

**ДЪРЖАВЕН ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА  
„РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ“**

<b>Професионално направление</b>				
<b>Код: 1013</b>	<b>Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг</b>			
<b>Професия</b>				
<b>Код: 101302</b>	<b>Ресторантьорство и кетъринг</b>			
<b>Степени на професионална квалификация</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
<b>Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

## **1. Изисквания към кандидатите**

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

За придобиване на първа, втора, трета и четвърта степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьорство и кетъринг“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение, утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД09-2230 от 09.08.2024 г., изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

1.1.1. За придобиване на първа степен на професионална квалификация:

- за лица, навършили 16 години – завършен начален етап на основно образование или успешно завършен курс за ограмотяване, организиран от училища в системата на предучилищното и училищното образование по реда на Закона за насърчаване на заетостта или на Закона за предучилищното и училищното образование или валидирани компетентности за начален етап на основно образование по чл. 167, ал. 1, т. 4 от Закона за предучилищното и училищното образование.

1.1.2. За придобиване на втора степен на професионална квалификация:

- за лица, навършили 16 години – завършен първи гимназиален етап.

1.1.3. За придобиване на трета степен на професионална квалификация:

- за ученици – завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 години – придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити или завършено средно образование.

1.1.4. За придобиване на четвърта степен на професионална квалификация – завършено средно образование.

Изискването за входящо квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение за придобиване на първа, втора и трета степен на професионална квалификация е придобита квалификация съответно по част от професията, първа или втора степен на професионална квалификация по същата професия.

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

## **2. Описание на професията**

Професията „Ресторантьорство и кетъринг“ обхваща умения за планиране, организиране и контрол по приготвяне, сервиране и организиране на предлагането на храни и напитки както в заведения за хранене и развлечения (ресторанти, заведения за бързо обслужване, питейни заведения, кафе-сладкарници, барове), така и в заведения за хранене и развлечения към местата за настаняване, кетъринг фирми и фирми, организиращи събития. Практикуването на тази професия изисква комплекс от знания, умения и компетенции в областта на кулинарната технология, обслужването в заведения за хранене и развлечения, сомелиерство, барово обслужване, комуникативни умения, включително на чужд език и организационен потенциал. Дейностите се изпълняват предимно в екип и са подчинени на стриктни хигиенни, технологични и етични норми.

### **2.1. Първа степен на професионална квалификация по професията**

Лицата с първа степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьорство и кетъринг“ подпомагат основните дейности в кухнята, търговската зала, бара и при кетъринг. Те участват в различни етапи от дейностите в кухнята – съхранение на храни и продукти, предварителна обработка на храни, в търговската зала вземат участие в подготовка на залата

(почистване, подреждане, зареждане), организирани/кетъринг събития – подреждане, почистване, отсервиране и други, като дейностите се извършват под наблюдение от компетентно лице.

Лицата с първа степен на професионална квалификация работят основно по предварително дадени указания, без да поемат самостоятелна отговорност за комплексната оценка на услугата. Прилагат базови знания за хигиена и безопасност на работното място.

## **2.2. Втора степен на професионална квалификация по професията**

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьорство и кетъринг“ могат да извършват комплексни задачи в кухня, бар, търговски зали, както и такива, които са свързани с организацията и реализирането на организирани изнесени събития с изхранване. Те имат уменията да приготвят ястия по предварително утвърдени рецепти и технологични карти, работят с основен кухненски инструментариум: измервателни уреди, кухненски роботи, хладилни съоръжения, топлинни уреди и др. На бара могат да приготвят топли и студени напитки под ръководството на отговорник (ментор, наставник), а в търговската зала да подреждат съдове, прибори и други, свързани със събития и/или блок-маса. Завършилите имат отлични комуникационни умения (включително на чужд език), спазват високи етични и хигиенни правила по време на работа. Притежават умения за бързи и координирани движения в динамична среда, като спазват фирмени стандарти и оперативни процедури за високо качество на ресторантьорския продукт.

Отговорни са за изпълнението на производствени задачи, точността на подадените заявки и добрия контакт с гостите и/или потребителите на кетъринговата услуга.

## **2.3. Трета степен на професионална квалификация по професията**

Придобилите трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьорство и кетъринг“ притежават уменията да ръководят малък екип, организират технологичния процес в заведения за хранене и развлечения и кетъринг компании, планират и извършват дейности по инженеринг и реинженеринг на менюта, координират доставки и следят за поддържане на качеството на предлагания комплексен продукт. Те разработват рецепти, калкулации и технологична документация, извършват приемане на хранителни продукти, спомагателни материали и консумативи, съблюдават за спазването на условията за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикатите, спомагателните материали и консумативите, планират, организират и провеждат кетъринг събития, участват в екипи за верификация и мониторинг при контрол на качеството и безопасността на кулинарна продукция, като носят отговорността за цялостния процес по време на обслужването. Познават основните принципи при съчетаване на вино с храна и дейностите, свързани с организиране и реализиране на румсървис.

Също така придобилите трета степен на професионална квалификация обучават нови служители, контролират хигиената в работните зони и осъществяват координация между отделните звена и участници в технологичния процес. Притежават умения за работа със специализиран софтуер, познават и прилагат правила за качество и безопасност на храните, имат отлични комуникативни умения (включително на чужд език), провеждат дейности за анализ и оценка на наличностите, заемат междинна управленска позиция в заведения за хранене и развлечения или кетъринг фирма. Професията изисква проявяване на постоянна грижа за госта чрез персонализирано обслужване, внимание към индивидуалните потребности и поддържане на високи стандарти в ресторантьорството.

## 2.4. Четвърта степен на професионална квалификация по професията

Придобилите четвърта степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьорство и кетъринг“ управляват цялостната дейност на заведения за хранене и развлечения или кетъринг компания. Те разработват и прилагат нови технологии, бизнес стратегии, контролират финансовите резултати, анализират пазара и потребителите, разработват иновативни предложения за менюта, поддържат контакти с партньорски организации, доставчици, корпоративни клиенти, държавни и общински институции, като планират, организират, контролират и оценяват дейности с всички партньори. Отговарят за подбора, обучението и мотивацията на служителите, разработват вътрешни политики и процедури за качество, устойчиво развитие и безопасност на труда. Работят със специализиран управленски софтуер, реализират маркетинг кампании, следят за прилагането на нормативната и правната уредба и развиват репутацията и конкурентоспособността на управляваната фирма.

Професията „Ресторантьорство и кетъринг“ с четвърта степен на професионална квалификация изисква развиване на личностни качества, като комуникативност, отговорност, бърза реакция, устойчивост в среда с високо физическо и психическо натоварване, инициативност и способност за екипна работа.

## 3. Единици резултати от ученето (ЕРУ) за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията

Степен на професионална квалификация	Ниво по НКР/ЕКР	Номер на ЕРУ и вид професионална подготовка (ПП)																							
		Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	Е	
		Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р
		У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
		Обща ПП		Отраслова ПП		Специфична ПП																			
I	2	x	x	x	x	x	x	x																	
II	3	x	x	x	x	x	x	x	x	x															
III	4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x									
IV	5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

### 3.1. Списък на Единиците резултати от ученето по видове професионална подготовка

**ЕРУ по обща професионална подготовка – единна за всички професионални направления от Списъка на професиите за професионално образование и обучение**

ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда

ЕРУ 2. Икономика и предприемачество

**ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“**

ЕРУ 3. Безопасност и хигиена в работната среда

ЕРУ 4. Комуникация и езикова култура в обслужването

**ЕРУ по специфична професионална подготовка по професията „Ресторантьорство и кетъринг“**

- ЕРУ 5. Работа с хранителни суровини и технология на прядестия и супи
- ЕРУ 6. Работа с инвентар и технологично оборудване
- ЕРУ 7. Помощни дейности при обслужване
- ЕРУ 8. Технология на ястия, десерти и напитки
- ЕРУ 9. Обслужване и комуникация в ресторантска среда
- ЕРУ 10. Организация и провеждане на кетъринг събития
- ЕРУ 11. Дигитални технологии в ресторантьорството и кетъринга
- ЕРУ 12. Международна, детска и диетична кухня
- ЕРУ 13. Сомелиерство и винена култура
- ЕРУ 14. Миксология и барово обслужване
- ЕРУ 15. Бариста и преживяване на гостите
- ЕРУ 16. Бира и дестилати – култура и сервиране
- ЕРУ 17. Управление на качеството и безопасността на храните в ресторантьорството и кетъринга
- ЕРУ 18. Управление на екипен потенциал
- ЕРУ 19. Финансово управление и контрол
- ЕРУ 20. Развитие и позициониране на кулинарната марка
- ЕРУ 21. Стратегическо управление на ресторантски и кетъринг концепции
- ЕРУ 22. Лидерски практики и организационно поведение в ресторантьорството и кетъринга

## 3.2. Описание на единиците резултати от ученето за професията „Ресторантьорство и кетъринг“

### 3.2.1. Обща професионална подготовка по професията

<b>ЕРУ 1</b>	<b>Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>
<b>Резултат от учене 1.1</b>	Спазва хигиенните норми и здравословните и безопасните условия на труд (ЗБУТ) на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните нормативни актове за здравословни и безопасни условия на труд</li> <li>• Обяснява възможните професионални и здравни рискове на работното място и причините за тяхното възникване</li> <li>• Разяснява основните правила при оказването на първа помощ при трудови злополуки</li> <li>• Изброява основните видове лични предпазни средства и техните функции</li> <li>• Познава видовете защитни приспособления и средства за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li> <li>• Изброява правилата за работа при аварии и аварийни ситуации</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага мерки за безопасност на работното място</li> <li>• Спазва хигиенните норми на работното място</li> <li>• Прилага инструкции за безопасна работа</li> <li>• Реагира правилно при аварийни ситуации</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Спазва стриктно мерките за безопасност при изпълнение на различните трудови дейности</li> </ul>
<b>Резултат от учене 1.2</b>	Осъществява превантивна дейност за опазване на околната среда
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава нормативни актове, свързани с опазването на околната среда, и ЗБУТ</li> <li>Познава трудовоправните норми, свързани със ЗБУТ</li> <li>Разяснява общите изисквания за осигуряване на ЗБУТ съобразно спецификата на провежданата дейност и изискванията на техническото, технологичното и социалното развитие с цел защита на живота, здравето и работоспособността на работещите</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Търси информация за устойчиви практики, приложими в конкретната професионална дейност</li> <li>Изпълнява дейности по събиране и съхраняване на опасни продукти, излезли от употреба уреди и консумативи съобразно правилата за рециклиране</li> <li>Използва технологии и материали, щадящи околната среда</li> <li>Спазва практики за пестене на вода, енергия и други ресурси на работното място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Правилно обработва отпадъците на работното място съобразно изискванията за сортиране</li> <li>Вярно и точно разпознава замърсяващи фактори на работното място и съдейства за ограничаване на въздействието им</li> <li>Способен е стриктно да следва утвърдените правила и изисквания за опазване на околната среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Владее теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> <li>хигиенните норми</li> <li>здравословните и безопасните условия на труд на работното място</li> <li>овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ</li> <li>превантивната дейност за опазване на околната среда</li> </ul> </li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Избира своевременно най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация</li> <li>Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 2</b>	<b>Икономика и предприемачество</b>
<b>Резултат от учене 2.1</b>	Познава основите на пазарната икономика

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни икономически понятия – търсене, предлагане, пазар, конкуренция, цена</li> <li>• Познава ролята на държавата в икономиката – данъци, бюджет, регулации</li> <li>• Обяснява дейността на организацията в контекста на основни икономически принципи и понятия</li> <li>• Разяснява основни понятия във финансите – приходи, разходи, печалба, инвестиции</li> <li>• Разбира значението на социалната и екологичната отговорност при ръководене на бизнес</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва основни икономически понятия, като търсене, предлагане, пазар, конкуренция и цена при изпълнение на професионалните си задачи</li> <li>• Отчита значението на основните финансови показатели, като приходи, разходи, печалба и инвестиции</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага правилата и изискванията, свързани с ролята на държавата в икономиката, включително данъци, бюджет и регулации, в рамките на работната среда и своите професионални ангажименти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 2.2</b>	<b>Познава основите на предприемачеството</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава същността и ролята на предприемачеството в икономиката</li> <li>• Изрежда основните стъпки при стартиране на бизнес, включително генериране на идея, пазарно проучване, изготвяне на бизнес план</li> <li>• Изброява видовете фирми и организационно-правни форми на стопанска дейност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разграничава видовете фирми и организационно-правните форми на стопанска дейност</li> <li>• Прилага знания за предприемачеството в работната си среда</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания</li> <li>• Предлага решения за подобряване на дейността в съответствие с технологичните и организационните изисквания</li> <li>• При необходимост представя идеи и предложения пред клиенти, инвеститори или партньори, като аргументира решенията си</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания и понятия в областта на икономиката</li> <li>• Владее основните теоретични постановки в областта на предприемачеството</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Участва в разработването на бизнес план на фирмата според изискванията на предварително дефинираното задание</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

### 3.2.2. Отраслова професионална подготовка по професията

<b>ЕРУ 3</b>	<b>Безопасност и хигиена в работната среда</b>
<b>Резултат от учене 3.1</b>	Почиства работна зона
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава видовете замърсители</li> <li>Разпознава рисковете от кръстосано замърсяване</li> <li>Посочва начините и принципите за предотвратяване на замърсявания</li> <li>Идентифицира зоните с висок санитарен риск</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разпознава и предотвратява рискове от замърсяване</li> <li>Почиства работната зона</li> <li>Прилага лична и производствена хигиена</li> <li>Извършва дейности за дезинфекция на оборудване</li> <li>Съхранява храни и консумативи</li> <li>Спазва хигиенните норми</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е самостоятелно да прилага добри хигиенни практики при работа с продукти и консумативи, като спазва санитарните изисквания и вътрешнофирмените правила</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.2</b>	Извършва подготовка на суровини, спомагателни средства и материали
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Описва условията за съхранение на хранителни продукти</li> <li>Познава основните етапи за подготовка на различни суровини, спомагателни средства и материали</li> <li>Познава и изброява методите за предварителна обработка на хранителни продукти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Извършва дейности по измиване, белене и рязане на хранителни продукти</li> <li>Съхранява продукти съгласно указания</li> <li>Проверява и следи за сроковете на годност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е самостоятелно да извършва подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали, като спазва изискванията за безопасност на проведените технологични процеси</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.3</b>	Спазва нормите и стандартите за качество и безопасност на храните
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава основните нормативни актове, регулиращи качеството и безопасността на храните</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва принципите за прилагане на система за анализ и контрол на качеството (НАССР)</li> <li>• Идентифицира нарушения и последици от неспазване на нормативните документи съгласно НАССР</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява изискванията, регламентирани във фирмени стандарти (включително НАССР, ISO стандарти и др.)</li> <li>• Прилага принципите за етикетирание, съхранение и проследимост на храните</li> <li>• Използва защитно работно облекло</li> <li>• Спазва изискванията за лична и производствена хигиена</li> <li>• Реагира при констатирани отклонения в нормите за качество и безопасност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва правилата за безопасност на храните според нормативната уредба</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.4</b>	Оказва първа долекарска помощ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава целите, значението и основните понятия в първата помощ</li> <li>• Описва ролята на първия реагиращ</li> <li>• Познава правните и етичните аспекти на оказването на първа помощ</li> <li>• Познава симптомите на най-честите инциденти при предоставянето на туристически услуги</li> <li>• Познава основните жизнени функции, способите за тяхната проверка и позиции за възстановяване</li> <li>• Познава съдържанието и предназначението на аптечката за първа помощ в местата за настаняване, за хранене и за развлечения, спа центрове (рецепция, камериерски офиси, кухня, търговски зали на ресторанти и барове и др.)</li> <li>• Познава основните процедури за първа помощ</li> <li>• Познава начини за комуникация с пострадали и техните близки, включително и с лица със зрителни/слухови увреждания при оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Успокоява пострадалите</li> <li>• Прави проверка на мястото на инцидента</li> <li>• Повиква спешна помощ</li> <li>• Разпознава симптомите и прилага техники за оказване първа помощ при задушаване, безсъзнание, изгаряния, кръвотечения и рани, хранителни алергии, отравяния, електрически инциденти и други</li> <li>• Управлява стреса и психическите реакции</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Действа адекватно при оказване на първа помощ на гости и персонала</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее знания за видовете замърсители и опасностите от кръстосано замърсяване</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва начини за предотвратяване на замърсявания и зони с висок санитарен риск</li> <li>• Познава основните етапи и методи за подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали</li> <li>• Изброява условия за правилно съхранение на храни</li> <li>• Познава нормативните актове, свързани с безопасността на храните</li> <li>• Изброява задълженията на персонала</li> <li>• Обяснява основите на HACCP принципите и последиците от неспазване на изискванията</li> <li>• Обяснява основните стъпки при оказване на първа долекарска помощ при безсъзнание, кръвотечение и задушаване</li> <li>• Изброява съдържанието и предназначението на аптечка за първа помощ на работното място</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почиства и дезинфекцира работната зона и специализирано оборудване</li> <li>• Прилага лична и производствена хигиена и използва защитно работно облекло</li> <li>• Извършва първична обработка на храни и съхранява получените полуфабрикати</li> <li>• Проверява срокове на годност и спазва хигиенни норми</li> <li>• Прилага правилата за етикетиране, съхранение и проследимост на храни</li> <li>• Реагира адекватно при отклонения от санитарните и нормативните изисквания</li> <li>• Работи самостоятелно, прилагайки добри производствени, хигиенни и безопасни практики в съответствие с фирмените стандарти</li> <li>• Демонстрира правилна проверка на мястото на инцидента и първоначална оценка на състоянието на пострадали</li> <li>• Прилага подходяща техника за оказване на първа долекарска помощ при симулиран инцидент (напр. кръвотечение или изгаряне)</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 4</b>	Комуникация и езикова култура в обслужването
<b>Резултат от учене 4.1</b>	Общува с колеги и гости (туристи)
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните елементи на устната и невербалната комуникация</li> <li>• Изброява начини за установяване на контакт</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва специфики на комуникацията в обслужваща среда</li> <li>• Идентифицира чести затруднения в общуването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Формулира ясно съобщения</li> <li>• Използва подходяща мимика и жестове</li> <li>• Регулира тона и езика според ситуацията</li> <li>• Установява и поддържа контакт с клиента</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Умело общува с гостите и колегите, като спазва правилата за професионално поведение в обслужването</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.2</b>	Избягва конфликтни ситуации
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава често срещаните причини за напрежение при обслужване</li> <li>• Изброява поведения, които могат да влошат комуникацията с гостите</li> <li>• Идентифицира етапите на възникване и развитие на конфликтна ситуация</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запазва спокоен тон при обслужване в напрегната ситуация</li> <li>• Изслушва оплаквания, без да прекъсва госта</li> <li>• Прилага професионални изразни средства за предотвратяване на конфликти</li> <li>• Подава информация или сигнализира ръководството при необходимост</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правилно реагира в ситуации на напрежение при обслужване, като спазва вътрешните правила</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.3</b>	Обслужва гости
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава етапите на обслужване на гостите (посрещане, настаняване, информиране, насочване, изпращане)</li> <li>• Изброява основни правила за поведение и комуникация при първичен контакт с гост</li> <li>• Посочва стандартни изразни средства за приветствие и благодарност към гост</li> <li>• Познава специализирана терминология на чужд език</li> <li>• Идентифицира външния вид и поведение като част от фирмените стандарти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посреща гостите вежливо и с подходящ израз</li> <li>• Поддържа приветлив външен вид и излъчване</li> <li>• Насочва госта към продукт, място или колега</li> <li>• Използва стандартни фрази за извинение или благодарност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да посреща и обслужва гости, като спазва установените правила за поведение и комуникация в организацията</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава вербални и невербални умения за комуникация</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява начини за установяване на контакт и избягване на конфликти</li> <li>• Описва етапите на обслужване (посрещане, настаняване, информиране, насочване, изпращане)</li> <li>• Разпознава стандартни фрази, фирмено поведение и външен вид</li> <li>• Описва причините за напрежение и реакциите при взискателни гости</li> <li>• Познава основни фрази и термини на чужд език, използвани в професионалната среда</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Общува ясно, с подходяща мимика, тон и език</li> <li>• Посреща и обслужва госта любезно и професионално</li> <li>• Реагира спокойно в напрегнати ситуации</li> <li>• Прилага учтивост, изслушване и подава сигнал при нужда</li> <li>• Използва базови изрази на чужд език за посрещане, представяне на меню и поръчка и при изпращане на госта</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

### 3.2.3. Специфична професионална подготовка по професията

<b>ЕРУ 5</b>	<b>Работа с хранителни суровини и технология на предястия и супи</b>
<b>Резултат от учене 5.1</b>	Разпознава основни суровини и продукти за предястия и супи
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основните групи хранителни продукти по произход, състав и технологични свойства, използвани за производство на предястия и супи</li> <li>• Назовава етапите и критериите за прием на хранителни продукти</li> <li>• Посочва показатели за негодно състояние</li> <li>• Идентифицира продукти с изтекъл срок на годност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планира използването на основни групи хранителни продукти за производство на предястия и супи</li> <li>• Проверява годността на хранителни продукти и полуфабрикати</li> <li>• Разделя продуктите по групи и технологични свойства</li> <li>• Отстранява негодни части</li> <li>• Попълва документи за входящ контрол на хранителни продукти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да разпределя хранителни продукти за технологична обработка, като спазва указанията за качество и безопасност</li> </ul>

Резултат от учене 5.2	Прилага подходящи методи за обработка и съхранение
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава технологичната документация – рецепта и технологична карта</li> <li>• Изброява етапите на почистване на различни групи хранителни продукти</li> <li>• Назовава инструментариум (средства) за измиване и белене</li> <li>• Описва основните топлинни процеси за кулинарна обработка</li> <li>• Посочва рискове при неправилно провеждане на предварителна обработка</li> <li>• Познава технологичните етапи за производство на студени предястия</li> <li>• Познава технологичните етапи за производство на топли предястия и супи</li> <li>• Описва правилата за лична хигиена при работа със суровини</li> <li>• Познава начини за съхранение на полуфабрикати, готови студени и топли предястия и супи</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва технологична документация</li> <li>• Измива зеленчуци, плодове и други продукти</li> <li>• Обелва продукти с подходящ инструментариум</li> <li>• Отстранява повредени (негодни) за консумация части</li> <li>• Обезкостява и филетира меса, птици, риба и др.</li> <li>• Приготвя студени и топли предястия и супи с прилагане на подходяща топлинна обработка</li> <li>• Събира хранителни отпадъци съобразно подходите за устойчиво управление на хранителни и нехранителни отпадъци</li> <li>• Съхранява получените полуфабрикати, готови студени и топли предястия и супи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да използва технологична документация, провежда първична обработка на хранителни продукти, приготвя студени, топли предястия и супи, като използва подходящи инструментариум от средства и техники при спазване на високи санитарно-хигиенни норми</li> </ul>
Резултат от учене 5.3	Оформя предястия и супи според стандарти и изисквания
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява техники за оформяне на предястия и супи</li> <li>• Назовава спомагателни продукти и оборудване за оформяне</li> <li>• Посочва режими и условия за реализиране на предястия и супи след проведено съхранение</li> <li>• Идентифицира несъответствия при съхранение и оформяне</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага техники за оформяне на предястия и супи</li> <li>• Организира зоните и оборудването за оформяне</li> <li>• Използва подходящи спомагателни продукти и оборудване за оформяне</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага дейности съгласно добрите производствени и хигиенни практики при оформяне</li> <li>• Следи условията и параметрите за съхранение и реализация</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да подготвя (ръчно и механизирано) предястия и супи, като осигурява правилно съхранение и оформяне (реализация) според технологичните указания</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните видове суровини и етапите на тяхната първична подготовка</li> <li>• Разграничава признаци за негодно състояние и показатели срок на годност</li> <li>• Описва изискванията за хигиена при провеждане на първична обработка на продукти за предястия и супи</li> <li>• Разпознава методи, съдове и оборудване за временно съхранение на суровини за производство на предястия и супи</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва съхранение, измиване, почистване и премахване на повредени части от хранителни продукти и други, както ръчно, така и механизирано</li> <li>• Поддържа продукти в зоните (местата) за технологична обработка, като спазва хигиенните изисквания, приготвя предястия и супи</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 6</b>	<b>Работа с инвентар и технологично оборудване</b>
<b>Резултат от учене 6.1</b>	Използва основен кухненски инвентар и технологично оборудване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните видове инвентар и помощни средства за работа в кухнята, търговската зала, бара и кетъринга</li> <li>• Описва основното оборудване за кухня, търговска зала, бар и кетъринг</li> <li>• Назовава материалите, от които е изработен инвентарът, както и класификацията на съдовете според стандарта</li> <li>• Посочва изискванията за чистота и предназначение на инвентара преди употреба</li> <li>• Идентифицира повреди или замърсявания по инвентара и помощните средства</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почиства инвентар и оборудването преди работа</li> <li>• Проверява целостта на съдове, прибори и оборудване</li> <li>• Поддържа инвентара и оборудването по вид и употреба</li> <li>• Зарежда работното място съобразно дейностите</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да подготвя инвентар и оборудване за работа, като спазва правилата за хигиена, безопасност и организация</li> </ul>

<b>Резултат от учене 6.2</b>	Поддържа безопасна и хигиенична работа с електрическо и газово оборудване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява съдове и прибори за приготвяне, оформяне и поднасяне на храни и напитки в ресторанта и при кетъринг</li> <li>• Познава оборудването според предназначението му – електрическо и газово оборудване</li> <li>• Назовава рисковете от неправилна употреба на инвентар и оборудване</li> <li>• Посочва основните стъпки за безопасна работа с режещи инструменти и технологично оборудване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва инструменти (помощни средства) и оборудване в кухнята, търговската зала, бара и кетъринга</li> <li>• Използва съдове за съхранение на храни в топло и студено състояние</li> <li>• Спазва указания за безопасна работа с инвентара и оборудване</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да използва инвентар за подготовка на храни и напитки, като спазва изискванията за безопасност и ефективност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 6.3</b>	Провежда дейности по почистване и дезинфекция на инвентара и оборудването
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава неизправности при работа с оборудване</li> <li>• Познава стъпките за измиване и дезинфекция на инвентара и оборудването</li> <li>• Назовава препарати за измиване и дезинфекция</li> <li>• Изброява етапите на санитарно управление – дезинфекция, дезинсекция и дератизация</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Измива инвентар и оборудване с подходящи средства</li> <li>• Спазва инструкция за изключване/включване на оборудване</li> <li>• Проверява чистотата след измиване и дезинфекция</li> <li>• Подрежда инвентара и оборудването на определените места</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да измива и дезинфекцира инвентар и оборудване след употреба, като спазва санитарните стандарти и вътрешните указания</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основните видове инвентар, оборудване и материали на изработка</li> <li>• Посочва изисквания за почистване, дезинфекция и безопасна употреба</li> <li>• Разграничава инструменти и оборудване за различни технологични операции в кухнята, търговската зала, бара и кетъринга</li> <li>• Идентифицира рискове от авария и неизправност от неправилна работа с инвентар и оборудване</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя и проверява инвентара и оборудването преди използване</li> <li>• Използва правилно инструменти и оборудване</li> <li>• Почиства инвентара и оборудването след работа с подходящи детергенти</li> <li>• Подрежда и съхранява инвентара според вътрешни указания</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 7</b>	<b>Помощни дейности при обслужване</b>
<b>Резултат от учене 7.1</b>	Подготвя зали и сервизни площи за обслужване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява елементите на обслужването</li> <li>• Познава менюто на ресторанта, бара и кетъринг събитие</li> <li>• Посочва особеностите при обслужване рум-сервис</li> <li>• Назовава видовете прибори и съдове за различни ястия и напитки</li> <li>• Посочва последователността при подреждане на маси, идентифицира грешки при подготовката на зоните за обслужване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Зарежда прибори и съдове по зададен модел/меню</li> <li>• Подрежда салфетки и помощни средства</li> <li>• Проверява чистотата на масата и използваните в обслужването прибори и съдове</li> <li>• Подготвя зона за обслужване, включително при рум-сервис с необходимите помощни средства</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да подготвя зона за обслужване, като спазва указанията и стандартите за зареждане (меню), хигиена и технологична последователност на обслужването</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.2</b>	Поддрежда прибори, съдове и аксесоари по зададени стандарти
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява фазите на обслужване (посрещане, настаняване, сервиране, отсервиране, изпращане)</li> <li>• Посочва ролите и отговорностите на сервизния екип</li> <li>• Назовава фрази за базова учтивост към гостите</li> <li>• Описва правилата за обслужване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поднася съдове, прибори и напитки при необходимост</li> <li>• Отсервира прибори и съдове</li> <li>• Подпомага основния сервитьор при обслужване</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изпълнява помощни дейности при обслужване, като се съобразява с указанията и нуждите на гостите</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.3</b>	Поддържа висок стандарт за хигиена и качество на обслужването

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява етапите за почистване след обслужване</li> <li>• Посочва зони с висок риск от замърсяване</li> <li>• Назовава препарати и средства за санитарна поддръжка</li> <li>• Идентифицира пропуски в хигиената след обслужване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслужва гости под ръководство</li> <li>• Събира и изнася отпадъци от зоните на обслужване</li> <li>• Провежда дейности по почистване и дезинфекция</li> <li>• Подменя помощни средства – покривки, салфетки, комплектни прибори и др.</li> <li>• Проверява зоната за следи от замърсяване или несъответствие с определени норми на обслужването</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да поддържа висок стандарт за хигиена и качество на обслужването, като следва график, указания и хигиенни правила</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава етапи в обслужването на гостите</li> <li>• Посочва правилата за подреждане на маса при определени ситуации</li> <li>• Идентифицира отговорности и хигиенни изисквания при обслужване</li> <li>• Назовава основни правила за поведение пред гостите</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя зони за обслужване по предварително изготвено меню или зададени указания</li> <li>• Помага при сервиране и отсервиране на съдове и прибори</li> <li>• Реагира учтиво при поръчка от гостите</li> <li>• Почиства зони за обслужване и подменя помощни средства – салфетки, комплектни прибори, аксесоари и др.</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 8</b>	<b>Технология на ястия, десерти и напитки</b>
<b>Резултат от учене 8.1</b>	<b>Приготвя основни ястия</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава технологична документация – рецепта и калкулация</li> <li>• Изброява основни видове ястия по групи</li> <li>• Познава условията за приготвяне на основни ястия по рецепта според задание</li> <li>• Познава изисквания за приготвяне на храна за специфични потребителски групи, включително деца.</li> <li>• Идентифицира хранителни потребности според възрастови групи.</li> <li>• Идентифицира несъответствия между наличности и необходими съставки за приготвяне на основни топли ястия</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обяснява принципите за екологични практики и устойчивост</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Избира рецепта и технология според предварително меню (рецепта)</li> <li>Спазва качеството и представянето на готовата продукция</li> <li>Прилага технологични подходи за получаване на основни ястия</li> <li>Адаптира рецепта според възрастови и здравословни нужди на децата.</li> <li>Прилага щадящи технологични процеси при приготвяне на храна за деца.</li> <li>Проверява качествените показатели на готовите ястия</li> <li>Съхранява приготвени основни ястия</li> <li>Прилага принципите за екологосъобразност и устойчивост</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е да избира рецепта, приготвя основни ястия, като спазва технологичните, хигиенните указания и устойчивите практики, съобразено с възрастови и здравословни особености на потребителите.</li> <li>Прилага устойчиви и здравословни практики в приготвянето на основни ястия</li> </ul>
<b>Резултат от учене 8.2</b>	Приготвя десерти
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изброява основните суровини и техните технологични характеристики</li> <li>Познава етапите за получаване на полуфабрикати за производство на десерти</li> <li>Познава начини за приготвяне на десерти по зададено меню</li> <li>Посочва температурни и времеви режими за технологична обработка и съхранение на десерти</li> <li>Назовава изискванията за безопасна работа с технологично оборудване</li> <li>Описва показателите за качество на десертите</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготвя суровини и полуфабрикати за производство на десерти</li> <li>Настройва и използва технологично оборудване</li> <li>Извършва технологична обработка</li> <li>Спазва технологичните параметри</li> <li>Спазва изискванията за качеството на десертите</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е да приготвя десерти самостоятелно, като следва технологичните инструкции и осигурява качествен краен продукт</li> </ul>
<b>Резултат от учене 8.3</b>	Приготвя напитки
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава състава и характеристиките на напитки – алкохолни, безалкохолни и топли напитки</li> <li>Познава изисквания за безопасно и достъпно сервиране на напитки при обслужване на хора с двигателни, сензорни и когнитивни затруднения</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава състава и структурата на бар-картата (менюто на бара)</li> <li>• Познава технологичната документация на бара</li> <li>• Назовава стандартите за дизайн и грамаж на напитки</li> <li>• Изброява изискванията за приготвяне на напитки</li> <li>• Посочва начини за естетично и безопасно приготвяне на напитки</li> <li>• Идентифицира грешки при оформяне и сервиране на напитки</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя напитки, като спазва технологичната документация</li> <li>• Съобразява действията си с нуждите на хора с увреждания</li> <li>• Ориентира гостите при избора на напитка</li> <li>• Следи качеството на напитките</li> <li>• Използва подходящи съдове и прибори за сервиране на напитки</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да приготвя напитки, като спазва технологичната документация и спазва указания за визия, качество и безопасност</li> <li>• Осигурява достъпно и приобщаващо обслужване на всички гости, като се съобразява с физическите и комуникационните им потребности</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава структурата на технологичната документация – рецепта, технология и калкулация</li> <li>• Описва методи за технологична обработка и спазва съответни режими</li> <li>• Назовава изисквания за безопасност и външен вид на ястия, десерти и напитки</li> <li>• Идентифицира грешки при приготвяне на ястия, десерти и напитки</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира рецепта и ястия, десерти, напитки по технологична документация</li> <li>• Предлага и приготвя ястие, адаптирано за деца – според възраст, алергени или консистенция.</li> <li>• Оформя ястие/десерт/напитка</li> <li>• Демонстрира хигиена, точност и последователност при работа</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 9</b>	<b>Обслужване и комуникация в ресторантска среда</b>

<b>Резултат от учене 9.1</b>	Прилага етикет и поведение, съобразено с типа заведение за хранене и развлечения
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни понятия от Закона за туризма – турист, туристическа услуга, туристически обект, категоризация</li> <li>• Разграничава видовете туристически обекти и тяхната роля в туристическото обслужване</li> <li>• Изброява етапите на обслужване – посрещане, настаняване, обслужване, изпращане</li> <li>• Познава етапите за сервиране на студени предястия, топли предястия и супи</li> <li>• Познава етапите за сервиране на основния ястия и десерти</li> <li>• Посочва начини за задаване на въпроси към гостите</li> <li>• Идентифицира нуждата от точно повторение на поръчката</li> <li>• Описва и обяснява принципите при работа в мултикултурна среда</li> <li>• Описва правила за обслужване на гости със специфични потребности (в това число хора с увреждания)</li> <li>• Описва значението на грижата за клиента като основен принцип на ресторантьорството</li> <li>• Познава терминология на чужд език</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава основните видове туристически обекти съгласно нормативната уредба</li> <li>• Отнася правилно услугите и дейностите към съответните категории туристически обекти</li> <li>• Прилага правилата за етично поведение и правата на туриста при обслужване</li> <li>• Спазва изискванията, произтичащи от нормативната рамка за туристическите услуги</li> <li>• Съдейства за изпълнение на процедури, свързани с категоризация и регистрация (в рамките на задълженията си)</li> <li>• Посреща гостите учтиво и предлага меню</li> <li>• Прилага умения за създаване на достъпна среда – осигурява достъп до меню, места за сядане и комуникация, съобразени с различни видове увреждания</li> <li>• Общува с гости от различни култури</li> <li>• Прилага техники за персонализирано обслужване и грижа към госта</li> <li>• Извършва дейностите по вземане на поръчка</li> <li>• Сервира студени и топли предястия, супи, основни ястия и десерти</li> <li>• Предава поръчката към кухнята и бара по установен ред</li> <li>• Извършва дейности при работа в мултикултурна среда</li> <li>• Обслужва гости със специфични потребности</li> <li>• Комуникира на чужд език</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да приема и предава поръчки, извършва всички дейности по обслужване на гостите, като спазва стандартите за качество и прилага необходимите умения за комуникация в мултикултурна среда, включително на чужд език</li> <li>• Прилага принципите на приобщаващо обслужване и осигурява достъпност на услугата за всички гости, включително хора с увреждания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.2</b>	Сервира напитки
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава стандартните правила за сервиране</li> <li>• Познава класификацията и характеристиките на напитки – вода, безалкохолни напитки, вино, бира и др.</li> <li>• Посочва подходящи съдове и прибори за сервиране</li> <li>• Изброява изисквания за подреждане на масата за сервиране на напитки</li> <li>• Идентифицира грешки при сервиране и отсервиране</li> <li>• Разпознава основни термини на чужд език, използвани при сервиране на напитки</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поднася напитки</li> <li>• Сервира напитки по утвърдени правила</li> <li>• Сервира напитки в състава на комплексно меню</li> <li>• Проверява дали масата е подредена с необходимите съдове, прибори и помощни средства</li> <li>• Отсервира използваните съдове и сервизен инвентар след всяко обслужване</li> <li>• Наблюдава реакцията на гостите при поднасяне на напитки или храна</li> <li>• Изказва учтив въпрос за удовлетвореност преди изпращане на гостите</li> <li>• Прилага основни термини на чужд език, използвани при сервиране на напитки</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да сервира ястия, десерти и напитки в търговската зала, като спазва етикет, технологична последователност и стандарт на обслужване</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.3</b>	Прилага принципите за универсален дизайн и достъпност при изготвяне на меню
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава състава и структурата на баровото меню, включително при специализирани питейни заведения, винената листа и коктейлната карта</li> <li>• Познава изискванията за създаване на меню за хора със специални потребности (включително хора с увреждания)</li> <li>• Познава условията и факторите за приготвяне на коктейли</li> <li>• Изброява характеристиките на използваните базови напитки</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва условията за прилагане на барово обслужване, както и формите на обслужване в специализирани питейни заведения</li> <li>• Посочва примери за съчетаване на вино, бира и други напитки с храна</li> <li>• Познава подходите за осигуряване на атрактивност на гостите</li> <li>• Познава нормативните разпоредби за дейността на питейните заведения</li> <li>• Познава видовете технологична документация и инструкциите за приготвяне и сервиране на напитки в бар</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготвя структура и състав на меню за питейни заведения – барове, дискотеки, клубове и др.</li> <li>• Създава или адаптира меню, така че да бъде достъпно за гости със специални потребности, включително сензорни и когнитивни увреждания</li> <li>• Приготвя коктейли и описва техниките на миксиране</li> <li>• Прилага съчетаване на напитки с храна</li> <li>• Работи с технологична документация на бара</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изготвя меню за бар, включително винена листа, коктейлна карта, съчетава напитки с храна, съобразно нормативната база, осигурявайки преживяване на гостите</li> <li>• Прилага принципите за универсален дизайн и достъпност при изготвяне на меню, за да гарантира равнопоставен достъп на всички гости</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава характеристиките и начините за получаване на топли и студени напитки на бара, коктейли и др.</li> <li>• Назовава изискванията за съчетаване на напитки с храна</li> <li>• Посочва начини за създаване на преживяване на гостите</li> <li>• Идентифицира грешки и рискове при барово обслужване</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира персонализиран подход към госта, съобразявайки обслужването с неговите нужди</li> <li>• Използва учтиви вербални и невербални средства за общуване с госта</li> <li>• Прилага умения за активно слушане и реагира адекватно на запитвания или оплаквания</li> <li>• Създава положително впечатление чрез уважително отношение и професионално поведение</li> <li>• Приготвя топли и студени напитки, коктейли и др.</li> <li>• Съчетава храна с напитки</li> <li>• Комуникира на чужд език</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 10</b>	<b>Организация и провеждане на кетъринг събития</b>
<b>Резултат от учене 10.1</b>	Подготвя кетъринг оборудване и продукти
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основните етапи при организиране на кетъринг събитие – предварително планиране, подготовка, логистика, изпълнение и последваща оценка</li> <li>• Познава различните типове кетъринг услуги (стационарен, мобилен, корпоративен, събитийно ориентиран и др.)</li> <li>• Описва изискванията за хигиена, безопасност и нормативна уредба, свързана с кетъринг услугите</li> <li>• Изброява видовете оборудване, необходимо при кетъринг услугите</li> <li>• Посочва ястия, десерти и напитки, подходящи за кетъринг, включително за транспортиране</li> <li>• Описва правилата за хладилна верига и безопасност при транспорт на храни</li> <li>• Идентифицира видовете опаковки и съдове, подходящи за кетърингова дейност</li> <li>• Познава международни стандарти за устойчивост</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготвя план за организация на изнесено хранене съобразно конкретно събитие (брой гости, меню, място, оборудване, персонал)</li> <li>• Прилага принципи за ефективна логистика и координация между звената (кухня, транспорт, обслужване)</li> <li>• Оценява рисковете и предприема мерки за осигуряване на безопасност на храните и качеството на обслужването</li> <li>• Подбира съдове, прибори, инвентар, оборудване и пособия по списък</li> <li>• Прилага практики за устойчива организация – използване на рециклируеми материали, оптимизация на логистиката, намаляване на хранителните отпадъци</li> <li>• Включва локални, сезонни и биопродукти при планиране на доставки</li> <li>• Прилага дейности по заявяване, доставка, производство и контрол на качеството</li> <li>• Извършва проверка на видимото състояние на опаковките и етикетите по указания</li> <li>• Докладва за липси, разхерметизация или липсващи етикети</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в цялостното планиране и реализиране на кетъринг събитие, като съчетава организационни, комуникационни и логистични умения</li> <li>• Работи в екип и координира изпълнението на дейностите в съответствие с изискванията на клиента и стандартите за качество</li> </ul>

<b>Резултат от учене 10.2</b>	Участва в логистиката на събития с външно обслужване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите за планиране и подготовка на кетъринг услугите</li> <li>• Изброява условията за провеждане на кетъринг</li> <li>• Посочва стандартите за обслужване при кетъринг събития</li> <li>• Познава принципите за създаване на комфортна и безопасна среда при масови събития</li> <li>• Описва изисквания за приобщаващо обслужване (включително достъпност, алергии, религиозни особености)</li> <li>• Познава техники за изграждане на позитивна атмосфера и управление на групи гости</li> <li>• Описва основните принципи за осигуряване на качеството на храната и обслужването при кетъринг събития</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следва планирани задачи за подготовка и провеждане на кетъринг услугите</li> <li>• Прилага умения за едновременно обслужване на големи групи, като същевременно проявява внимание към детайлите</li> <li>• Съдейства за създаване на уютна атмосфера и превенция на ситуации, които биха предизвикали неудобство у гостите</li> <li>• Адаптира обслужването спрямо спецификите на клиента</li> <li>• Аранжира бюфет маса по зададена технологична схема</li> <li>• Предлага храни и напитки за събития</li> <li>• Прилага мерки и дейности за осигуряване на качеството</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да планира и дейностите по организиране на кетъринг събития, като спазва зададени указания за качество, безопасност и логистика</li> <li>• Способен е да осигури положително преживяване за всички участници в събитието, съчетавайки организация и грижа за детайлите</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.3</b>	Съдейства при обслужване на гости и поддържане на атмосфера
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява задачи в екипната работа по време на кетъринг събитие</li> <li>• Познава принципите за осигуряване на достъпна и приобщаваща среда за гости с увреждания – физическа, сензорна и комуникационна</li> <li>• Описва изискванията за сигнализация, обозначения, достъпни маршрути и съответствие със стандартите за достъпност</li> <li>• Назовава правила за поведение на работа с гости при кетъринг събития</li> <li>• Посочва дейности за осигуряване на качеството чрез логистични мерки</li> <li>• Описва правилата и етапите за оценка на кетъринг събитие</li> <li>• Идентифицира видовете отпадъци и начини за тяхното събиране</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява възложени задачи в екип по време на кетъринг</li> <li>• Съдейства на колеги при съвместно обслужване</li> <li>• Обслужва гостите с вежлив тон, подходящ език и спазване на професионална етика</li> <li>• Изпълнява указания за подготовка и разчистване на логистични средства (оборудване, съдове, инвентар)</li> <li>• Спазва указания за разделно събиране на отпадъци и пестене на ресурси</li> <li>• Използва подходящи материали и консумативи според указания за устойчивост</li> <li>• Оказва съдействие на гости със специфични потребности – например при придвижване, ориентиране или комуникация</li> <li>• Съдейства за адаптиране на пространството при нужда – осигурява проходи, достъп до маси и информационни материали в подходящ формат</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да участва в реализирането и оценяването на кетъринг събитие, като съдейства за поддържане на добри хигиенни и етични практики</li> <li>• Съдейства за осигуряване на достъпна и равнопоставена среда за всички гости, включително хора с увреждания, при спазване на етичните и професионалните стандарти</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава отделните етапи при планиране и организиране на кетъринг събития</li> <li>• Описва изискванията за визия, хигиена, безопасност и комуникация с гости</li> <li>• Посочва особености при логистика и разпределение на дейности при провеждане на събитието</li> <li>• Назовава правилата и дейностите за прилагане на устойчиви подходи при кетъринг събития</li> <li>• Обяснява как се прилагат принципите на устойчиво развитие при организацията на кетъринг събитие</li> <li>• Разпознава устойчиви материали, техники за намаляване на отпадъци и ефективна логистика</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Планира и провежда кетъринг събитие</li> <li>• Оценява резултатите от проведеното кетъринг събитие</li> <li>• Обслужва гостите учтиво и ефективно</li> <li>• Комуникира на чужд език</li> <li>• Прилага план за ограничаване на хранителни загуби и опазване на околната среда</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

<b>ЕРУ 11</b>	<b>Дигитални технологии в ресторантьорството и кетъринга</b>
<b>Резултат от учене 11.1</b>	Работи с дигитални системи и специализиран софтуер за резервации и обслужване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава функциите на системите за управление на ресторанти (POS системи, системи за резервации и поръчки)</li> <li>• Познава терминологията, свързана с дигиталната обработка на поръчки и управление на клиентски данни</li> <li>• Познава основите на работа с електронни менюта, онлайн резервационни платформи и приложения за доставки, включително и на чужд език</li> <li>• Изброява основните изисквания за защита на лични данни при работа с дигитални потребителски профили</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва софтуер за обработка на поръчки и резервации</li> <li>• Обработва електронни заявки за събития, кетъринг услуги и резервации, включително и на чужд език</li> <li>• Следи наличностите на продукти чрез дигитални инвентаризационни системи</li> <li>• Регистрира плащания и отчети чрез електронни платформи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да управлява дигитално процесите на обслужване, резервации и доставки, осигурявайки бързина, точност и защита на данните, включително и на чужд език</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.2</b>	Използва социални мрежи и онлайн платформи за маркетинг на ресторанти и кетъринг услуги
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава социалните мрежи и техните възможности за популяризиране на ресторантьорски и кетъринг услуги</li> <li>• Познава основни правила за създаване на рекламно съдържание за храни и събития, включително и на чужд език</li> <li>• Познава техниките за привличане на публика в социалните мрежи и на чужд език</li> <li>• Посочва принципите на визуална комуникация при представяне на продукти онлайн</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава постове и рекламни публикации в социални мрежи и на чужд език</li> <li>• Поддържа съдържание в онлайн платформи за резервации и поръчки</li> <li>• Анализира реакциите на потребители в социалните мрежи</li> <li>• Отговаря на потребителски запитвания в дигитална среда</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Активно използва дигитални канали за увеличаване на видимостта на ресторанта/кетъринга и за поддържане на комуникация с настоящи и потенциални потребители</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.3</b>	Прилага дигитални инструменти за вътрешна организация и екипна координация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните платформи за вътрешна комуникация и планиране на задачи и на чужд език</li> <li>• Идентифицира възможностите за дигитална координация на доставки, събития и екипни графици</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава методите за споделяне на документи и файлове в облачна среда</li> <li>• Познава правилата за безопасна дигитална комуникация в рамките на екипа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира графици и разпределя задачи чрез дигитални платформи</li> <li>• Следи изпълнението на ангажиментите на екипа онлайн</li> <li>• Комуникира ефективно чрез приложения за екипна комуникация и на чужд език</li> <li>• Споделя актуални документи и инструкции с екипа в реално време</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ефективно координира вътрешните дейности чрез дигитални инструменти, осигурявайки бързина и проследимост на задачите и на чужд език</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира знания за видовете дигитални системи (POS, резервационни, инвентаризационни платформи) и тяхната роля в ресторантьорството и кетъринга и на чужд език</li> <li>• Разпознава основни социални мрежи и платформи, подходящи за популяризиране на ресторант и кетъринг услуги</li> <li>• Обяснява методите за дигитална организация и координация на екипи в ресторантьорството</li> <li>• Посочва основни правила за информационна сигурност и защита на данни при използване на дигитални инструменти</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с дигитална система за обработка на резервации и поръчки в симулационна среда</li> <li>• Изготвя и публикува рекламна публикация за ресторант или кетъринг събитие в социална мрежа и на чужд език</li> <li>• Организира онлайн екипен график чрез платформа за управление на задачи</li> <li>• Прилага правила за защита на лични данни при работа с клиентска информация</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 12</b>	<b>Международна, детска и диетична кухня</b>
<b>Резултат от учене 12.1</b>	Съчетава ястия в меню и технологии от международната кухня
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва особеностите на международните кухни</li> <li>• Познава културни, религиозни и здравословни изисквания</li> <li>• Описва състав и структурата на меню за чуждестранни гости</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава специфични храни и напитки от други географски и културни региони</li> <li>• Изброява технологичните етапи за производство на ястия и десерти от чужди кухни</li> <li>• Описва изискванията за прием на хранителни продукти, напитки, спомагателни материали и консумативи</li> <li>• Идентифицира рискове при производство и съхранение на ястия и десерти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава меню за чуждестранни гости</li> <li>• Съобразява се с културни, религиозни и здравословни изисквания</li> <li>• Подбира хранителни продукти за приготвяне на ястия и десерти от чуждестранни кухни</li> <li>• Приготвя ястия и десерти</li> <li>• Съчетава храни и напитки от чуждестранни кухни</li> <li>• Съхранява стоките в подходящи условия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да създаде меню за чуждестранни гости и да приготви ястия и десерти от международната кухня, като прилага изисквания за безопасност, проследимост и качество</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.2</b>	Прилага технология за изготвяне на детско меню
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основните принципи за съставяне на меню за детско хранене – порциониране, калоричност, питателност, аранжиране и др.</li> <li>• Изброява основните хранителни продукти, използвани в детското хранене</li> <li>• Познава технологията за приготвяне на детски ястия и десерти</li> <li>• Познава изисквания за безопасна и сигурна среда, инвентар, оборудване и обзавеждане на детски кът за хранене</li> <li>• Описва правилата за прилагане на нормативната уредба в детското хранене</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя меню за детско хранене</li> <li>• Работи с нормативни актове за приготвяне на детски ястия</li> <li>• Избира подходящи продукти за приготвяне на ястия и десерти</li> <li>• Прилага технология за приготвяне на детски ястия</li> <li>• Спазва изисквания за безопасна и сигурна среда, инвентар, оборудване и обзавеждане на детски кът за хранене</li> <li>• Прилага правилата за качество и безопасност на храните</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изготвя детско меню, приготвя ястия за деца съгласно определени нормативни актове и стандарти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.3</b>	Прилага технология на диетични ястия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основните принципи за съставяне на меню за диетично хранене – например съобразено със здравословното състояние, възрастта, пола, физическата активност и</li> </ul>

	<p>специфичните нужди на човека (заболявания, алергии, хранителна непоносимост и др.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изброява основните хранителни продукти, използвани в диетичното хранене, енергийна и хранителна балансираност – например да осигурява необходимото количество енергия (калории), както и баланс между основните хранителни вещества – белтъци, въглехидрати и мазнини, в подходящи съотношения</li> <li>Познава технологията за приготвяне на диетични храни</li> <li>Описва правилата за прилагане на нормативната уредба в диетичното хранене</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Съставя меню за диетично хранене – според възраст, пол, калории, енергиен баланс и др.</li> <li>Работи с нормативни актове за приготвяне на диетични ястия</li> <li>Избира подходящи продукти за приготвяне на ястия и десерти</li> <li>Прилага технология за приготвяне на диетични храни</li> <li>Прилага правилата за качество и безопасност на храните</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е да изготвя диетично меню, приготвя диетични ястия и десерти съгласно определени нормативни актове и стандарти</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Познава структурата и особеностите на чуждестранното меню</li> <li>Разграничава характеристиките и технологиите на ястията от международната кухня</li> <li>Разпознава особеностите в приготвянето и презентирането на ястия от международната кухня</li> <li>Разпознава критични точки и стандарти за качество</li> <li>Описва процедури по прием и логистика на продукти</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Съставя план за разпределение на задачи при приготвяне на ястия от чуждестранна кухня</li> <li>Проверява съответствието на храни и напитки спрямо културните особености на туристите</li> <li>Приема доставка по предварителен списък и условия</li> <li>Поддържа хигиена и проследимост чрез документи и софтуер</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 13</b>	<b>Сомелиерство и винена култура</b>

<b>Резултат от учене 13.1</b>	Разпознава основни видове вина и принципи на съчетаване с храна
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява винени региони (локални, регионални и международни)</li> <li>• Познава основни принципи на съчетаване на храни с напитки/напитки с храни</li> <li>• Познава градация на храни и напитки в меню</li> <li>• Назовава специфични характеристики на сортове грозде и вина – тероар, аромат, текстура и др.</li> <li>• Посочва критерии за качество на виното и напитките на винена основа</li> <li>• Описва основни понятия за производството на вино, включително качеството на виното и напитките на винена основа</li> <li>• Описва термини и терминология на чужд език</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Събира информация за вина, винени региони и характеристики на напитките на винена основа</li> <li>• Използва специализирана терминология за охарактеризиране на вина и напитки на винена основа</li> <li>• Създава винена листа със задължителните елементи в нея – структура и състав, цени, описание</li> <li>• Съставя тематични менюта за съчетаване на храни с напитки или напитки с храни</li> <li>• Предлага съчетаване на вина с храни, десерти и др.</li> <li>• Познава техники за декантиране на вина, съдове за съхранение на вина, инвентар и др.</li> <li>• Разпознава вино чрез сетивен инструментариум</li> <li>• Анализира отклонения в нормите за качество при виното</li> <li>• Провежда комуникация на чужд език, свързан с професионалната подготовка</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да предлага състав и структура на винена листа съобразно спецификата на заведението за хранене и развлечение и менюто, като съблюдава тероарни характеристики на виното, включително на чужд език</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.2</b>	Представя вина пред гости с използване на професионален етикет
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва условия за комбиниране на вина</li> <li>• Назовава основни принципи за съчетаване на вино с храна</li> <li>• Познава термини и терминология на чужд език</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава дегустационно меню съобразно тероарните характеристики на виното</li> <li>• Използва сетивен инструментариум при оценяване на комбинацията храна-вино</li> <li>• Организира процесите на представяне на виното, включително с акцент върху преживяването</li> <li>• Докладва за несъответствия при изготвяне на винена листа и меню на заведението за хранене и развлечение</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Предлага включването на локални и чуждестранни вина в менюто на заведението за хранене и развлечение</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способен е да представя вино с неговите тероарни характеристики, да го комбинира в състава на меню (включително дегустационни или други тематични)</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.3</b>	Организира еногастрономическо преживяване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Описва културния контекст на виното и напитките на винена основа</li> <li>Назовава винарни с техните отличителни характеристики в производството на вино</li> <li>Познава специфична терминология за еногастрономическо преживяване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Представя убедително вина с техните тероарни и културни характеристики</li> <li>Води дегустация на вино</li> <li>Изгражда доверие в аудиторията чрез знание за виното</li> <li>Организира дегустации и преживяване с вино</li> <li>Създава преживяване чрез разказ и емоционално присъствие</li> </ul>
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Самостоятелно организира и провежда дегустационни преживявания с вино, като прилага културна, гастрономическа и терминологична осведоменост, демонстрира презентационна грамотност и изгражда доверие чрез емоционална интелигентност и професионално поведение</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Познава принципите за съчетаване на вино с храна</li> <li>Разграничава фактори, влияещи върху съчетаването на вино с храна</li> <li>Назовава примери за съчетаване на вино и напитки на винена основа с храна</li> <li>Идентифицира ролята на сомелиера в ресторантьорството</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Предлага вина към храни</li> <li>Описва тероарните характеристики и съчетава вино и напитки на винена основа с храни</li> <li>Изготвя винена листа съобразно меню с храна</li> <li>Демонстрира умения за представяне на вино и храна, като включва комуникационни умения и презентационна активност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 14</b>	<b>Миксология и барово обслужване</b>

<b>Резултат от учене 14.1</b>	Приготвя кафе, коктейли и безалкохолни напитки
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва видове кафе, алкохолни и безалкохолни напитки, съставки и методи на приготвяне</li> <li>• Обяснява технологията на миксиране и сервиране на напитки</li> <li>• Познава основни барови рецепти и стандарти</li> <li>• Разяснява принципите на устойчиво използване на съставки (например минимизиране на отпадъци, сезонност)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва подходящи техники за приготвяне на кафе, коктейли и безалкохолни напитки</li> <li>• Комбинира съставки според рецепти и желания на клиента</li> <li>• Спазва хигиенни и безопасни практики при работа с напитки</li> <li>• Използва дигитални ресурси (барови приложения, рецептурни бази данни)</li> </ul>
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно приготвя и поднася напитки в съответствие със стандарти за качество</li> <li>• Прилага устойчиви практики при работа с напитки и съставки</li> <li>• Адаптира напитки според предпочитанията и нуждите на клиента (включително алергии, достъпност)</li> </ul>
<b>Резултат от учене 14.2</b>	Работи с барово оборудване и рецептурни стандарти
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни барови уреди и съоръжения (шейкър, кафе машина, блендер и др.)</li> <li>• Описва принципите на експлоатация и поддръжка на оборудването</li> <li>• Познава национални и международни стандарти за приготвяне на напитки</li> <li>• Обяснява значението на енергийната ефективност и дигитализацията в баровото оборудване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оперативно борава с различни видове барово оборудване</li> <li>• Настройва и поддържа апаратурата в изправност</li> <li>• Прилага рецептурни стандарти с точност и последователност</li> <li>• Съблюдава енергийна ефективност и устойчивост при използване на техниката</li> </ul>
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно използва и поддържа барово оборудване съгласно технологични и хигиенни изисквания</li> <li>• Осигурява качество и постоянство при приготвянето на напитки</li> <li>• Разпознава и предотвратява технически и експлоатационни проблеми</li> </ul>
<b>Резултат от учене 14.3</b>	Взаимодейства с гости за създаване на цялостно преживяване

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разяснява принципите на ефективна комуникация и поведение в обслужването</li> <li>• Описва видове барови услуги и стилове на обслужване (американски, английски, флър и др.)</li> <li>• Познава културни и индивидуални различия при гостите</li> <li>• Обяснява основите на достъпността и приобщаващото обслужване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общува учтиво с емпатия и професионално с клиенти</li> <li>• Реагира адекватно на специфични желания и нужди на гостите</li> <li>• Създава позитивна атмосфера чрез поведение, език на тялото и отношение</li> <li>• Използва дигитални технологии за комуникация и управление на поръчки</li> </ul>
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Активно допринася за положителното изживяване на гостите чрез персонализирано обслужване</li> <li>• Демонстрира професионална етика, културна чувствителност и внимание към различията</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи безопасно и ефективно с основно барово оборудване</li> <li>• Поддържа уредите в добро техническо и хигиенно състояние</li> <li>• Спазва технологичната последователност на приготвяне</li> <li>• Спазва енергийна ефективност и добри практики при използване на оборудване</li> <li>• Реагира адекватно при технически затруднения или неизправности</li> <li>• Демонстрира учтивост, емпатия и професионализъм при обслужване</li> <li>• Адаптира поведението си според типа клиент</li> <li>• Реагира адекватно на специални изисквания, културни и индивидуални различия</li> <li>• Създава приветлива и комфортна атмосфера за госта</li> <li>• Поддържа визуален и вербален контакт, включително използване на дигитални инструменти при нужда</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 15</b>	<b>Бариста и преживяване на гостите</b>
<b>Резултат от учене 15.1</b>	Приготвя напитки с кафе, чай и декорации
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява видове кафе (арабика, робуста), сортове, произход и профилиране</li> <li>• Назовава методи за обработка на кафените зърна</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва влиянието на обработката върху кафените зърна върху вкусовите характеристики на напитките</li> <li>• Назовава основни понятия за производството на кафе и напитките на основата на кафе</li> <li>• Познава нормативната уредба, свързана с преработката на кафе</li> <li>• Познава термини и терминология на чужд език, свързани с производството на кафе и напитките на основата на кафе</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Събира информация за кафе, региони за отглеждане на кафе и характеристики на напитките на основата на кафе</li> <li>• Използва специализирана терминология за охарактеризиране на кафе и напитки на кафена основа</li> <li>• Създава меню за специализирано заведение, предлагащо кафе специалитети</li> <li>• Съчетава кафе с храна</li> <li>• Анализира отклонения в нормите за качество при кафето</li> <li>• Провежда комуникация на чужд език, свързана с професионалната подготовка</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да предлага състав и структура на меню в специализиран обект, предлагащ напитки на основата на кафе, като съблюдава сензорните характеристики на напитките, включително на чужд език</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.2</b>	Представя концепция за кафе култура и обслужване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава работата с машини и съоръжения за мелене на кафе и екстракция</li> <li>• Познава технологичните условия за пропорции (количество), време на екстракция, температура</li> <li>• Назовава основни принципи за подготовката на мляко за използване в бариста техниките</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага техники и технологии за приготвяне на еспресо</li> <li>• Прилага техники и технологии за приготвяне на капучино, флет уайт и др.</li> <li>• Създава напитки с прилагане на техника „лате арт“</li> <li>• Използва сетивен инструментариум при оценяване на напитките</li> <li>• Организира процесите на представяне на напитките, включително с акцент върху преживяването</li> <li>• Докладва за несъответствия при менюто за напитки (кафе напитки) и меню на ресторанта</li> <li>• Предлага включването на кафе напитки и бариста техники</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно приготвя и представя напитки на основата на кафе с високо качество и естетика, като прилага бариста техники, използва сетивна оценка и съдейства за подобряване на кафе менюто в съответствие с концепцията на заведението</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.3</b>	Презентира напитки с бариста техники

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава терминология при обслужването в кафе-бар</li> <li>• Познава спецификата при обслужване в кафе-бар</li> <li>• Назовава условията за прилагане на бар култура</li> <li>• Познава нормативната уредба за прилагане на бар култура в заведения</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Води разговор и обяснява спецификата на напитките</li> <li>• Препоръчва напитка спрямо профила/очакванията на госта</li> <li>• Работи в екип и се справя в динамична трудова среда</li> <li>• Прилага комуникация на чужд език</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да представя напитки, приготвени с бариста техники, включително разработване на менюта за специализирани заведения</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите за съчетаване на кафе с храна</li> <li>• Разграничава фактори, влияещи върху съчетаването на кафе с храна</li> <li>• Назовава примери за съчетаване на кафе и напитки на кафена основа с храна</li> <li>• Идентифицира ролята на бариста в ресторантьорството</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлага кафе и напитки на кафена основа към храни</li> <li>• Описва сензорните характеристики и съчетава кафе и напитки на кафена основа с храни</li> <li>• Изготвя лист-меню с кафе и напитки на кафе основа съобразно меню с храна</li> <li>• Демонстрира умения за представяне на кафе и напитки на кафена основа с храна, като включва комуникационни умения и презентационна активност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 16</b>	Бира и дестилати – култура и сервиране
<b>Резултат от учене 16.1</b>	Прилага методи за комбиниране на напитките (бира и дестилати) с храни
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава историята и културния контекст на бирата и дестилатите</li> <li>• Изброява стилове, региони и традиции, свързани с бира и дестилати</li> <li>• Изброява видовете и стилове бира – лагер, ейл, статут и др.</li> <li>• Познава стиловете дестилати – уиски, ракия, джин, ром, текила и др.</li> <li>• Познава специфична чуждоезикова терминология</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определя сетивно бира и дестилати</li> <li>• Провежда дегустации на бира</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Провежда дегустации на дестилати</li> <li>• Представя бира и дестилати</li> <li>• Прилага чуждоезикова комуникация</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да провежда професионална дегустация и да прилага методи за комбиниране на напитките (бира и дестилати) с храни, като се съобразява със стила, специфичния характер и др.</li> </ul>
<b>Резултат от учене 16.2</b>	Съчетава напитки с храни при дегустации и събития
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва подходящи температури и други условия за сервиране на бири и дестилати</li> <li>• Познава видовете чаши за сервиране</li> <li>• Изброява условията за декантиране при дестилатите</li> <li>• Описва характеристиките на бира и дестилати за комбиниране с храни</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбира напитки според ястия</li> <li>• Предлага напитки според сезон, събитие и предпочитание на гостите</li> <li>• Поднася напитки съобразно правила – техники за поднасяне, температура, декорация, представяне</li> <li>• Подготвя сет за дегустация – бира/дестилат с подходяща храна</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Умело изгражда завършено дегустационно преживяване чрез включване на бира/дестилати</li> </ul>
<b>Резултат от учене 16.3</b>	Прилага бар култура и професионална комуникация при представяне на бира и дестилати
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава и разграничава условията при представяне/предлагане на бира и дестилати</li> <li>• Познава законодателните норми за предлагане на бира и дестилати</li> <li>• Изброява условията на комуникация, свързана с обучение и представяне на бира и дестилати</li> <li>• Познава термини и терминология на чужд език</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Води дегустации и презентации на бири и дестилати</li> <li>• Обяснява факторите за качество на бири и дестилати – вкус, история, технология, използване и др.</li> <li>• Комуникира с различни типове гости и специалисти (сомелиери, гурмани)</li> <li>• Провежда комуникация на чужд език</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да създаде културно и отговорно преживяване чрез приготвяне, предлагане и презентирание на бира и дестилати, като поддържа атмосферата и детайлите – звук, аромат, поведение, комуникация на чужд език</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава видовете бира и дестилати</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разграничава фактори, влияещи върху качеството на бирата и дестилатите</li> <li>• Назовава примери за съчетаване на бира и дестилати с храна</li> <li>• Идентифицира ролята на сомелиера по бира и дестилати в ресторантьорството</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлага бира и дестилати към храни</li> <li>• Описва сензорните характеристики и съчетава бира и дестилати с храни</li> <li>• Изготвя лист-меню с бира и дестилати съобразно меню с храна</li> <li>• Демонстрира умения за представяне на бира и дестилати съобразно менюто с храна, като включва комуникационни умения и презентационна активност, включително на чужд език</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 17</b>	<b>Управление на качеството и безопасността на храните в ресторантьорството и кетъринга</b>
<b>Резултат от учене 17.1</b>	Прилага изискванията за качество и безопасност на храните
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните принципи на системите за управление на качеството (ДХП, ДПП, НАССР)</li> <li>• Описва изискванията на законодателството в областта на безопасността на храните (национално и европейско)</li> <li>• Познава критичните контролни точки и процедурите за проследимост в хранителната верига</li> <li>• Познава нормативни изисквания за контрол и верификация</li> <li>• Разработва документи за контрол на системите за управление на качеството (ДХП, ДПП, НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага на практика процедури за добрите хигиенни и производствени практики в кухнята и обслужването</li> <li>• Участва в идентифицирането и контрола на критични точки в процеса на производство и сервиране на храна</li> <li>• Спазва правилата за съхранение, термична обработка и етикетирание на хранителни продукти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва процедурите за безопасност и контрол на качеството и ръководи екипи за поддържане на високи стандарти за хигиена и безопасност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 17.2</b>	Създава процедури в съответствието с нормативната уредба за храните
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва структурата на НАССР системата и съответните регулаторни изисквания</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните документи и стандарти, свързани с хранителната безопасност (например ISO 22000)</li> <li>• Описва изискванията за водене на документация и регистрационни форми</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготвя процедури за идентифициране и контрол на рисковете при работа с храни</li> <li>• Разработва и актуализира документация по системи за управление на безопасността на храните</li> <li>• Използва цифрови инструменти за мониторинг, контрол и докладване при необходимост</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира и поддържа необходимата документация за съответствие с нормативните изисквания</li> <li>• Самостоятелно прилага и адаптира процедури за безопасност според спецификата на обекта</li> <li>• Осигурява обучение и информираност на персонала относно правилата за безопасна работа с храни</li> </ul>
<b>Резултат от учене 17.3</b>	Контролира внедряването на устойчиви практики в ресторантьорството и кетъринга
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на устойчивото хранене и устойчивото управление на ресурси</li> <li>• Описва добри практики за намаляване на хранителните отпадъци и ефективно използване на ресурси (енергия, вода)</li> <li>• Познава екологични, социални и икономически аспекти на устойчивостта в хранителния сектор</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценява и прилага устойчиви решения при доставките, производството и сервирането на храни</li> <li>• Използва методи за мониторинг на отпадъци и енергийната ефективност</li> <li>• Въвежда алтернативни материали и технологии с намален екологичен отпечатък</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира процесите така, че да минимизира въздействието върху околната среда</li> <li>• Насърчава екипа и клиентите към устойчиво поведение и отговорна консумация</li> <li>• Интегрира устойчиви практики в цялостната стратегия за качество и безопасност</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага на практика добрите хигиенни и производствени практики в съответствие с изискванията за безопасност на храните</li> <li>• Идентифицира критични точки и предлага адекватни мерки за контрол в хранителния процес</li> <li>• Разработва или адаптира вътрешни процедури и инструкции, съответстващи на нормативните изисквания</li> <li>• Поддържа документация, свързана със системите за управление на безопасността на храните</li> <li>• Демонстрира познаване и прилагане на устойчиви практики в управлението на хранителното производство</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осъществява контрол и мониторинг на внедрени устойчиви и хигиенни практики в обекта</li> <li>• Работи съвместно с екипа, като насърчава спазването на стандартите за качество, безопасност и устойчивост</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 18</b>	<b>Управление на екипен потенциал</b>
<b>Резултат от учене 18.1</b>	Организира подбора, въвеждането и развитието на членовете на екипа
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основни принципи и функции на управлението на човешките ресурси</li> <li>• Посочва методи за подбор, оценка и развитие на персонала</li> <li>• Назовава законодателни изисквания и етични норми, свързани с трудовите правоотношения</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага процедури за подбор, назначаване и въвеждане в работата на нови служители</li> <li>• Изготвя и актуализира документация, свързана с управление на персонала</li> <li>• Анализира нуждите от развитие на персонала и планира съответни действия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно управлява процесите, свързани с човешките ресурси</li> <li>• Взема решения, свързани с ефективното използване на човешкия потенциал</li> <li>• Гарантира спазването на трудовото законодателство и вътрешните правила</li> </ul>
<b>Резултат от учене 18.2</b>	Организира и координира дейността на екипа
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява принципи и модели на екипна работа</li> <li>• Идентифицира роли и отговорности в екипа</li> <li>• Описва методи за делегиране и обратна връзка</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпределя задачи съобразно компетентностите на членовете на екипа</li> <li>• Координира работата на екипа за постигане на общи цели</li> <li>• Провежда регулярни срещи и дава конструктивна обратна връзка</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управлява екипната динамика и насърчава сътрудничеството</li> <li>• Осигурява ефективна комуникация и взаимодействие между членовете на екипа</li> <li>• Поддържа работна среда, благоприятстваща постигането на резултати</li> </ul>

<b>Резултат от учене 18.3</b>	Разработва графици, длъжностни характеристики и обучителни планове
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основни елементи на длъжностните характеристики</li> <li>• Посочва принципи на планиране на работното време и обучението</li> <li>• Познава изисквания към разработването на графици и планове за обучение</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя и актуализира длъжностни характеристики съобразно длъжността и изискванията</li> <li>• Изготвя работни графици, съобразени с натоварването и капацитета на персонала</li> <li>• Разработва и прилага планове за обучение и развитие на персонала</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира дейностите в съответствие с функционалните задължения</li> <li>• Оптимизира работното време и ресурсите чрез ефективно планиране</li> <li>• Насърчава професионалното развитие чрез целенасочено обучение</li> </ul>
<b>Резултат от учене 18.4</b>	Прилага техники за мотивация и разрешаване на конфликти
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва теории и подходи за мотивация на персонала</li> <li>• Описва причини и етапи на възникване на конфликти</li> <li>• Назовава техники за управление и разрешаване на конфликти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва мотивационни подходи, съобразени с индивидуалните и екипните нужди</li> <li>• Разпознава признаци на конфликт и анализира причините</li> <li>• Прилага ефективни стратегии за справяне с междуличностни конфликти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ефективно използва мотивационни методи и стратегии за разрешаване на конфликти</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Коректно прилагане на процеси по управление на персонала</li> <li>• Успешно координиране на работата на екипа</li> <li>• Актуално и логично структуриране на длъжностни характеристики, графици и обучителни планове</li> <li>• Ефективно използване на мотивационни методи и стратегии за разрешаване на конфликти</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 19</b>	<b>Финансово управление и контрол</b>

<b>Резултат от учене 19.1</b>	Анализира финансови показатели, свързани с ресторантьорството и кетъринга
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основни икономически и финансови показатели (приходи, разходи, печалба, рентабилност, марж, оборот)</li> <li>• Описва методи за анализ на финансовото състояние на ресторанта/кетъринг компанията</li> <li>• Познава значението на бюджетиране и финансово планиране в ресторантьорството</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Събира и обработва финансови данни от първични и вторични източници</li> <li>• Извършва анализ на приходите и разходите на ресторантско или кетъринг предприятие</li> <li>• Изготвя основни финансови отчети (приходен отчет, баланс, паричен поток)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага анализ на финансовите показатели за вземане на управленски решения</li> <li>• Работи ефективно с финансови документи и таблици</li> <li>• Спазва принципите за прозрачност и отчетност при работа с финансови данни</li> </ul>
<b>Резултат от учене 19.2</b>	Определя себестойност и продажни цени на храни и услуги
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основите на ценообразуването в ресторантьорството и кетъринга</li> <li>• Назовава методи за определяне на себестойност на продукцията и услугите</li> <li>• Описва влиянието на пазарната среда и потребителското поведение върху ценообразуването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изчислява себестойност на ястия и услуги, включвайки преки и непреки разходи</li> <li>• Използва подходящи формули и таблици за ценообразуване</li> <li>• Изготвя ценови листи и менюта, съобразени с икономическите цели на организацията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Взема обосновани решения при формиране на цени</li> <li>• Прилага добри практики за балансиране на разходи, цени и пазарна конкурентоспособност</li> <li>• Спазва изисквания за икономическа обоснованост и устойчивост при ценообразуване</li> </ul>
<b>Резултат от учене 19.3</b>	Контролира икономическите аспекти на доставки и ресурсната ефективност в ресторантьорството и кетъринга
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основи на икономически контрол в процеса на снабдяване и доставки</li> <li>• Методи за оценка на ефективността на използваните ресурси</li> <li>• Връзка между устойчиво управление на ресурсите и финансовите резултати</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проследява и анализира разходите по доставки, складиране и използване на продукти</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага мерки за ограничаване на загубите и увеличаване на ресурсната ефективност</li> <li>• Работи със софтуерни системи за контрол на доставки и инвентар</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оптимизира процесите на снабдяване с цел повишаване на икономическата ефективност</li> <li>• Прилага устойчиви и икономически изгодни решения при управление на ресурси</li> <li>• Носи отговорност за контрол на разходите и спазване на бюджети</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва точен анализ на финансови показатели въз основа на реални данни</li> <li>• Изчислява себестойност и формира обосновани продажни цени</li> <li>• Демонстрира умения за прилагане на финансов контрол в доставките и управлението на ресурси</li> <li>• Показва познаване на основните финансови принципи и тяхното приложение в практиката</li> <li>• Взема ефективни решения за подобряване на икономическите резултати на предприятието</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 20</b>	<b>Развитие и позициониране на кулинарната марка</b>
<b>Резултат от учене 20.1</b>	Изгражда идентичност на кулинарния обект
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява елементи на маркова идентичност</li> <li>• Посочва примери за успешен ресторантски имидж</li> <li>• Идентифицира фактори, които влияят върху възприятието на клиента</li> <li>• Описва роля на визуална, словесна и сервизна идентичност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Формулира послание на кулинарната марка</li> <li>• Съгласува визия и посуда с бранда</li> <li>• Координира представянето на обекта онлайн и на място</li> <li>• Използва отзиви за развитие на имиджа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изгражда и поддържа кулинарна идентичност, като съчетава маркетинг, визия и сервиз в единна концепция</li> </ul>
<b>Резултат от учене 20.2</b>	Управлява маркетинг и комуникация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основни дигитални канали за ресторантски/кетъринг маркетинг</li> <li>• Изброява и обяснява дейностите на онлайн платформи за доставка</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава техники за повишаване на видимостта</li> <li>• Посочва видове потребителски сегменти</li> <li>• Идентифицира ключови показатели за ефективност (KPI)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава кампании с ясно таргетиране</li> <li>• Използва социални мрежи за реклама</li> <li>• Използва онлайн платформи за доставка</li> <li>• Анализира отзиви и рейтинг в платформи</li> <li>• Подбира подходящо съдържание и визуални материали</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да управлява комуникацията и маркетинга на ресторантьорската/кетъринговата фирма, като адаптира стратегията според поведението и обратната връзка на потребителите</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява елементи на ресторантьорска/кетъринг идентичност и бранд позициониране</li> <li>• Описва процеса на изграждане на ресторантски/кетъринг имидж</li> <li>• Разграничава канали за маркетинг и комуникация</li> <li>• Предлага стъпки за реализиране на онлайн платформи за доставка</li> <li>• Посочва метрики и индикатори за ефективност на кампания</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Формулира концепция за ресторантьорска/кетъринг марка</li> <li>• Изработва примерна маркетингова публикация или дигитална кампания</li> <li>• Анализира рейтинг и обратна връзка за обект</li> <li>• Демонстрира умения за подбор на визуални и комуникационни елементи</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 21</b>	<b>Стратегическо управление на ресторантьорски и кетъринг концепции</b>
<b>Резултат от учене 21.1</b>	Разработва концепции за ресторант или кетъринг събитие
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява елементи на ресторантьорска/кетъринг концепция (меню, нови хранителни технологии и иновации, цени, атмосфера, таргетна група и др.</li> <li>• Назовава фактори, които определят профила на обект, включително фууд стайлист и визуална презентация</li> <li>• Описва методи за адаптиране към потребителски предпочитания</li> <li>• Идентифицира връзката между концепция, пазар и ресторантьорска/кетъринг идентичност</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проучва предпочитания и очаквания на потребителски групи</li> <li>• Описва концепция с ясна структура</li> <li>• Сравнява идеи с конкуренцията и добри практики</li> <li>• Презентира концепцията пред екип или инвеститор</li> <li>• Прилага фууд стайлист профил и съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да разработва цялостна концепция за ресторантски обект или кетъринг събитие, като съчетава пазарни анализи, потребителски профил и визия на обекта</li> </ul>
<b>Резултат от учене 21.2</b>	Прилага иновации в храните, услугата и преживяването
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява съвременни кулинарни и технологични иновации</li> <li>• Посочва тенденциите в устойчивото и функционалното хранене</li> <li>• Описва принципи за създаване на потребителско преживяване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тества нови ястия или технологии в контролиран процес</li> <li>• Подбира иновации според профила на заведението/кетъринг събитие</li> <li>• Събира и анализира обратната връзка с потребителите</li> <li>• Изготвя предложения за развитие на меню и сервиз</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да прилага иновативни решения в ресторантската/кетъринг услуга, като съчетава новите тенденции с нуждите на потребителите и визията на бизнеса</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основните компоненти в кулинарна концепция</li> <li>• Посочва фактори, влияещи върху таргетната група и пазарната позиция</li> <li>• Описва подходи за внедряване на иновации в продукти и обслужването</li> <li>• Разграничава видове кулинарни и технологични иновации в ресторантьорството/кетъринга</li> <li>• Идентифицира елементи на потребителското преживяване и тяхното значение за лоялност</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва концепция за ресторант или кетъринг събитие с пълна структура и стил</li> <li>• Анализира потребителските потребности и предпочитания чрез конкретен пример или казус</li> <li>• Представя конкурентни предимства и иновативни решения за меню и атмосфера</li> <li>• Формулира обосновано предложение за развитие на продукти и сервиз</li> <li>• Презентира идеята устно или писмено пред вътрешен екип или жури</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	Част по теория на професията:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 22</b>	<b>Лидерски практики и организационно поведение в ресторантьорството и кетъринга</b>
<b>Резултат от учене 22.1</b>	Развива персонала чрез коучинг и обучение
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява подходи за обучение на място</li> <li>• Посочва техники за мотивация и ангажираност</li> <li>• Назовава индикатори за оценка на представяне</li> <li>• Идентифицира разлики между ръководене и наставничество</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира въвеждащо и текущо обучение</li> <li>• Обяснява задачи ясно и мотивиращо</li> <li>• Наблюдава представянето и дава обратна връзка</li> <li>• Разрешава конфликти с подходящ подход</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да ръководи и развива екип в ресторанта/кетъринга чрез обучение, наставничество и мотивация, като създава професионална и устойчива работна среда</li> </ul>
<b>Резултат от учене 22.2</b>	Изгражда устойчиви политики за управление
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава основни политики за качество, безопасност и устойчивост</li> <li>• Описва процедури за вътрешен контрол и отчетност</li> <li>• Посочва нормативни изисквания за управление на персонала</li> <li>• Изброява параметри за социална и екологична отговорност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава инструкции и вътрешни процедури</li> <li>• Контролира спазването на фирмени политики</li> <li>• Анализира отчетни данни за подобрение</li> <li>• Координира между отделни звена</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изгражда и прилага вътрешни политики за управление, като гарантира съответствие със стандарти и устойчиво развитие</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разграничава подходи за обучение и наставничество</li> <li>• Назовава ключови елементи на фирмени политики и процедури</li> <li>• Познава нормативни и етични изисквания към екипното управление</li> <li>• Идентифицира подходящи мотивиращи техники и форми за контрол на ефективността</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя план за обучение и въвеждане в работата</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дава конструктивна обратна връзка и разрешава казус от реална ситуация</li> <li>• Разработва вътрешна процедура (например за прием на нов служител или хигиенен контрол)</li> <li>• Координира действия между звена с цел ефективност и спазване на стандартите</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	Част по теория на професията: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> Част по практика на професията: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

#### 4. Съвкупност от единици резултати от учене, които формират придобиването на квалификация по част от професията „Ресторантьорство и кетъринг“

Степен на професионална квалификация	Ниво по ЕКР/НКР	ЕРУ № ... от списъка по т. 3.1. (мин. 3 броя ЕРУ, поне 1 ЕРУ е от специфичната ПП)
I	2	ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 7 ЕРУ 1, ЕРУ 6, ЕРУ 7 ЕРУ 2, ЕРУ 4, ЕРУ 5 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 5 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 6 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5
II	3	ЕРУ 1, ЕРУ 4, ЕРУ 8 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 10 ЕРУ 2, ЕРУ 4, ЕРУ 9 ЕРУ 3, ЕРУ 6, ЕРУ 8 ЕРУ 1, ЕРУ 5, ЕРУ 9 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 8
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 8, ЕРУ 12, ЕРУ 13 ЕРУ 4, ЕРУ 8, ЕРУ 12 ЕРУ 3, ЕРУ 9, ЕРУ 13, ЕРУ 16 ЕРУ 10, ЕРУ 11, ЕРУ 13 ЕРУ 3, ЕРУ 9, ЕРУ 13, ЕРУ 14 ЕРУ 3, ЕРУ 11, ЕРУ 12, ЕРУ 14 ЕРУ 3, ЕРУ 7, ЕРУ 12, ЕРУ 13
IV	5	неприложимо

#### 5. Изисквания към материалната база

##### 5.1. Изисквания към кабинетите за обучение по теория на професията – характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

Обучението по теория се провежда в специализирани учебни кабинети, в които е осигурена естествена или изкуствена вентилация и достатъчна осветеност, температурен и шумов контрол, съобразен с продължителността на учебните часове, свободен достъп до всички работни места, отговарящ на здравословни и безопасни условия на труд.

В учебните кабинети трябва да има работни места за всички обучаеми (маса и стол), съобразени с ергономични изисквания, работно място за преподавателя, бяла дъска или интерактивен панел, проектор, екран за визуализации, шкафове или етажерки за съхранение на учебни материали.

Учебни и визуални материали:

- учебници, рецептурници, табла с хигиенни, сервизни и технологични правила;
- мултимедийни ресурси (презентации, учебни филми, видеа за кетъринг и обслужване, сомелиерство, бариста);
- демонстрационни макети и снимки на аранжировки, сервиране и ястия.

Софтуер и дигитални ресурси:

- компютри с интернет достъп за преподавателя и обучаемите;
- софтуер за рецептурно планиране, меню дизайн и калкулация на ястия;
- достъп до обучителни платформи и бази с дигитални учебни ресурси, включително и за изучаване на чужд език по професията, онлайн платформи със съдържание за специфична професионална подготовка – складови системи за контрол на наличности и срокове на годност; приложения за администриране на НАССР системи и управление на безопасността; специализиран софтуер за управление на работните процеси в ресторантьорството и кетъринга – планиране, резервации, поръчки, издаване на първични документи, както и специализиран складов софтуер за управление на ресурсите, доставките, заявките, отчетността в кухнята, ресторанта и складовото стопанство, софтуер за рецептурно планиране, меню дизайн и калкулация на меню, софтуери и приложения за дистанционна продажба, софтуери за анализ и визуализация на данни, софтуери за управление на полуавтоматизирано и автоматизирано оборудване, приложения за контрол на критичните точки с оглед на хигиената и безопасността и на енергийната ефективност, приложения за използване на изкуствен интелект;

- хардвер и приложения за Интернет на нещата за автоматизиране на работните процеси, за дистанционно наблюдение и контрол, прогностична поддръжка, оптимизиране на консумацията на ел. енергия, топлинна енергия и вода, подобряване на клиентското изживяване, мониторинг на безопасността на храните, управление на отпадъците;

- кабинетът за обучение трябва да осигурява физически достъпна среда, включително архитектурна и функционална пригоденост за лица с намалена подвижност в съответствие с изискванията за равен достъп до образователния процес.

## **5.2. Изисквания към учебната база за обучение по практика на професията – характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер**

Практическото обучение се осъществява в реална или учебно-имитационна среда, която симулира условията на професионалната кухня, бар, търговска зала.

Пространството трябва да бъде разделено на зони: кухненска, барова, сервизна и учебна зона за кетъринг; с подходящи подови настилки и повърхности, устойчиви на влага и топлина, лесни за почистване; вентилация, климатизация и осветеност, отговарящи на санитарно-хигиенните норми.

Зона **Кухня** трябва да разполага със:

- зона за съхранение на хранителни продукти – хладилна зона, складова зона;
- санитарно-хигиена зона – съблекалня, тоалетна;

созона за първична обработка – плотове от неръждаема стомана, мивки, кухненски робот, колбасорезачна машина, хладилник за междинно съхранение, електронна везна, транжорно трупче, вакуум машина;

- зона за топлинна обработка – плотове от неръждаема стомана, умивални басейни за ръце, котлони, фурни, конвектомат, микровълнова фурна, фритюрник, скара оребрена, плоча гладка и др.;

- зона за оформяне (издаване) – плот от неръждаема стомана, отоплително съоръжение;

- съдове, прибори и малки кухненски уреди – чинии, плата, бен-мари, тигани, касероли, тенджери, вилицы, лъжици, миксери, термометри.

Изисквания към зона **Бар**:

1. Баров плот:

- бар плот с подплот – двустепенен (горен за клиенти, долен за работа);
- работна повърхност от неръждаема стомана;
- вградени отвори за отпадъци/лед/бутилки.

2. Охлаждане и лед:

- барова витрина/хладилна витрина – за безалкохолни напитки, бира, вино;
- ледогенератор – капацитет според нуждите (при възможност);
- комбайн за трошене на лед (ледотрошачка) – ръчен или електрически.

3. Миялна зона:

- умивален басейн/мивка с 1 корито – с чучур и душ;
- съдомиялна машина (барова, малобагаритна) – за чаши и малки съдове (при възможност).

4. Напитки и кафе:

- кафемашина (еспreso машина) – 2-групна професионална;
- кафемелачка – професионална, с дозатор;
- машина за мляко/парна дюза за разпенване.

5. Смесване и преработка на напитки:

- миксер за фрапе/шейкове;
- сокоизстисквачка (ръчна и електрическа);
- блендер/миксер за коктейли;
- шейкър (метални и стъклени).

6. Барови аксесоари и консумативи:

- барови лъжици, мери, цедки, тирбушони;
- дозатори, наливачи приставки, щипки за лед;
- декоративни елементи – стръкове мента, бъркалки, чадърчета;
- контейнери за гарнитура и резенчета плодове;
- дъска за рязане и нож за плодове;
- съдове за охлаждане на бутилки (при възможност);

- контейнери за отпадъци (пластмаса, био).

#### 7. Съхранение и презентация:

- рафт за бутилки/спиртни напитки;
- шкафове/чекмеджета за чаши и аксесоари;
- менюта за бар и коктейли (примерни за обучение).

#### Изисквания към **Търговска зала**:

##### Мебелировка:

- маси за гости – дървени/метални, 2- и 4-местни (броят зависи от капацитета на залата, например 6 – 10 броя);

- столове за гости – съответстващи на броя на местата + резерв (например 30 – 40 броя);
- помощни шкафчета/сервитьорски станции – 2 – 3 броя;
- шкафове за съхранение на посуда и инвентар.

##### Съдове и прибори (по брой места + резервни):

- чинии: плоски основни, дълбоки за супа и десертни;
- прибори: вилици (основни и десертни), лъжици (основни и десертни), ножове (основни и за стек);
- чаши: за вода, за вино (бяло и червено), за шампанско, за безалкохолни напитки/коктейли.

##### Специализиран сервиз и аксесоари:

- подноси за сервиране;
- съдове за поднасяне (метални, порцеланови) – различни видове;
- съдове за хляб/кошнички;
- поставки за подправки (сол, пипер, олио, оцет);
- пепелници (ако е позволено);
- съдове за охлаждане на вино/шампанско.

##### Специализиран сервитьорски инвентар:

- сервитьорски колички (за сервиране/отсервиране);
- количка за фламбиране;
- количка за транжиране/рязане на месо пред клиента;
- газов котлон/горелка за фламбиране – включена към количката;
- термокутии или плато със свещ за топли ястия.

##### Хигиенни и помощни материали:

- салфетки (платнени и хартиени);
- покривки (за различни типове маси);
- престилки и униформи за ученици;
- средства за почистване и дезинфекция – почистващи препарати, кърпи, кофи и др.;
- кошчета за отпадъци.

#### Изисквания към **Кетъринг зона**:

- преносими бюфет маси, коктейлни маси, подноси и кутии за транспорт;
- изотермични съдове, опаковъчни материали;
- мобилен инвентар за аранжиране и презентация на храни;
- софтуер и цифрови технологии: складов и рецептурен софтуер за управление на наличности и порции;
- система за етикетиране и проследимост на продукти;
- обучителни видеоуроци и симулации на кетъринг събития и сервиз.

При възможност практическото обучение следва да се организира/провежда в реална работна среда за развиване на практически умения и трудови навици, улеснява прехода от обучение към заетост, подпомага професионалната ориентация и мотивация на обучаемите – в учебно-обслужващи обекти (училищен ресторант, учебен хотел, учебна кухня), в реални предприятия – ресторанти, хотели, кетъринг фирми, пекарни и др.

#### **6. Изисквания към обучаващите**

Право да преподават по теория и практика на професията имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен „магистър“ или „бакалавър“ по специалности от професионални направления „Хранителни технологии“ и „Туризм“ от областта на висше образование „Социални, стопански и правни науки“ съгласно Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на професията.

Учителска длъжност по учебен предмет или модул от професионалната подготовка може да се заема и от лица със завършено висше образование по съответната специалност и без професионална квалификация „учител“.

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 съответната 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.