторантьорът организира и ръководи цялостния процес по посрещане, настаняване, обслужване и изпращане на гостите в заведенията за хранене и развлечения (ресторанти, заведения за бързо обслужване, питейни заведения, кафе-сладкарници и барове). Контролира състоянието на търговските зали, кухните, складовите и общите помещения, тяхната чистота и подреденост. Изготвя оферти, планира дейностите и организира различни събития. Контролира спазването на технологичните етапи при получаване, съхранение, предварителна и кулинарна обработка на хранителните продукти. Поддържа и следи спазването на правилата, изискванията и процедурите на системата НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point, „Анализ на опасностите и контрол на критичните точки“) и контролира изпълнението ѝ. Знае правилата за сервиране на храни и напитки и изисква спазването им. Провежда ежедневен инструктаж в началото на работния ден. Въвежда нови форми на обслужване. Изготвя съвместно с главния готвач менюто на заведението за хранене и развлечения. Осигурява необходимия за търговската зала инвентар, който да отговаря на вида и категорията на заведението за хранене и развлечения. Изготвя график за работа на персонала и следи за изпълнението му. Запознава се с новостите в професията и ги въвежда в заведението за хранене и развлечения. Ресторантьорът следи за правилното използване на уредите, хладилната техника и съоръженията и проверява тяхната изправност. Контролира изпълнението на задачите от персонала. Контролира стоквата наличност на храни и напитки. Води първична счетоводна отчетност и отговаря за имуществото. Прилага изискванията за енергийна ефективност, за опазване на околната среда и здравето на персонала и гостите, за постигане на ефективност на вложените средства.

Ресторантьорът следи за спазването на нормативните изисквания, за качеството на предлаганите храни и напитки, трудовата дисциплина, спазването на изискванията за безопасност, спазването на системата НАССР и др. Запознат е с Кодекса на труда. Осигурява професионалното развитие на

кадрите, като запознава новоназначените служители с длъжностните характеристики, с правилника за вътрешния ред и с други документи и ги обучава.

При изпълнение на своите задължения ресторантьорът поддържа ефективна комуникация с персонала, с гости, с представители на институции, с онлайн платформи и канали за резервация, с доставчици на стоки и оборудване за ресторант. Води кореспонденция.

Професията „Ресторантьор“ изисква владеене на чужди езици и познаване на националните особености и спецификата на обслужване на чуждестранни гости. Ресторантьорът трябва да бъде комуникативен, гостоприемен, отзивчив, отговорен, инициативен, дискретен, лоялен, съобразителен, сръчен, да спазва трудовата дисциплина, да опазва околната среда, да работи с компютър, да познава ресторантьорски софтуер, да умее да работи в екип, да се интересува от новостите в професията и да бъде толерантен към вкусовите навици, културата и обичаите на гостите. В изпълнение на професията ресторантьорът е необходимо да проявява предприемачески дух, умения да се реагира правилно при работа под напрежение, да се поемат разумни рискове и лични отговорности, да се вземат бързи и ефективни решения, да се показва комуникативност на всички нива, инициативност, комбинативност и гъвкаво творческо-аналитично мислене, емоционална стабилност, издръжливост и силна психика.

Ресторантьорът има нормирано работно време, съобразено с фирмената политика на заведението за хранене и развлечения. В зависимост от местоположението на заведението в различните периоди на годината професията има сезонна натовареност. Възможностите за работа са в различни видове самостоятелни заведения за хранене и развлечения (ЗХР) (ресторанти, заведения за бързо обслужване, питейни заведения, кафе-сладкарници и барове), както и прилежащите към местата за настаняване - в хотели и заведения за хранене, съгласно Постановление № 217 от 17.08.2015 г. за приемане на Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения.

Съгласно Закона за туризма ресторантьорството е туристическа дейност, която се извършва на територията на Република България само в категоризирани по този закон туристически обекти. Законът задължава лицата, извършващи ресторантьорство, да съставят ценоразписи - лист-меню за кухненската и сладкарската продукция и карт-меню за алкохолни и безалкохолни напитки със съответните продажни цени и грамажи, като за всяка продажба на туристическа услуга задължително се издава фискален бон.

Ресторантьорът със специалност „Организация и управление в ресторантьорството“ проучва пазара, генерира идеи на стратегическо ниво, изготвя бизнес план и стратегия за развитие на заведението за хранене и развлечения или фирмата за кетъринг. Планира и управлява отчетността в ЗХР, като изготвя бюджет, менюта и специални предложения. Организира изготвянето на рекламни материали и рекламира дейността на ЗХР. Изгражда структурата на заведението за хранене или фирмата за кетъринг. Определя работните позиции и длъжностните характеристики за тях. Изготвя критериите за подбор на персонала. Участва в етапите на подбор на кандидатите за работни позиции. Създава работни звена в екипа. Избира партньори.

Организира снабдяването и съхраняването на хранителни продукти, храни и напитки. Подбира и сключва договори с доставчици. Обзавежда с технологично оборудване необходимите складови, производствени и търговски помещения. Участва в подготовката на ЗХР. Познава технологията на приготвяне на ястията и начините за съхраняването им. Подбира и обучава необходимите служители. Контролира дейностите за производство и обслужване в ЗХР. Осъществява контрол на качеството, като спазва нормативните изисквания и стандарти за качество на храните, както и изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда в ЗХР или фирмата за кетъринг. Отговаря за прилагането на правилата и изискванията за хигиена и безопасност на труда. Анализира и следи за изпълнението на бюджета, бизнес и маркетингов план.

Ресторантьорът със специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ организира производството и обслужването в заведенията за хранене и развлечения. Планира и управлява отчетността в ЗХР, като изготвя бюджет, менюта и специални предложения. Организира снабдяването и съхраняването на хранителни продукти, храни и напитки. Подбира и сключва договори с доставчици. Обзавежда с технологично оборудване необходимите складови, производствени и търговски помещения. Участва в подготовката на ЗХР. Познава технологията на приготвяне на ястията и начините за съхраняване на готовите ястия. Подбира и обучава необходимите служители. Контролира дейностите за производство и обслужване в ЗХР. Осъществява контрол на качеството, като спазва нормативните изисквания и стандарти за качество на храните, както и изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда. Отговаря за прилагането на правилата и изискванията за хигиена и безопасност на труда. Прави анализ на изпълнението на дейностите. Изготвя отчети. Извършва ревизии. Прави разплащане.

Ресторантьорът със специалност „Кетъринг“ проучва пазара за кетъринг услуги. Изготвя бизнес план и стратегия за развитие на кетъринг компания. Изгражда структурата на компанията. Планира и управлява разходите, като изготвя бюджет, менюта, оферти, промоции. Договаря кетъринг събития. Подготвя кетъринг събитието, като изготвя план, определя необходимите храни, напитки и консумативи. Организира и подготвя екипа. Организира снабдяването и съхраняването на хранителни продукти и други стоки. Работи с техническо оборудване и обзавеждане за кетъринг. Познава кулинарната продукция, подходяща за кетъринг, и технологията на обработка на продукти, приготвяне и съхраняване на ястия за кетъринг. Участва в подготовката и реализацията на кетъринг събития, като контролира приготвянето на храната, подреждането на оборудването и инвентара, подреждането на храната и напитките и обслужването. Осъществява контрол на качеството, като спазва нормативните изисквания и стандарти за качество на храните, както и изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда. Отговаря за прилагането на правилата и изискванията за хигиена и безопасност. Прави анализ на изпълнението. Отчита събитието, като извършва ревизия. Прави разплащане.

2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Придобилите професионална квалификация по специалностите „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ и

„Кетъринг“ могат да продължат обучението си по специалност „Организация и управление в ресторантьорството“ от професията „Ресторантьор“, както и да се обучават по друга професия от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, ако отговарят на условията за входящо минимално образователно равнище, регламентирано в Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) и в Рамковите програми на Министерство на образованието и науката.

При обучението единиците резултати от ученето по общата професионална подготовка и по част от отрасловата професионална подготовка се зачитат.

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

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-01-1093 от 19.12.2018 г.

Лице, придобило трета и четвърта степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьор“, може да постъпва на работа на следните длъжности от НКПД:

14123001 Управител, заведение за обществено хранене, 14123002 Управител, павилион, 14123003 Управител, ресторант на самообслужване, 14123004 Управител, сладкарница/кафене, 14123005 Управител, бар, 14123006 Управител, ресторант, 14123007 Управител, стол, 14123008 Управител, приготвяне и доставяне на храна (кетъринг), 14123009 Ръководител, отдел в ресторант, 14123011 Съдържател, ресторант, 51312003 Салонен управител, 51312005 Отговорник, търговска зала, както и на други длъжности, допълнени при актуализиране на НКПД.

3. Единици резултати от ученето (ЕРУ)

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

ЕРУ по обща професионална подготовка - единна за всички професии с трета степен на професионална квалификация от Списъка на професиите за професионалното образование и обучение (СППОО)

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

1.1. РУ Съдейства на работодателя за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място

1.2. РУ Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда

1.3. РУ Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации

ЕРУ 2. Икономика

2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика

2.2. РУ Познава характеристиките на дейността на организацията

ЕРУ 3. Предприемачество

3.1. РУ Познава основите на предприемачеството

3.2. РУ Формира предприемаческо поведение

3.3. РУ Участва в разработването на бизнес план

ЕРУ по отраслова професионална подготовка - единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ с трета степен на професионална квалификация

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

- 4.1. РУ Обработва информация с ИКТ
- 4.2. РУ Използва различни комуникационни канали
- 4.3. РУ Създава цифрово съдържание с ИКТ
- 4.4. РУ Осигурява сигурност при работата с ИКТ
- 4.5. РУ Решава проблеми при работата с ИКТ

ЕРУ 5. Организация на работния процес в ЗХР

- 5.1. РУ Организира дейностите и процесите в кухня, бар и търговска зала
- 5.2. РУ Организира човешките ресурси (персонала)
- 5.3. РУ Поема отговорност за качеството на работата си

ЕРУ 6. Комуникация и чужд език

- 6.1. РУ Общува ефективно в работния екип
- 6.2. РУ Води ефективна бизнес комуникация
- 6.3. РУ Владее чужд език, свързан с професионалната дейност

ЕРУ 7. Предлагане на услугата в ЗХР

- 7.1. РУ Предоставя услуга в ЗХР
- 7.2. РУ Обслужва гости
- 7.3. РУ Отговаря за качеството на услугата в ресторанта и прилагането на установените стандарти

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ - трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 8. Планиране и управление на отчетността в ЗХР

- 8.1. РУ Изготвя бюджет
- 8.2. РУ Изготвя менюта и специални предложения
- 8.3. РУ Организира снабдяването и съхраняването на продукти, храни и напитки, използвани в ЗХР

ЕРУ 9. Работа с техническо оборудване и обзавеждане в ЗХР

- 9.1. РУ Описва необходимия инвентар в ЗХР
- 9.2. РУ Участва в подготовката на ЗХР

ЕРУ 10. Кулинарна продукция

- 10.1. РУ Познава технологията за обработка на продуктите
- 10.2. РУ Познава технологията на приготвяне на ястия
- 10.3. РУ Следи за съхранението на готови ястия

ЕРУ 11. Контрол на качеството

- 11.1. РУ Спазва нормативните изисквания и стандарти за качество на храните
- 11.2. РУ Спазва изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Кетъринг“ - трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 12. Планиране и управление на разходите за кетъринг

- 12.1. РУ Изготвя бюджет
- 12.2. РУ Изготвя менюта, оферти, промоции

12.3. РУ Организира снабдяването и съхраняването на хранителни продукти и други стоки

ЕРУ 13. Работа с техническо оборудване и обзавеждане за кетъринг

13.1. РУ Използва техническо оборудване

13.2. РУ Участва в подготовката на кетъринг събития

13.3. РУ Участва в реализацията на кетъринг събития

ЕРУ 14. Кулинарна продукция за кетъринг

14.1. РУ Познава технологията за обработка на продуктите за кетъринг

14.2. РУ Познава технологията за приготвяне на ястия за кетъринг

14.3. РУ Следи за съхранението на готови ястия за кетъринг

ЕРУ 15. Контрол на качеството

15.1. РУ Спазва нормативните изисквания и стандарти за качество на храните за кетъринг

15.2. РУ Спазва изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда

15.3. РУ Прилага трудовата дисциплина

ЕРУ по обща професионална подготовка за професии от четвърта степен на професионална квалификация

ЕРУ 16. Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)

16.1. РУ Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място

16.2. РУ Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда

16.3. РУ Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации

ЕРУ 17. Икономика

17.1. РУ Познава основите на пазарната икономика

17.2. РУ Познава основните характеристики на фирменото управление

ЕРУ 18. Предприемачество

18.1. РУ Познава основите на предприемачеството

18.2. РУ Формира предприемаческо поведение

18.3. РУ Разработва бизнес план

ЕРУ по отраслова професионална подготовка, единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ с четвърта степен на професионална квалификация

ЕРУ 19. Комуникация и чужд език

19.1. РУ Общува ефективно в работния екип

19.2. РУ Води ефективна бизнес комуникация

19.3. РУ Ползва чужд език, свързан с професионалната дейност

ЕРУ 20. Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност

20.1. РУ Познава съвременните информационни и комуникационни технологии

20.2. РУ Използва различни по вид информационни и комуникационни технологии

ЕРУ 21. Организация и управление на работния процес

21.1. РУ Организира работния процес

21.2. РУ Отговаря за разпределението на дейностите в работния процес

ЕРУ 22. Обслужване на гости и организиране на събитие

22.1. РУ Консултира гости

22.2. РУ Обслужва гости

22.3. РУ Отговаря за организацията на съответното събитие съвместно с възложител

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Организация и управление в ресторантьорството“ - четвърта степен на професионална квалификация

ЕРУ 23. Планиране и управление на отчетността в ЗХР

23.1. РУ Изготвя бюджет

23.2. РУ Изготвя менюта и специални предложения

23.3. РУ Организира снабдяването и съхраняването на продукти, храни и напитки, използвани в ЗХР

ЕРУ 24. Работа с техническо оборудване и обзавеждане в ЗХР

24.1. РУ Използва техническо оборудване

24.2. РУ Участва в подготовката на търговските зали в ЗХР

ЕРУ 25. Кулинарна продукция

25.1. РУ Контролира обработката на продуктите

25.2. РУ Контролира приготвянето на ястия

25.3. РУ Контролира съхранението на готови ястия

ЕРУ 26. Контрол на качеството

26.1. РУ Контролира спазването на нормативните изисквания и стандарти за качество на храните

26.2. РУ Контролира спазването на изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда

ЕРУ по обща професионална подготовка за професии с трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 1

Наименование на единицата:	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
Ниво по Националната квалификационна рамка (НКР):	4
Ниво по Европейската квалификационна рамка (ЕКР):	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 1.1:	Съдейства на работодателя за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Знания	• Посочва разпоредбите за осигуряване на

	<p>здравословни и безопасни условия на труд на работното място</p> <ul style="list-style-type: none"> • Назовава знаците и сигналите за осигуряване на ЗБУТ • Запознат е с нормативните разпоредби, касаещи осигуряването на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност и за свързаните трудови дейности • Представя информация за рисковете за здравето и безопасността при работа и свързани с нея дейности • Разбира разпоредбите за провеждане на обучение и инструктаж на работещите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в прилагането на мерки за предотвратяване, намаляване и ограничаване на рисковете за здравето и безопасността при работа • Инструктира екипа, с който работи по спазване на правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд (ако е приложимо) • Спазва прилагането на необходимите мерки за защита • Използва знаците и сигналите за осигуряване на ЗБУТ
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Съдейства за изпълнение на трудовите дейности при спазване нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Участва в процеса за осигуряване на безопасност при работата • Изпълнява трудовата дейност при спазване на необходимите мерки за осигуряване на безопасност • Грижи се за собствената безопасност и безопасността на другите участници в трудовия процес
Резултат от учене 1.2:	Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава разпоредбите за опазване на околната среда • Описва основните изисквания за разделно събиране на отпадъци • Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни продукти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Организира сортирането на опасни продукти и излезли от употреба материали, консумативи и др. при спазване технологията за събиране и

	<p>рециклиране</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организира съхранението на опасни продукти и излезли от употреба материали, консумативи и др. при спазване технологията за събиране и рециклиране
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Познава възможните причини за замърсяване на околната среда и съдейства за тяхното предотвратяване
Резултат от учене 1.3:	Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва предпоставките за възникване на основните рискови и аварийни ситуации • Описва основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност • Изрежда основните стъпки за действие при аварии и аварийни ситуации • Изброява видовете травми и методите за оказване на първа помощ • Познава реда за установяване, регистриране, разследване и отчитане на трудови злополуки и професионални заболявания
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва мерките за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност • Спазва правилата за действие при аварии и аварийни ситуации • Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа • Оказва първа помощ на пострадали при трудова злополука и авария
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Познава рисковете за възникване на пожар или аварийна ситуация и съдейства за тяхното предотвратяване • Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее теоретичните знания за: осигуряване на безопасност и здраве при работа, превантивната

	<p>дейност за опазване на околната среда, овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ на пострадали</p> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Избира бързо и уверено най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация • Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ
--	--

ЕРУ 2

Наименование на единицата:	Икономика
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 2.1:	Познава основите на пазарната икономика
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва общата теория на пазарната икономика • Запознат е с основните икономически проблеми • Посочва ролята на държавата в пазарната икономика • Изброява видовете икономически субекти в бизнеса
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Ориентира се относно функциите на различните икономически субекти • Информира се за успешни практически примери за управление на различни бизнес начинания
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания
Резултат от учене 2.2:	Познава характеристиките на дейността на организацията
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва основите на пазарното търсене • Описва принципите на пазарното предлагане • Дефинира основни икономически понятия – приходи, разходи, печалба, рентабилност
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява основни икономически понятия в контекста на дейността на организацията • Прилага принципите на пазарно търсене и предлагане в дейността си
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да анализира основните икономически принципи в контекста на дейността на организацията
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест

	Средство 2: • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: • Владее основните теоретични знания в областта на икономиката За средство 2: • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус

ЕРУ 3

Наименование на единицата:	Предприемачество
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 3.1:	Познава основите на предприемачеството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността на предприемачеството • Обяснява принципите на предприемаческата дейност • Посочва видовете предприемачески умения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира предприемаческите процеси, свързани с дейността му • Анализира практически примери за успешно управление на дейността на организацията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага нови идеи за ефективно изпълнение на трудовите дейности
Резултат от учене 3.2:	Формира предприемаческо поведение
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва характеристиките на предприемаческото поведение • Изрежда видовете предприемаческо поведение • Описва факторите, които влияят върху предприемаческото поведение
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага в дейността си подходящи предприемачески идеи • Идентифицира нови пазарни възможности • Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага решения за оптимизиране на трудовите

	дейности
Резултат от учене 3.3:	Участва в разработването на бизнес план
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява основните елементи на бизнес плана • Описва изискванията и етапите при разработване на бизнес план • Посочва факторите на обкръжаващата пазарна среда
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира възможностите за развитие на дейността на дадена организация • Прилага изискванията за разработване на бизнес план
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • В екип разработва проект на бизнес план
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Владее основните теоретични знания в областта на предприемачеството За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

ЕРУ по отраслова професионална подготовка, единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ с трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 4

Наименование на единицата:	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 4.1:	Обработка информация с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява интернет търсачки • Обяснява употребата на филтри и оператори за търсене • Знае за съществуването на невярна или подвеждаща

	<p>информация в интернет и начини за оценка на надеждността е</p> <ul style="list-style-type: none"> • Посочва начините за съхранение на цифрова информация на различни електронни носители • Описва начините за създаване на поддиректории (папки) • Изброява начините за преместване на файлове от една поддиректория (папка) в друга • Познава различни програми за възпроизвеждане на даден тип цифрово съдържание (текст, изображение, аудио, видео) • Знае за съществуването на облачни услуги
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва търсачка за намиране на информация, като прилага различни филтри и използва оператори за търсене (символи и други) • Сравнява информацията в различни източници и оценява нейната надеждност с помощта на определени критерии • Записва и съхранява в различни формати цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.) по класифициран начин, използвайки поддиректории (папки) • Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира самостоятелно владение на ИКТ при обработването на информация
Резултат от учене 4.2:	Използва различни комуникационни канали
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява доставчици на услугата електронна поща • Посочва софтуер за аудио- и видеоразговори • Изброява доставчици на услуги за споделяне на файлове • Обяснява начините за онлайн пазаруване и плащане • Изброява онлайн общности (социални мрежи), създадени за обмен на знания и опит в областта на професията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва електронна поща • Използва разширени функции на софтуер за аудио- и видеоразговори • Споделя файлове, спазвайки правилата на онлайн комуникацията • Използва електронни услуги за онлайн пазаруване • Обменя знания и опит в онлайн общности
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира самостоятелно владение на ИКТ при онлайн комуникация
Резултат от учене 4.3:	Създава цифрово съдържание с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва функционалностите на софтуерите за създаване на цифрово съдържание от различен тип

	<p>(текст, таблици, изображения, аудио, видео)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира функционалностите на софтуерите за редакция на цифрово съдържание от различен тип (текст, таблици, изображения, аудио, видео) • Дефинира функционалностите на специализираните софтуери в ресторантьорството • Запознат е с онлайн представянето на ЗХР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Създава сложно цифрово съдържание (текст, таблици, изображения, аудио, видео) с различни оформлени • Редактира цифрово съдържание, създадено от друг, като ползва разширени функции на форматиране • Оформя цифрово съдържание, създадено от друг, като ползва разширени функции на форматиране • Работи със специализиран софтуер в ресторантьорството • Проверява онлайн каналите за постъпили резервации и отзиви на гости
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира самостоятелно владееене на ИКТ при създаването на електронно съдържание
Резултат от учене 4.4:	Осигурява сигурност при работата с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява голяма част от известните рискове за сигурността при работа онлайн • Знае за въздействието на цифровите технологии върху ежедневиия живот и околната среда
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира подвеждащи и/или злонамерени съобщения и интернет страници • Активира филтри на електронна поща против спам • Разпознава файлове, представляващи злонамерен софтуер • Прилага мерки за пестене на енергия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да поддържа защитена от злонамерени действия електронната среда, в която работи
Резултат от учене 4.5:	Решава проблеми при работата с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва начините за решаване на рутинни проблеми при използването на цифрови технологии • Знае за необходимостта от актуализиране на собствените си цифрови умения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Предприема основни стъпки за защита на устройствата, с които работи (например антивирусни програми и пароли) • Прилага превантивни мерки за ограничаване на проблеми при работа с ИКТ
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да разреши рутинен проблем, възникнал при работа с ИКТ (например чрез затваряне на

	програма, повторно стартиране на компютъра, проверка на интернет връзка и др.)
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Изпълнение на задача, свързана с намирането на информация в интернет по зададена тема, нейното съхранение и възпроизвеждане <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща <p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> Изпълнение на задача, свързана със създаването, редакцията и оформлението на цифрово съдържание
	<p>Средство 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> Изпълнение на задача, свързана с противодействие срещу злонамерено електронно съобщение <p>Средство 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> Изпълнение на задача, свързана с инсталирането, преинсталирането и промяната на настройки на устройство и съпътстващия го софтуер
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1, 2, 3, 4 и 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> Учебен/компютърен кабинет Персонален компютър или лаптоп Достъп до интернет
Критерии за оценяване:	<p>За средства 1, 2, 3, 4 и 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време. Демонстрирани са професионални знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ

ЕРУ 5

Наименование на единицата:	Организация на работния процес в ЗХР
Ниво по НКР:	4
Ниво ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 5.1:	Организира дейностите и процесите в кухня, бар и търговска зала
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Описва структурата на организацията според типа на заведението Посочва основните нормативни документи, свързани

	<p>с професията</p> <ul style="list-style-type: none"> • Назовава изискванията за планиране на необходимите ресурси в работата си • Описва последователността на производствените процеси • Описва последователността на процесите, свързани с обслужването на гости
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира процеса на работата си • Съставя график на работните си задачи • Организира процесите и дейностите в кухня • Организира процесите и дейностите в бар • Организира процесите и дейностите в търговска зала • Прилага изискванията на основните нормативни документи, свързани с професията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира рационално процеса на работата си за ефективно изпълнение на трудовите дейности и задачи • Предлага и обосновава необходимостта от промени в организацията на работата • Взема решения и носи отговорност за организацията на дейностите и процесите в кухня, бар и търговска зала
Резултат от учене 5.2:	Организира човешките ресурси (персонала)
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда методи за нормиране на работния процес • Познава спецификата на ЗХР • Запознат е и прилага методите за управление и мотивация на служителите • Запознат е с регламента за защита на личните данни GDPR
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Съставя график на работата на персонала • Организира работния процес в зависимост от спецификата на ЗХР и броя персонал • Прилага регламента за защита на личните данни GDPR
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага и обосновава необходимостта от промени в структурата на работа • Организира и обучава служителите спрямо работния процес и спецификата на ЗХР
Резултат от учене 5.3:	Поема отговорност за качеството на работата си
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете трудови дейности, характерни за професионалната му сфера • Посочва изискванията за качествено изпълнение на видовете трудови дейности • Дефинира начините за оптимална организация на трудовите дейности

	<ul style="list-style-type: none"> • Определя начините за измерване качеството на работа
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва изискванията за качествено изпълнение на работата си • Участва в изграждането на етична работна среда • Атестира служителите спрямо качествените показатели при изпълнение на трудовите задължения
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да поеме отговорност за качествено изпълнение на трудовите си дейности • Обучава служителите как качествено да изпълнят поставените задачи • Делегира управление и отговорности на служители с потенциал за развитие
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основни теоретични понятия, свързани с организацията на работния процес <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основни теоретични понятия при разпределението на дейностите в работния процес • Дефинира основни теоретични понятия за критерии, които измерват качеството на изпълнените задачи

ЕРУ 6

Наименование на единицата:	Комуникация и чужд език
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 6.1:	Общува ефективно в работния екип
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва отделните длъжности в екипа • Описва взаимоотношенията и йерархичните връзки в екипа • Познава стандарта и особеностите при обслужване на чуждестранни гости
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва йерархията в екипа

	<ul style="list-style-type: none"> • Осъществява комуникация в екипа
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес, съобразно работния протокол • Поема отговорност при работа в екип
Резултат от учене 6.2:	Води ефективна бизнес комуникация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва етичните норми в комуникацията • Изрежда правилата за вербална и невербална комуникация • Посочва адекватното поведение при конфликт • Изброява правилата и изискванията за делова кореспонденция
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Води делова комуникация – писмена и устна • Събира и предлага необходимата информация за удовлетворяване изискванията на гостите • Разпознава и избягва конфликтни ситуации • Съдейства за решаване на конфликтни ситуации
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Провежда ефективна устна и писмена комуникация с гостите на туристически услуги, съобразно индивидуалните им характеристики
Резултат от учене 6.3:	Владее чужд език, свързан с професионалната дейност
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основната професионална терминология на чужд език • Изброява източници за информация в професионалната област на чужд език • Изрежда основните области на приложимост на чужд език по професията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Чете и разбира професионални текстове на чужд език (специализирана литература, документация и други) • Ползва чужд език при търсене на информация от интернет и други източници • Ползва чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с партньори и гости
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Владее чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява комуникация по професионални теми
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададена ситуация
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира задълбочени знания относно

	<p>ефективното общуване в работна среда</p> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Провежда разговори по професионални теми на чужд език
--	---

ЕРУ 7

Наименование на единицата:	Предлагане на услугата в заведения за хранене и развлечения (ЗХР)
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 7.1:	Предоставя услуга в ЗХР
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява предлаганите продукти в различните типове ЗХР • Разграничава различните длъжностни позиции в ЗХР • Дефинира отговорностите на различните длъжностни позиции • Назовава онлайн платформи за резервации • Запознат е с изискванията при категоризация на заведението за хранене и развлечения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Работи с различните ресторантьорски услуги в зависимост от категорията на заведението за хранене и развлечения • Запознава гостите при настаняване за всички предлагани услуги в заведението за хранене и развлечения • Участва в процеса на резервация и настаняване на гостите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • В състояние е да участва ефективно в организирането на основните ресторантьорски услуги • Работи ефективно с допълнителните услуги на заведението за хранене и развлечения
Резултат от учене 7.2:	Обслужва гости
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава начините за посрещане на гостите • Изброява принципи при сервирането на гости • Запознат е с процесите на барманството • Описва основите на сомелиерство • Описва основните процеси в сладкарството • Описва основните процеси в кулинарията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Организира посрещането на гости • Съдейства на гостите при избора им на храни и напитки

	<ul style="list-style-type: none"> • Използва различни начини за сервиране на гости в ЗХР • Изпраща гостите • Прилага техники за спечелването на госта и превръщането му в постоянен клиент
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва активно при обслужване на гости, като работи ефективно в екип • В състояние е да взема самостоятелни решения в рамките на описаните в длъжностната характеристика задължения • В състояние е самостоятелно или в екип да обслужи VIP гости с необходимото внимание в съответствие със стандартите в обслужването
Резултат от учене 7.3.	Отговаря за качеството на услугата в ресторанта и прилагането на установените стандарти
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Запознат е със стандартите за работа в различните видове ЗХР • Описва видовете поведение, маниери и обноски, свързани с обслужването на гости • Информира се за новостите в професията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага стандартите за работа в различните видове ЗХР • Общува с гостите на ЗХР, като използва професионално-речевия етикет при общуване • Справя се с възникнали оплаквания от гости • Предлага нови услуги
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Осигурява предоставянето на навременно и качествено обслужване в заведението, в съответствие с установените стандарти • Контролира своето и на подчинените си емоционално състояние в съответствие с професионалния етикет на работа, дори в конфликтни и напрегнати ситуации
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с обслужването на гости в ЗХР
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с обслужването на гости в ЗХР <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организира ефективно процеса по предоставяне на

	продукт в ЗХР
--	---------------

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ - трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 8

Наименование на единицата:	Планиране и управление на отчетността в ЗХР
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 8.1:	Изготвя бюджет
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава видовете отчетност • Описва видовете приходи • Изрежда видовете разходи • Запознат е с видовете доставчици • Изброява етапите на ревизия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Съставя първични финансово-счетоводни документи • Отговаря за приходите • Разплаща се с гости • Разплаща се с доставчици • Осъществява ревизия • Използва специализиран софтуер за анализ на резултатите от ревизията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в екип при първично счетоводство в ЗХР • Отговаря за изпълнението на финансовите цели на ЗХР, спрямо заложения бюджет
Резултат от учене 8.2:	Изготвя менюта и специални предложения
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва различните видове менюта (ежедневни, сезонни, меню за събитие и др.) • Изброява методи за ценообразуване на менюта и специални предложения • Определя начините за изготвяне на видовете менюта в ЗХР • Запознат е с внедряването на нови продукти и рецепти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в ценообразуването на менюта и специални предложения • Обсъжда цени на напитки • Обсъжда цени на винени листи • Обсъжда цени на храни

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в екип при изготвянето на цени на менюта и специални предложения, прилагайки приетата ценова политика • Изготвя анализи на менюта и специални предложения за изминал период
Резултат от учене 8.3:	Организира снабдяването и съхраняването на продукти, храни и напитки, използвани в ЗХР
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява продукти, храни и напитки, използвани в ЗХР • Запознат е с първичното счетоводство на храни и напитки • Изброява основни доставчици по видове продукти, храни и напитки в ЗХР • Определя методите и условията за правилно съхранение на продукти, храни и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира стоковата наличност на продукти, храни и напитки • Следи стоковата наличност на продукти, храни и напитки • Участва в подбор на доставчици • Контролира правилното съхранение на продукти, храни и напитки
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира в екип снабдяването на продукти, храни и напитки в съответствие с изискванията за система НАССР • Организира в екип правилното съхранение на хранителни продукти и други стоки в съответствие с изискванията за система НАССР
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с планиране и управление на финансовите показатели в ЗХР
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с планиране и управление на финансовите показатели в ЗХР <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

Наименование на единицата:	Работа с техническо оборудване и обзавеждане в ЗХР
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 9.1:	Описва необходимия инвентар в ЗХР
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете машини и съоръжения в ЗХР • Описва начините за поддръжка и профилактика на машините в ЗХР • Посочва необходимата документация за експлоатация на машини и съоръжения в ЗХР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява функционалността на различни видове машини в ЗХР • Работи с различни видове машини и уреди в ЗХР • Проверява хигиената на различните видове машини в ЗХР • Провежда инструктаж за работа с машини и съоръжения в ЗХР
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Използва ефективно и правилно техническо оборудване, съобразно изискванията за експлоатация и здраве и безопасност при работа
Резултат от учене 9.2:	Участва в подготовката на ЗХР
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Информиран е за видовете интериорен дизайн на търговската зала в ЗХР • Изрежда необходимото обзавеждане на търговска зала в ЗХР • Описва начините за открояване на отличителен стил на ЗХР • Изрежда необходимия инвентар за търговска зала в ЗХР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в обсъждането на интериорния дизайн на ЗХР • Участва в аранжирането на търговската зала • Участва в определянето на отличителен стил на ЗХР • Подбира подходящия инвентар • Използва различни съдове и инвентар • Поддържа търговската зала преди отварянето на ЗХР
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да подготви в екип търговската зала за гости съобразно визията и отличителния стил на

	фирмата и в съответствие с типа на заведението
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с техническо оборудване и обзавеждане
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с техническо оборудване и обзавеждане За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

ЕРУ 10

Наименование на единицата:	Кулинарна продукция
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 10.1:	Познава технологията за обработка на продуктите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява основните групи продукти и храни • Назовава видовете студена обработка на продукти и храни • Назовава видовете топлинна обработка на продукти и храни
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага основните начини за обработка на продукти и храни • Обяснява разликите между студена и топлинна обработка на продукти и храни • Използва нови технологии за обработка на продукти и храни
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Следи за предварителна обработка на продуктите и храните спрямо вида на заведението, заложените стандарти при спазването на санитарно-хигиенните изисквания (СХИ)
Резултат от учене 10.2:	Познава технологията на приготвяне на ястия

Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава видовете ястия от менюто • Различава начините на приготвяне на ястията • Разпознава различни начини за аранжиране на ястията • Описва начините на приготвяне и представяне на ястията за различните типове изхранвания (all inclusive, a la carte)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява технологията за приготвяне на ястията • Използва различни техники за оформяне на ястията • Представя ястията спрямо различните типове изхранвания (all inclusive, a la carte)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира приготвянето на ястията спрямо вида на заведението, заложените стандарти при спазването на СХИ
Резултат от учене 10.3:	Следи за съхранението на готови ястия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява техническите съоръжения за съхранение на готови ястия • Изброява начини за маркиране и съхранение на основните групи ястия • Запознат е с начините на приготвяне и последващо тяхно съхранение на готови ястия по система HACCP
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява начините на съхранение на основните групи ястия • Използва различни съоръжения за съхраняване на ястията • Прилага различно време на съхранение на готовите ястия • Представя маркиране на готовите ястия при тяхното съхранение
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да контролира правилното съхранение на готова кулинарна продукция съобразно заложените стандарти и система HACCP
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана със съхранение на кулинарната продукция
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани със съхранение на кулинарна продукция <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача,

	определена в предварително дефинирано задание
--	---

ЕРУ 11

Наименование на единицата:	Контрол на качеството
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 11.1:	Спазва нормативните изисквания и стандарти за качество на храните
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Запознат е с контрола на качеството по стандартите за работа • Изброява начините за контрол на качеството по система HACCP • Назовава начините за измерване на качеството
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва стандартите за работа в ЗХР за контрол по качеството • Прилага системата HACCP за контрол на безопасността на кулинарна продукция • Обяснява видовете алергени по система HACCP • Прилага начините за измерване и контрол на качеството
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да контролира качеството в ЗХР съобразно заложените стандарти за работа и система HACCP
Резултат от учене 11.2:	Спазва изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява изискванията за енергийна ефективност • Запознат е начините за опазване на околната среда • Изброява начините за опазване на видовете възобновяеми енергийни източници • Назовава начините за рециклиране на отпадъците
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва националните и международните изисквания за опазване на околната среда в ЗХР • Прилага изискванията за енергийна ефективност в ЗХР • Обяснява методите за рециклиране на отпадъци в ЗХР • Използва в ЗХР част от възобновяеми енергийни източници
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да контролира и прилага на практика в ЗХР изискванията за енергийна ефективност и

	опазване на околната среда
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с изискванията за контрол на качеството, енергийна ефективност и опазване на околната среда
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<ul style="list-style-type: none"> • За средство 1: • Демонстрира теоретични знания, свързани с изискванията за контрол на качеството, енергийна ефективност и опазване на околната среда За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Кетъринг“ - трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 12

Наименование на единицата:	Планиране и управление на разходите за кетъринг
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 12.1:	Изготвя бюджет
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава видовете отчетност • Описва начините на ценообразуване • Дефинира правилата за попълване на счетоводни и други документи (оферти, фактури, приемно-предавателни протоколи, заявки и др.) • Изброява начините за разплащане • Изброява етапите на ревизия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Съставя първични финансово-счетоводни документи • Отговаря за приходите • Разплаща се с клиенти • Разплаща се с доставчици • Осъществява ревизия • Използва специализиран софтуер за анализ на резултатите от ревизията

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в екип при изготвянето на бюджет за кетъринг • Отговаря за изпълнението на финансовите цели на фирмата спрямо заложения бюджет
Резултат от учене 12.2:	Изготвя менюта, оферти, промоции
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Различава видовете меню според специфичните изисквания на гостите (веган, без глутен, религиозни характеристики, хранителни алергии и др.) • Дефинира асортименти, подходящи за кетъринг • Изброява продукти, които причиняват хранителни алергии • Различава видовете кетъринг в зависимост от вида на обслужване • Различава видовете кетъринг в зависимост от мястото на провеждане • Изброява видовете допълнителни услуги за кетъринг (украса, озвучаване и др.) • Описва документи за резервация и отказ на резервация на кетъринг • Назовава начините за калкулация при изготвянето на оферта за кетъринг • Изброява начините за комуникация с клиента
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Изготвя варианти на оферти за кетъринг • Изготвя меню • Комуникира с клиенти, персонал и доставчици на български и чужд език • Използва рецептурник • Изчислява необходимите количества хранителни продукти, напитки, консумативи чрез специализиран софтуер или ръчно • Договаря условията за провеждане на кетъринг събитие • Планира провеждането на кетъринг събитие
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно или в екип да съставя различни варианти на менюта според повода, характеристиките и изискванията на гостите, като калкулира цените на храните, напитките, консумативите и допълнителните услуги в офертата за кетъринг
Резултат от учене 12.3:	Организира снабдяването и съхраняването на продукти, храни и напитки, използвани в кетъринга
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете хранителни продукти, напитки и консумативи • Изброява начини за изчисляване на необходимите количества хранителни продукти, напитки и

	<p>консумативи чрез специализиран ресторантьорски софтуер или ръчно</p> <ul style="list-style-type: none"> • Описва видовете складови помещения и предназначението им • Изрежда видовете транспорт за транспортиране на хранителни продукти • Изброява изискванията за транспортиране на хранителни продукти • Дефинира добрите практики за приемане, окачествяване и съхраняване на хранителни продукти, напитки и консумативи • Разпознава документите за приемане на доставените хранителни продукти, напитки и консумативи
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира необходимите количества хранителни продукти, напитки и консумативи • Изчислява необходимите количества хранителни продукти, напитки и консумативи чрез специализиран ресторантьорски софтуер или ръчно • Изготвя заявка за необходимите хранителни продукти, напитки и консумативи • Избира подходящ транспорт в зависимост от вида хранителни продукти, напитки и консумативи • Приема и окачествява хранителни продукти, напитки и консумативи • Попълва документи за приемане на доставените хранителни продукти, напитки и консумативи • Разпределя хранителните продукти, напитки и консумативи в подходящите места за съхранение
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира в екип планирането, снабдяването и съхраняването на хранителните продукти, напитки и консумативи, спазвайки СХИ • Прилага изискванията на добрите практики (системата HACCP) за приемане, окачествяване, разпределяне и съхраняване на хранителните продукти, напитки и консумативи
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с планиране и управление на финансовите показатели в кетъринга
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с

	<p>планиране и управление на финансовите показатели в кетъринга</p> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание
--	---

ЕРУ 13

Наименование на единицата:	Работа с техническо оборудване и обзавеждане за кетъринг
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 13.1:	Използва техническо оборудване
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видове техническо оборудване за кетъринг (топлинно, хладилно, механично и др.) • Изброява видове техническо оборудване в кухненската зона • Изброява видове техническо оборудване в сервизната зона • Изброява видове техническо оборудване в търговската зона • Изброява видове техническо оборудване на бара • Изброява видове транспорт за кетъринг (за оборудване, храна и напитки, екипа, за гостите) • Изброява съоръженията за товарене и разтоварване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Избира вида и количеството на топлинно оборудване според вида на кетъринг събитието (фурна, конвектомат, скара, отопляеми шкафове и др.) • Избира вида и количеството на хладилно оборудване според вида на кетъринг събитието (хладилници, хладилни витрини, ледогенератори и др.) • Избира подходящото барово оборудване (блендер, кафе машина, цитруспреса и др.) • Избира вида и количеството неутрално оборудване според вида на кетъринг събитието (работни маси, колички и др.) • Избира вида и количеството спомагателно оборудване според вида на кетъринг събитието (бен мари, ловератор и др.) • Организира подходящ транспорт за кетъринг

	(оборудване, храна и напитки, екипа, за гостите)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е в екип да извърши подбор на необходимото техническо оборудване според спецификата на кетъринг събитието • Организира транспорта на техническото оборудване и обзавеждане за кетъринг според изискванията за безопасна работа
Резултат от учене 13.2:	Участва в подготовката на кетъринг събития
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете обзавеждане в кухненската зона • Изброява видовете кухненски съдове • Изброява видовете обзавеждане на бара • Изброява видовете баров инвентар • Изброява видовете обзавеждане в сервизната зона • Изброява видовете съдове и прибори, използвани в сервиза • Изброява видовете средства от текстил (покривки, салфетки и др.) • Изброява видовете сомелиерски пособия • Изброява видовете допълнителен инвентар според вида на кетъринг събитието (вази, свещници и др.) • Изброява видовете обзавеждане в търговската зона/зоната за гости • Изброява видовете инвентар за еднократна употреба • Описва характеристиките, задълженията и отговорностите на различните членове на екипа за провеждане на кетъринг събитие
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Избира вида и количеството на баров инвентар според вида на кетъринг събитието • Избира вида и количеството допълнителен инвентар според вида на кетъринг събитието • Избира вида и количеството на инвентар за еднократна употреба • Избира вида и количеството кухненски съдове според вида на кетъринг събитието • Избира вида и количеството мебелно обзавеждане според вида на кетъринг събитието (маси, столове, шатри, чадъри и др.) • Избира вида и количеството на сомелиерски пособия според вида на кетъринг събитието • Избира вида и количеството на средствата от текстил според вида на кетъринг събитието (покривки, салфетки, драперии, еластани и др.) • Избира вида и количеството на съдове за напитки според вида на кетъринг събитието • Избира вида и количеството прибори според вида на

	<p>кетъринг събитието</p> <ul style="list-style-type: none"> • Избира вида и количеството съдове за храна според вида на кетъринг събитието • Изработва скица на мястото на кетъринг събитието • Изработва схема за разпределение на инвентар, оборудване, храна и напитки за кетъринг събитието • Планира необходимия брой членове на екипа за съответното кетъринг събитие и определя ролите в екипа • Провежда инструктаж на екипа за кетъринг
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е в екип да организира подготовката на кетъринг събития, като се съобразява с необходимите инвентар, оборудване, храна и напитки за кетъринг събитието, както и с изискванията на добрите практики
Резултат от учене 13.3:	Участва в реализацията на кетъринг събития
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава видовете напитки • Изброява начините за поднасяне на различни видове напитки • Разграничава формите на обслужване на кетъринг събитие • Изброява начините за подготовка на търговската зона (подреждане на бюфети, маси, застилане с покривки, обличане на столове и др.) • Посочва необходимия инвентар за зареждане на търговската зона • Изброява начините за поднасяне на кулинарни изделия в търговската зона • Изрежда видовете работно и униформено облекло за кетъринг и изискванията за външния вид
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Зарежда масите и бюфетите с напитки • Зарежда масите и бюфетите с посуда (чаши, чинии, прибори, шампаниери, комплектни прибори, покривки, салфетки, съдове за смет и др.) • Подрежда храната в търговската зала/зона • Спазва технологичната последователност при поднасянето на храна • Подреждане на напитки на бара и в сервизните зони • Прилага изискванията и правилата за поднасяне на напитки • Прилага правилата при поднасяне на различни напитки • Спазва изискванията за външен вид, работно и униформено облекло за кетъринг • Комуникира с гостите на български и на чужд език

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира в екип подготовката (подреждането) на търговската зала съгласно устновените правила и изисквания • Обслужва в екип кетъринг събития съобразно установените правила и изисквания
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с техническо оборудване и обзавеждане
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с техническо оборудване и обзавеждане <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

ЕРУ 14

Наименование на единицата:	Кулинарна продукция за кетъринг
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 14.1:	Познава технологията за обработка на продуктите за кетъринг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва помещенията за предварителна обработка на плодове и зеленчуци, месо, риба и рибни продукти, птици, яйца и полуфабрикати • Изброява начините за предварителна обработка на плодове и зеленчуци, месо, риба и рибни продукти, птици, яйца и полуфабрикати • Изброява инструментите за предварителна обработка на плодове и зеленчуци, месо, риба и рибни продукти, птици, яйца и полуфабрикати • Описва приложението на полуфабрикати в кетъринг
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Характеризира помещенията за предварителна обработка на плодове и зеленчуци, месо, риба и рибни продукти, птици, яйца и полуфабрикати • Прилага начините за предварителна обработка на

	<p>плодове и зеленчуци, месо, риба и рибни продукти, птици, яйца и полуфабрикати</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работи с инструментите за предварителна обработка на плодове и зеленчуци, месо, риба и рибни продукти, птици, яйца и полуфабрикати • Спазва изискванията на системата HACCP за предварителна обработка на хранителни продукти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Следи в екип предварителна обработка на продуктите за кетъринг спрямо заложените стандарти при спазването на СХИ
Резултат от учене 14.2:	Познава технологията за приготвяне на ястия за кетъринг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда асортиментите, подходящи за кетъринг • Описва технологичната последователност на приготвяне на кулинарни изделия за кетъринг • Описва техниките за приготвяне на десерти за кетъринг • Описва начините за аранжиране и декориране на кулинарни изделия за кетъринг
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Приготвя кулинарни изделия от менюто за кетъринг (студена кухня, топла кухня, сладкарска работилница) • Извършва органолептичен анализ на готовите кулинарни изделия за кетъринг • Подготвя подходящи съдове за поднасяне на кулинарни изделия за кетъринг • Декорира кулинарните изделия за кетъринг
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира в екип приготвянето на ястията съгласно установените стандарти, естетически и с красив дизайн при спазването на СХИ
Резултат от учене 14.3:	Следи за съхранението на готови ястия за кетъринг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва правилата за разпределение и съхраняване на готовите кулинарни изделия за кетъринг до реализацията им • Разграничава видовете опаковки за транспортиране на кулинарните изделия за кетъринг • Познава системата HACCP
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Съхранява готовите кулинарни изделия за кетъринг до реализацията им • Използва подходящи опаковки за транспортиране на готови кулинарни изделия за кетъринг
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира в екип правилното съхраняване на готовите кулинарни изделия за кетъринг съобразно заложените стандарти, изискванията на системата HACCP и СХИ • Контролира правилното съхраняване на

	кулинарните изделия за кетъринг съобразно заложените стандарти и СХИ
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с кулинарна продукция за кетъринг
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с кулинарна продукция за кетъринг За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

ЕРУ 15

Наименование на единицата:	Контрол на качеството
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 15.1:	Спазва нормативните изисквания и стандарти за качество на храните за кетъринг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира изискванията (нормите) за провеждане на кетъринг в различни условия • Познава СХИ в ЗХР • Познава ЗБУТ • Познава системата НАССР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва изискванията за провеждане на кетъринг в различни условия • Спазва СХИ • Спазва ЗБУТ • Прилага системата НАССР
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Отговорен е за спазването на нормативните изисквания и стандарти за качество на храните за кетъринг
Резултат от учене 15.2:	Спазва изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда екологичните изисквания и норми

	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда правилата за разделно събиране на отпадъците
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва екологичните изисквания и норми • Прилага правилата за разделно събиране на отпадъците
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира спазването на изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда
Резултат от учене 15.3:	Прилага трудовата дисциплина
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва дейността на фирма за кетъринг • Дефинира вътрешнофирмените правила • Разграничава длъжностните характеристики за различни позиции във фирмата за кетъринг
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Различава задълженията на отделните обслужващи звена във фирмата за кетъринг • Попълва документи за кандидатстване на различни позиции във фирма за кетъринг • Инструктира екипа, с който работи, по спазване на трудовата дисциплина
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира прилагането на трудовата дисциплина
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с контрола на качеството в кетъринга
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с контрола на качеството в кетъринга <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

ЕРУ по обща професионална подготовка за професии от четвърта степен на професионална квалификация

ЕРУ 16

Наименование на единицата:	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Ресторантьор

Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 16.1:	Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава в детайли разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Познава основните елементи на организацията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Познава в детайли рисковете за здравето и безопасността при извършваната трудова дейност и при трудовите дейности, свързани с конкретната професионална квалификация • Познава в детайли необходимите мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Познава разпоредбите за провеждане на инструктаж на работещите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира процеса по изготвяне на инструкции за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Организира извършването на трудовите дейности при спазване на нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Извършва контрол (при необходимост) на изпълнението на трудовите дейности при спазване на разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Инструктира работещите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Разпознава рисковете за здравето и безопасността при различни трудови дейности • Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в създаването на организация за осигуряване на безопасни условия на работа • Проявява отговорност към останалите участници в трудовия процес • Предприема мерки за предотвратяване, намаляване и ограничаване на рисковете за здравето и за безопасност на работното място при различните

	трудови дейности
Резултат от учене 16.2:	Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава разпоредбите за опазване на околната среда при конкретната трудова дейност • Познава в детайли рисковете от замърсяване на околната среда при конкретната трудова дейност и при свързаните трудови дейности • Описва основните изисквания за разделно събиране на отпадъци • Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на продукти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Организира и контролира сортирането/съхраняването/изхвърлянето на продукти, материали, консумативи и др., при спазване технологията за събиране и рециклиране
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Притежава екологично съзнание за опазване на околната среда • Анализира причините за екологично замърсяване • Участва в разработването на правила за опазване на околната среда • Следи за спазване на изискванията и правилата за опазване на околната среда
Резултат от учене 16.3:	Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава нормативните разпоредби за осигуряване на аварийна безопасност • Познава в детайли основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност • Обяснява стъпките за действия при аварии и аварийни ситуации • Обяснява видовете травми и методите за оказване на първа помощ • Познава реда за разследване на трудови злополуки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва терминологията за описване на аварийните ситуации • Създава организация за осъществяване на контрол по спазване на мерките за пожарна и аварийна безопасност • Координира действията на работния екип при аварии и опасни ситуации • Разпознава опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа • Оказва първа помощ на пострадали при авария • Изброява основните рискове, които могат да доведат

	до аварии и аварийни ситуации • Оказва първа помощ на пострадали при авария
Компетентности	• Организира овладяването на възникнал пожар и/или авария в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност • Актуализира вътрешнофирмените правила за пожарна и аварийна безопасност
Средства за оценяване:	Средство 1: • Решаване на тест Средство 2: • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: Владее теоретични знания за: • хигиенните норми • здравословните и безопасни условия на труд на работното място • превантивната дейност за опазване на околната среда • овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ на пострадали За средство 2: • Взема бързо най-адекватно решение при зададената рискова ситуация • Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ

ЕРУ 17

Наименование на единицата:	Икономика
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 17.1:	Познава основите на пазарната икономика
Знания	• Познава същността на общата теория на пазарната икономика • Познава задълбочено основните икономически проблеми – оскъдност, ресурси, избор

	<ul style="list-style-type: none"> • Знае ролята на държавата в пазарната икономика • Познава задълбочено основните икономически субекти в бизнеса
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Представя реални практически примери за управление на различни бизнес начинания в сферата на ресторантьорството
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да анализира реални практически примери за управление на бизнес начинания в сферата на ресторантьорството
Резултат от учене 17.2:	Познава основните характеристики на фирменото управление
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основите на пазарното търсене и пазарното предлагане • Дефинира основни икономически понятия в контекста на фирменото управление
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява основни икономически понятия в контекста на фирменото управление
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Взема решения за оптимизиране на дейността, като отчита икономическата обстановка в контекста на фирменото управление
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основните теоретични знания в областта на икономиката <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

ЕРУ 18

Наименование на единицата:	Предприемачество
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5

Резултат от учене 18.1:	Познава основите на предприемачеството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае същността на предприемачеството • Познава видовете предприемачески умения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира практически примери за успешно управление на фирмата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага нови идеи за развитие на бизнеса
Резултат от учене 18.2:	Формира предприемаческо поведение
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава характеристиките на предприемаческото поведение • Знае видовете предприемаческо поведение
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага решения за повишаване ефективността на дейността
Резултат от учене 18.3:	Разработва бизнес план
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните елементи, изисквания и етапи при разработване на бизнес план • Знае факторите на обкръжаващата пазарна среда и влиянието им върху дейността на фирмата
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира възможностите за развитие на фирмата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Самостоятелно или в екип разработва проект на бизнес план
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий <p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработване в екип на бизнес план на фирмата по предварително дефинирано задание
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1, 2 и 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основните теоретични постановки в областта на икономиката и предприемачеството <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус/сценарий <p>За средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработва бизнес план на фирмата според

	изискванията на предварително дефинираното задание
--	--

ЕРУ по отраслова професионална подготовка, единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ с четвърта степен на професионална квалификация

ЕРУ 19

Наименование на единицата:	Комуникация и чужд език
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 19.1:	Общува ефективно в работния екип
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава отделните длъжности в екипа, техните взаимоотношения и йерархични връзки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Комуникира в работен порядък с екипа и персонала
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес съобразно работния протокол • Поема отговорности при работа в екип
Резултат от учене 19.2:	Води ефективна бизнес комуникация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава етичните норми на комуникацията • Познава правилата за вербална и невербална комуникация • Познава ефективното поведение при конфликти • Познава правилата и изискванията за делова кореспонденция
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава и избягва конфликтни ситуации • Съдейства за решаване на конфликтни ситуации • Води делова комуникация – писмена и устна • Събира и предлага необходимата информация за удовлетворяване изискванията на гостите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Провежда ефективна комуникация с възложители съобразно индивидуалните им характеристики • Провежда разговор с гости с цел консултиране и съгласуване на услуги • Разбира и уважава изискванията на гостите и защитава интересите на организацията
Резултат от учене 19.3:	Ползва чужд език, свързан с професионалната дейност

Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава професионалната терминология на чужд език
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Чете и разбира професионални текстове на чужд език (специализирана литература, техническа документация и др.) • Ползва чужд език при търсене на информация от интернет и други източници • Ползва чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с партньори и гости
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Ползва чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява ефективна комуникация по професионални теми
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разговори на професионални теми на чужд език
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комуникира свободно на чужд език в учебна или работна среда

ЕРУ 20

Наименование на единицата:	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната си дейност
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 20.1:	Обработка информация с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява интернет търсачки и мотивира избора си на определени сред тях • Обяснява употребата на филтри и оператори за търсене • Знае за съществуването на невярна или подвеждаща информация в интернет и начини за оценка на надежността ѝ • Обяснява същността на уеб каналите (RSS и др.) за получаване на информация • Знае начините за съхранение на цифрова информация на различни електронни носители
	<ul style="list-style-type: none"> • Знае начините за формиране на поддиректории

	<p>(папки)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знае начините за преместване на файлове от една поддиректория (папка) в друга • Познава различни програми за възпроизвеждане на даден тип цифрово съдържание (текст, изображение, аудио, видео) • Познава различни доставчици на облачни услуги
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва търсачка за намиране на информация, като прилага различни филтри и използва оператори за търсене (символи и др.) • Използва уеб канали (RSS и др.) за получаване на информация • Сравнява информацията в различни източници и оценява нейната надеждност с помощта на набор от допълващи се критерии • Записва и съхранява в различни формати цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.) по класифициран начин, използвайки поддиректории (папки) • Използва облачни услуги за съхранение на информация • Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира свободно владение на ИКТ при обработването на информация
Резултат от учене 20.2:	Комуникира с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява доставчици на услугата електронна поща • Изброява софтуер за аудио- и видеоразговори • Изброява доставчици на услуги за споделяне на файлове • Обяснява принципите за онлайн пазаруване и плащане • Изброява онлайн общности (социални мрежи), създадени за обмен на знания и опит в областта на професията • Обяснява употребата на електронен подпис • Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва електронна поща • Използва разширени функции на софтуер за аудио- и видеоразговори • Споделя файлове, спазвайки правилата на онлайн комуникацията • Използва множество електронни услуги, като пазаруване онлайн, електронно банкиране, взаимодействие с държавни институции и др.

	<ul style="list-style-type: none"> • Използва електронен подпис за авторизация • Обменя знания и опит в онлайн общности • Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира свободно владение на ИКТ при онлайн комуникация
Резултат от учене 20.3:	Формира цифрово съдържание с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава функционалностите на софтуерите за формиране и редакция на цифрово съдържание от различен тип (текст, таблици, изображения, аудио, видео) • Познава функционалностите на редакторите за формиране и поддръжка на шаблонни интернет страници и/или блогове • Описва функционалностите на специализираните софтуери в ресторантьорството • Запознат е с онлайн представянето на ЗХР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Формира сложно цифрово съдържание (текст, таблици, изображения, аудио, видео) с различни оформления • Редактира и оформя цифрово съдържание, създадено от друг • Използва редактори за формиране и поддръжка на шаблонни интернет страници и/или блогове • Използва специализиран ресторантьорски софтуер • Проверява онлайн каналите за постъпили резервации и отзиви на гости
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира свободно владение на ИКТ при формирането на електронно съдържание
Резултат от учене 20.4:	Осигурява сигурност при работата с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава голяма част от известните рискове за сигурността при работа онлайн • Знае функциите на защитните стени и на антивирусните програми • Познава начините за защита на файлове с криптиране или с пароли • Знае за въздействието на цифровите технологии върху ежедневието и околната среда
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира подвеждащи и/или злонамерени съобщения и интернет страници • Активира филтри на електронна поща против спам • Разпознава файлове, представляващи злонамерен софтуер • Променя настройките на защитната стена и на

	<p>антивирусната програма</p> <ul style="list-style-type: none"> • Защишава файлове с криптиране или с пароли • Прилага мерки за пестене на енергия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да защити комплексно от злонамерени действия електронната среда, в която работи
Резултат от учене 20.5:	Решава проблеми при работата с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава начините за решаване на рутинни проблеми при използването на цифрови технологии • Познава начините за инсталиране/преинсталиране на операционна система и друг софтуер • Познава възможностите за актуализиране на собствените си цифрови умения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Избира и инсталира най-подходящия инструмент, устройство, приложение, софтуер или услуга за решаване на проблеми • Променя настройките и опциите на операционната система или друг софтуер при решаване на проблеми
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно да разреши нерутинен проблем, възникнал при работа с ИКТ
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана с намирането на информация в интернет по зададена тема, нейното съхранение и възпроизвеждане <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща <p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана с формирането, редакцията и оформлението на цифрово съдържание <p>Средство 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана с противодействие срещу злонамерено електронно съобщение <p>Средство 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана с инсталирането, преинсталирането и промяната на настройки на устройство и съпътстващия го софтуер
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> • Учебен/компютърен кабинет • Персонален компютър или лаптоп • Достъп до интернет
Критерии за оценяване:	<ul style="list-style-type: none"> • Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време. Демонстрирани са професионални знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ

Наименование на единицата:	Организация на работния процес
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 21.1:	Организира работния процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава структурата на стопанските организации • Познава методи за нормиране на работния процес • Познава планирането на ресурси, свързани с работния процес • Познава нормативните документи, свързани с професията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира работния процес • Съставя график на работните задачи • Спазва основните нормативни актове, свързани с професията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Ефективно организира работния процес • Предлага и мотивира необходимостта от промени в работата
Резултат от учене 21.2:	Отговаря за разпределението на дейностите в работния процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете дейности • Познава изискванията за изпълнение на видовете дейности • Познава начините за организация на дейностите в работния процес
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Организира дейностите • Спазва и следи етичните норми на поведение • Участва в изграждането на ефективна работна среда
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Ефективно разпределя и планира дейностите • Създава и поддържа етична работна среда
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за	За средство 1:

оценяване:	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира теоретични понятия при организацията на работния процес За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира теоретични понятия при разпределението на дейностите в работния процес
-------------------	---

ЕРУ 22

Наименование на единицата:	Обслужване на гости и организация на събитие
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 22.1:	Консултира гости
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва начините на обслужване на гости • Разграничава видовете организирани събития • Дефинира психологическите характеристики на гостите • Описва вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости и организиране на събитие • Дефинира принципите на гостоприемство • Изрежда професионални термини на чужд език
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Проучва очакванията на гостите във връзка с обслужването и организирането на събития • Прилага вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости и организиране на събитие. • Прилага принципите на гостоприемство • Използва чуждоезикова терминология по професията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да организира обслужването на гости и организирането на събития, в това число и на чужд език според установените стандарти на ЗХР
Резултат от учене 22.2:	Обслужва гости
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда правилата за обслужване на гости • Изброява видовете сервиз спрямо ЗХР • Описва правилата при подредбата на различни видове маси (блок маси, приеми и др.) • Описва вътрешнофирмените изисквания за обслужване на гости в ЗХР • Изброява методи за проучване на клиентската удовлетвореност

Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва правилата за обслужване на гости • Умее да подготвя различни видове маси (блок маси, приеми и др.) според вида на изхранване и правилната декорация • Ползва чужд език при изпълнение на служебните си задължения • Прилага вътрешнофирмените изисквания за обслужване на гости в ЗХР • Използва различни методи за проучване на клиентската удовлетвореност
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Реализира самостоятелно и в работен екип обслужване на гости в зависимост от фирмените стандарти в ЗХР
Резултат от учене 22.3:	Отговаря за организацията на съответното събитие съвместно с възложител
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира същността на ресторантьорските услуги • Описва категоризацията на ресторантьорските услуги и тяхното съдържание • Разпознава различните длъжностни позиции в ресторантьорството и техните отговорности
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Степенува различните ресторантьорски услуги • Различава отговорностите на различните длъжностни позиции в ресторантьорството • Разпределя задачи по организиране на конкретно събитие
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • В състояние е да организира конкретно събитие съвместно с прекия ръководител
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест, на казус по зададен сценарий <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с посрещане и обслужване на гости в различни типове заведения
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Консултира и обслужва гости, като отговаря на индивидуалните им изисквания • Комуникира на чужд език • Прилага вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Организация и управление в ресторантьорството“ - четвърта степен на професионална квалификация

ЕРУ 23

Наименование на единицата:	Управление на финансовата отчетност
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 23.1:	Изготвя бюджет
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва видовете бюджет • Назовава видовете отчетност • Описва видовете приходи • Изрежда видовете разходи
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Изготвя бюджет и го предоставя за одобрение от собственика • Отговаря за приходите • Оптимизира разходите • Проверява първични финансово-счетоводни документи • Използва специализиран софтуер за анализ при изпълнение на бюджета
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в екип при изготвянето на бюджет в ЗХР • Отговаря за изпълнението на бюджета и финансовите цели на ЗХР спрямо заложенния бюджет
Резултат от учене 23.2:	Изготвя менюта и специални предложения
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва различните видове менюта (ежедневни, сезонни, меню за събитие и др.) • Изрежда начини за ценообразуване на менюта и специални предложения • Описва начините за изготвяне на видовете менюта в ЗХР • Информира се за нови продукти и рецепти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в ценообразуването на менюта и специални предложения • Утвърждава цени за храни и напитки • Одобрява цени на винени листи • Внедрява в менюто нови продукти и рецепти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Одобрява цени на менюта и специални

	предложения, прилагайки приетата ценова политика • Изготвя анализи на менюта и специални предложения за изминал период
Резултат от учене 23.3:	Организира снабдяването и съхраняването на продукти, храни и напитки, използвани в ЗХР
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява продукти, храни и напитки, използвани в ЗХР • Обяснява първичното счетоводство на храни и напитки • Изброява основни доставчици по видове продукти, храни и напитки в ЗХР • Изброява методите и условията за правилно съхранение на продукти, храни и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира стоквата наличност на продукти, храни и напитки • Участва в подбор на доставчици • Контролира правилното съхранение на продукти, храни и напитки
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Проверява снабдяването на продукти, храни и напитки в съответствие с изискванията за система НАССР • Контролира правилното съхранение на хранителни продукти и други стоки в съответствие с изискванията за система НАССР
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с планиране и управление на финансовите показатели в ЗХР
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с планиране и управление на финансовите показатели в ЗХР <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

ЕРУ 24

Наименование на единицата:	Работа с техническо оборудване и обзавеждане
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4

Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 24.1:	Използва техническо оборудване
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете машини и съоръжения в кухненския блок • Изброява видовете машини и съоръжения в търговската зала • Описва начините за поддръжка и профилактика на машините • Изрежда необходимия инвентар в ЗХР • Познава необходимата документация за експлоатация на машини и съоръжения в ЗХР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Проверява функционалността на различни видове машини в ЗХР • Контролира ефективната работа с различни видове машини и уреди в ЗХР • Проверява наличните количества на съдове и инвентар • Проверява хигиената на различните видове машини в ЗХР • Провежда инструктаж за работа с машини и съоръжения в ЗХР
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира правилното и ефективно използване на техническо оборудване съобразно изискванията за експлоатация и здраве и безопасност при работа
Резултат от учене 24.2:	Участва в подготовката на търговските зали в ЗХР
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Информиран е за видовете интериорен дизайн на търговската зала в ЗХР • Изрежда необходимото обзавеждане на търговска зала в ЗХР • Описва начините за открояване на отличителен стил на ЗХР • Изрежда необходимия инвентар за търговска зала в ЗХР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Одобрява интериорния дизайн в ЗХР • Одобрява аранжирането на търговската зала • Избира отличителен стил на ЗХР • Подбира подходящия инвентар • Потвърждава готовността на търговската зала преди отварянето на ЗХР
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да контролира готовността на

	търговската зала за гости съобразно визията и отличителния стил на фирмата и в съответствие с типа на заведението
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с подготовката на търговската зала в ЗХР
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с интериора, техническо оборудване и обзавеждане на търговската зала в ЗХР За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

ЕРУ 25

Наименование на единицата:	Кулинарна продукция
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 25.1:	Контролира обработката на продуктите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява основните групи хранителни продукти • Разграничава видовете обработка на хранителни продукти • Разпознава нови техники за обработка на хранителни продукти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира основните начини за обработка на продукти и храни • Извършва контрол на обработката на хранителни продукти • Внедрява нови технологии за обработка на хранителни продукти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да контролира обработка на хранителни продукти спрямо вида на заведението, заложените стандарти при спазването на СХИ
Резултат от учене	Контролира приготвянето на ястия

25.2:	
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете ястия от менюто • Различава начините на приготвяне на ястията • Разпознава различни начини за аранжиране на ястията • Описва начините на приготвяне и представяне на ястията за различните форми на поднасяне (all inclusive, a la carte, кетъринг)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Проверява спазването на технологията при приготвяне на ястията • Контролира оформянето на ястията • Отговаря за представянето на ястията спрямо различните форми на поднасяне (all inclusive, a la carte, кетъринг)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира приготвянето на ястията спрямо вида на заведението, заложените стандарти в менюто и при спазването на СХИ
Резултат от учене 25.3:	Контролира съхраняването на готови ястия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява техническите съоръжения за съхранение на готови ястия • Изброява начини за етикетиране и съхранение на основните групи ястия • Описва начините на приготвяне и последващо тяхно съхранение на готови ястия по система HACCP
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира начините на съхранение на основните групи ястия • Проверява изправността на съоръжение за съхраняване на ястията • Взема участие в мониторинга на времето за съхранение на готовите ястия • Контролира спазването на етикетиране на готовите ястия при тяхното съхранение
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е правилно да контролира съхранение на готова кулинарна продукция съобразно заложените стандарти и система HACCP
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с кулинарната продукция
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за	За средство 1:

оценяване:	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с кулинарна продукция За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание
-------------------	--

ЕРУ 26

Наименование на единицата:	Контрол на качеството
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Ресторантьор
Ниво по НКР:	4 – 5
Ниво по ЕКР:	4 – 5
Резултат от учене 26.1:	Контролира спазването на нормативните изисквания и стандарти за качество на храните
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Запознат е с контрол на качеството по стандартите за работа • Изброява начините за контрол на качеството по система HACCP • Описва начините за проследяване на качеството
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Проверява спазването на стандартите за работа в ЗХР за контрол по качеството • Взема участие в мониторинга на системата HACCP за контрол на качеството на кулинарна продукция • Обяснява видовете алергени по система HACCP • Контролира начините за измерване и контрол на качеството
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да осъществява контрол на качеството в ЗХР съобразно заложените стандарти за работа и система HACCP
Резултат от учене 26.2:	Контролира спазването на изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява изискванията за енергийна ефективност • Описва начините за опазване на околната среда • Изброява начините за опазване на видовете възобновяеми енергийни източници • Назовава начините за рециклиране на отпадъците
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира спазването на националните и международните изисквания за опазване на околната среда в ЗХР • Взема участие в прилагането на изискванията за енергийна ефективност в ЗХР • Обяснява методите за рециклиране на отпадъци в

	<p>ЗХР</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контролира начините на използване на възобновяеми енергийни източници в ЗХР
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да контролира и прилага на практика в ЗХР изискванията за енергийна ефективност и опазване на околната среда
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача, свързана с контрол на качеството, енергийна ефективност и опазване на околната среда
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет/базов обект
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира теоретични знания, свързани с контрол на качеството • Дефинира точно и вярно енергийна ефективност и опазване на околната среда <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява точно и вярно практическа задача, определена в предварително дефинирано задание

4. Изисквания към материалната база

4.1. Обучение по теория

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, обзавеждането и оборудването на които включват: работно място на преподавателя (работна маса и стол), работно място на всеки обучаван (работна маса и стол), учебна дъска, мебели (предимно шкафове за различни цели), гладка свободна стена за окачване на нагледни материали, компютър, технически средства - микрофон, телевизионен монитор, CD плейър и филми, мултимедийно устройство и други дидактически средства за обучение.

Необходимо е обучението по теория да се подсигури с учебни пособия - табла с мостри на основни, помощни и спомагателни материали, видеоматериали за организация на работните места в професията, за технологичната последователност при производството на видовете храни и напитки, както и специализирана литература в областта на ресторантьорството.

Необходимо е обучаващата институция да разполага с учебен кабинет за обучение по чужд език и учебен кабинет за компютърно обучение с работно място за преподавателя (работна маса с компютър, стол) и работно място на всеки обучаем (работна маса с компютър, стол), достъп до интернет и осигурен софтуерен продукт за ресторантьорството.

2.2. Обучение по практика

Учебната кухня/ресторант трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали, работна 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 и трапезен инвентар - съдове и прибори, включително за съхраняване и транспортиране, подходящи за кетъринг; обзавеждане за кетъринг и специализиран транспорт за кетъринг.

За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти. Обучаваните трябва да проведат част от практическото обучение в заведение/учебно-тренировъчен ресторант.

В учебната кухня/ресторант трябва да има осигурени противопожарни средства, както и лични предпазни средства за обучаваните и обучаващите.

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.