

НАРЕДБА

№

за придобиване на квалификация по професията

„СЕРВИТЪОР - БАРМАН”

**Раздел I
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 811080 „Сервитьор - барман” от област на образование „Услуги за личността” и професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”, съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професията 811080 „Сервитьор - барман”, съгласно приложението към тази наредба, определя изискванията за придобиването на втора степен на професионална квалификация за специалността 8110801 „Обслужване на заведения в общественото хранене”.

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

**Раздел II
СЪДЪРЖАНИЕ НА ДЪРЖАВНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ**

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

(2) Държавният образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията 811080 „Сервитьор - барман“ включва общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка с необходимите професионални компетентности, които гарантират на обучаемия възможността за упражняване на професията след завършване на обучението.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. (1) Типовите учебни планове по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба, се прилагат от учебната 2019/2020 година за учениците, които от тази година започват обучението си за придобиване на професионална квалификация по професията.

(2) Учениците, които са приети за обучение за придобиване на професионална квалификация по професията в системата на училищното образование до учебната 2018/2019 година включително, се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

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

§ 2. Тази наредба се издава основание чл. 22, ал. 6, във връзка с чл. 22, ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование и отменя Наредба № 7 от 2006 г. за придобиване на квалификация по професията „Сервитьор - барман” (обн. ДВ, бр. 11 от 2007 г.).

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

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ

Министър на образованието и науката

**Държавен образователен стандарт
за придобиване на квалификация по професията „Сервитьор-барман“**

Професионално направление:				
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг			
Наименование на професията:				
811080	Сервитьор - барман			
Специалности:		Степен на професионална квалификация	Ниво по НКР	Ниво по ЕКР
8110801	Обслужване на заведения в общественото хранене	2	3	3

1. Изисквания към кандидатите

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

За придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията „Сервитьор-барман“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД 09-413 от 12.05.2003 г., посл. изм. Заповед № РД 09-296 от 19.02.2018 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

- За ученици – завършено основно образование
- За лица, навършили 16 години – завършен първи гимназиален етап

Изискванията за входящо минимално квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение с придобиване на втора степен на професионална квалификация е придобитата първа степен на професионална квалификация по професия от област на образование „Услуги за личността“.

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

1.2. Валидиране на професионални знания, умения и компетентности

Придобиването на квалификация по професията „Сервитьор-барман“ или по част от нея, чрез валидиране на придобити с неформално или информално учене резултати от ученето, се осъществява съгласно Наредба № 2 от 13 ноември 2014 г. за условията и реда за

валидиране на професионални знания, умения и компетентности, издадена от министъра на образованието и науката (ДВ, бр. 96 от 2014 г.).

2. Описание на професията

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

Сервитьор-барманът подготвя работния процес в залата за хранене и бара; разпределя и организира работата си в залата за хранене; посреща и настанява гостите; представя и поднася лист-меню за ястия и карта за напитки; приема поръчката и консултира гостите; правилно маркира и отчита поръчката; обслужва гостите; приготвя и сервира смесени напитки, алкалоидни напитки; сервира студени и топли закуски и готови кулинарни изделия; изготвя и поднася сметка за консумация; отсервира употребените съдове и прибори; разплаща консумацията и изпраща гостите; подрежда и почиства залата за хранене и бара; извършва калкулация на бара; обсъжда с колеги полученото мнение от гостите за предлаганото меню.

Сервитьор-барманът изпълнява своите отговорности като спазва установените стандарти за работа и правилата за здравословни и безопасни условия на труд. В процеса на работа спазва вътрешния правилник за трудов ред, Кодекса на труда, Закона за храните, Закона за туризма, и др.

Сервитьор-барманът в процеса на работа комуникира с гостите на заведението, с колеги, с кухненския персонал, отговорника на залата за хранене, доставчици на храни и напитки, представители на контролни органи и др., като проявява професионализъм, уважение, учтивост и коректност.

Сервитьорът-барманът участва в организирането на дегустации, презентации и промоции на храни и напитки. В работата си спазва всички нормативни изисквания за качеството на предлагане на услугата, както и изискванията за безопасни условия на труд.

В своята работа сервитьор-барманът използва технологична документация. Сервитьор-барманът притежава самодисциплина и носи съответната финансова отговорност.

Сервитьор-барманът в процеса на работа демонстрира и сомелиерски умения, представя и сервира пенливи вина, бели вина, червени вина, розе вина, декантира вино, и предлага и сервира пури и подходящи диджестиви.

Сервитьор-барманът работи в заведения за хранене и развлечения (ресторанти, сладкарници, барове, казина и дискотеки, в ресторанти в железопътния, речния и морски транспорт, и др.).

Сервитьор-барманът умее да подбира необходимите суровини и асортимент за бара, познава условията и срока на съхранение на готовите кулинарни изделия. Познава и използва инвентара в залата за хранене (трапезни съдове и прибори за хранене, чаши за различни видове напитки) и технологичното обзавеждане (колички за предястия, сервитьорски колички; локатори, електрически съоръжения, хладилни съоръжения, машини за кафе, сокоизстисквачки, миксери и др.).

В своята работа сервитьор-барманът ползва чужди езици, демонстрира етично отношение към гостите и целия екип, с който работи, проявява съобразителност и тактичност.

За успешното упражняване на професията „Сервитьор-барман“ е необходимо да бъдат формирани и усъвършенствани професионално-личностни качества като сръчност, бързина, физическа издръжливост, тактичност, дискретност, приветливост, самообладание, честност, правилно отношение към госта, добра координация на движенията, добра памет, комбинативно мислене, креативност, презентационни умения и др.

Сервитьор-барманът носи специално работно облекло и отличителен знак, съобразени с характеристиката и категорията на заведението за хранене и развлечения (ЗХР).

Работното време на сервитьор-барманът може да бъде нормирано или гъвкаво при спазване разпоредбите на Кодекса на труда.

2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Лицата, придобили втора степен на квалификация по професията „Сервитьор-барман“, могат да продължат обучението си за придобиване на професионална квалификация и по други професии/специалности от професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“.

За повишаване на квалификацията си сервитьор-барманът може да посещава различни семинари, изложения, състезания и др., организирани у нас и в чужбина.

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

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД-2011) в Република България, утвърдена със Заповед № РД 01-931/27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД01-149 от 26.02.2018 г.

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията „Сервитьор-барман“ могат да постъпват на работа на длъжности 5132- 2001 Барман, 5131-2001 Главен сервитьор, 5131-2002 Обслужващ бюфет/лавка, 5131-2004 Сервитьор и други, допълнени при актуализиране на Националната класификация на професиите и длъжностите.

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията „Сервитьор-барман“ могат да постъпват на работа и на длъжност 5131-2003 Салонен управител след придобиване на професионален опит, свързан с организация и разпределяне на задачи по време на работния процес.

3. Единици резултати от ученето (ЕРУ)

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

ЕРУ по обща професионална подготовка – единна за всички професии с втора степен на професионална квалификация от СПШОО

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

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

1.2. РУ Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда

1.3. РУ Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации

ЕРУ 2. Икономика

2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика

2.2. РУ Познава основните характеристики на дейността на организацията, в която работи

ЕРУ 3. Предприемачество

3.1. РУ Познава основите на предприемачеството

3.2. РУ Формира предприемаческо поведение

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

ЕРУ 4. Комуникация и чужд език

4.1. РУ Общува ефективно в работния екип

4.2. РУ Владее чужд език по професията

ЕРУ 5. Информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност

5.1. РУ Участва в обработване на информация с ИКТ

5.2. РУ Осъществява комуникация посредством ИКТ

5.3. РУ Създава цифрово съдържание посредством ИКТ

ЕРУ 6. Организиране на работния процес

6.1. РУ Организира работния процес на работното си място

6.2. РУ Изпълнява трудовите дейности в работния процес

ЕРУ 7. Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

7.1. РУ Организация на ресторантьорските услуги

7.2. РУ Организация на кетъринг услугите

ЕРУ 8. Консултира и обслужва гости

8.1. РУ Консултира гости

8.2. РУ Обслужва гости и презентира кулинарни изделия и напитки

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Обслужване в заведения в общественото хранене“ – втора степен на професионална квалификация

ЕРУ 9. Подготовка и организация на работа в залата за хранене

9.1. РУ Подготвя работния процес в залата за хранене

9.2. РУ Организира работата си в залата за хранене

ЕРУ 10. Посрещане, обслужване, изпращане на гостите и приключване на работния процес

10.1. РУ Посреща и настанява гостите

10.2. РУ Поднася лист-меню с ястия и карт-меню с напитки

10.3. РУ Приема поръчка и консултира гостите

10.4. РУ Маркира и отчита поръчка

10.5. РУ Изготвя и поднася сметка за консумация на ястия и напитки

10.6. РУ Изпраща гостите на заведението

10.7. РУ Извършва дейности по приключване на работния процес

ЕРУ 11. Извършва сервиране на кулинарни изделия

- 11.1. РУ Сервира салати и студени предястия
- 11.2. РУ Сервира супи
- 11.3. РУ Сервира топли предястия
- 11.4. РУ Сервира основни ястия и следястия
- 11.5. РУ Сервира десерти

ЕРУ 12. Извършва сервиране на напитки

- 12.1. РУ Сервира високоалкохолни напитки
- 12.2. РУ Сервира вина
- 12.3. РУ Сервира бира
- 12.4. РУ Сервира безалкохолни напитки

ЕРУ 13. Подготовка на бара за работа, калкулация на бара и приключване на работния процес на бара

- 13.1. РУ Подготвя бара за работа
- 13.2. РУ Извършва калкулация на бара
- 13.3. РУ Приключва работния процес на бара

ЕРУ 14. Приготвя и сервира коктейли

- 14.1. РУ Приготвя и сервира алкохолни коктейли
- 14.2. РУ Приготвя и сервира безалкохолни коктейли

ЕРУ 15. Приготвя и сервира алкалоидни напитки

- 15.1. РУ Приготвя и сервира кафе
- 15.2. РУ Приготвя и сервира чай
- 15.3. РУ Приготвя и сервира какао и горещ шоколад

ЕРУ 16. Сомелиерство

- 16.1. РУ Представя и сервира пенливи вина
- 16.2. РУ Представя и сервира бели вина
- 16.3. РУ Представя и сервира розе вина
- 16.4. РУ Представя и сервира червени вина
- 16.5. РУ Декантира вино
- 16.6. РУ Предлага и сервира пури

ЕРУ 17. Сервира закуски и сладкарски изделия

- 17.1. РУ Сервира студени закуски
- 17.2. РУ Сервира топли закуски
- 17.3. РУ Сервира сладкарски изделия

3.2. Описание на единиците резултати от учене (ЕРУ)

ЕРУ по общата професионална подготовка – единна за всички професии с втора степен на професионална квалификация от СПОО

ЕРУ 1

Наименование единицата:	на	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
Ниво по НКР:		3
Ниво по ЕКР:		3

Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 1.1:	Познава и спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава основните нормативни разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност ● Знае основните рискове за здравето и безопасността при конкретната трудова дейност ● Знае основните мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага необходимите мерки за защита ● Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнява трудовата дейност при спазване на необходимите мерки за осигуряване на безопасност и здраве при работа ● Проявява отговорност към гостите на заведението и останалите участници в трудовия процес ● Извършва трудовата дейност, като спазва нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Резултат от учене 1.2:	Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Информирани са за основните разпоредби за опазване на околната среда, отнасящи се до конкретната трудова дейност ● Знае рисковете от замърсяване на околната среда при извършваната трудова дейност ● Познава правилата за разделно събиране на отпадъци ● Познава правилата за съхранение и изхвърляне на опасни отпадъци
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Разпознава опасни отпадъци и спазва технологията за разделно събиране
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнява трудовата дейност при спазване изискванията и правилата за опазване на околната среда
Резултат от учене 1.3:	Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае основните рискови и аварийни ситуации ● Познава основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност ● Изброява основните стъпки за действия при аварии и аварийни ситуации ● Познава видовете травми и методите за оказване на първа помощ

Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Използва терминологията, свързана с аварийните ситуации ● Спазва изискванията за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност ● Спазва правилата за действия при аварии и аварийни ситуации ● Оказва първа помощ на пострадали при авария
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Разпознава рисковете, които могат да доведат до възникване на пожар и/или авария ● Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария, в съответствие с установените вътрешно-фирмени правила за пожарна и аварийна безопасност
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Писмен изпит/Тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Владее основни теоретични знания за: ● здравословни и безопасни условия на труд на работното място; ● превантивна дейност за опазване на околната среда; ● овладяване на аварийни ситуации и оказване на първа помощ на пострадали. <p>За средство 2:</p> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Избира най-подходящия тип поведение при зададените рискови ситуации ● Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ

ЕРУ 2

Наименование на единицата:	Икономика
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 2.1:	Познава основите на пазарната икономика
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава общата теория на пазарната икономика ● Запознат е с основните икономически проблеми ● Знае ролята на държавата в пазарната икономика ● Познава видовете икономически субекти в бизнеса

Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Информира се за успешни практически примери за управление на различни бизнес начинания в сферата на ресторантьорството
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания в сферата на ресторантьорството като обяснява ролята на всеки икономически субект, ангажиран в бизнеса
Резултат от учене 2.2:	Познава основните характеристики на дейността на организацията, в която работи
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основите на пазарното търсене и пазарното предлагане • Дефинира основни икономически понятия
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява основни икономически понятия
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да разграничи основните трудови процеси в дейността на организацията, в която работи
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/Тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основните теоретични знания в областта на икономиката <p>За средство 2:</p> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

ЕРУ 3

Наименование на единицата:	Предприемачество
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 3.1:	Познава основите на предприемачеството
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Знае същността на предприемачеството • Познава видовете предприемачески умения
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Информира се за добри практики за успешно управление в сферата на ресторантьорството
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Информира управителя на заведението за добри практики в

	областта на предприемачеството в сферата на ресторантьорството
Резултат от учене 3.2:	Формира предприемаческо поведение
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава характеристиките на предприемаческото поведение ● Знае видовете предприемаческо поведение
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> ● Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на ефективността на работата си
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> ● Предлага решения за оптимизиране на трудовите дейности
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Писмен изпит/Тест <p>Средство 2:</p> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Владее основните теоретични знания в областта на предприемачеството <p>За средство 2:</p> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“
ЕРУ 4

Наименования на ЕРУ	Комуникация и чужд език
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията	Сервитьор-барман
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Резултат от учене 4.1:	Общува ефективно в работния екип
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава отделните длъжности в екипа, техните взаимоотношения и йерархични връзки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Комуникира в работен порядък с екипа ● Комуникира с гостите на заведението
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес и с гостите на заведението, съобразно работния

	протокол <ul style="list-style-type: none"> • Поема отговорности при работа в екип
Резултат от учене 4.2:	Владее чужд език по професията
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава професионалната терминология на чужд език
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Чете и разбира професионални текстове на чужд език (специализирана литература, техническа документация и др.) • Ползва чужд език при търсене на информация от интернет и други източници
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Владее чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява ефективна комуникация по професионални теми
Средства за оценяване	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Разговори на професионални теми на чужд език
Условия за провеждане на оценяването	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
<ul style="list-style-type: none"> • Критерии за оценяване 	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Комуникира свободно на чужд език в учебна или работна среда

ЕРУ 5

Наименование на единицата:	на Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	на Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 5.1:	Участва в обработване на информация с ИКТ
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява интернет търсачки • Знае за съществуването на невярна или подвеждаща информация в интернет • Познава начините за намиране и запазване на определена цифрова информация (текст, изображения, уеб страници и др.) • Познава специализирани софтуери за заведения за хранене и развлечения (ЗХР) • Знае начините за възпроизвеждане на вече записано цифрово съдържание
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Използва търсачка за намиране на информация • Записва и съхранява цифрово съдържание (текст, изображения, уеб страници и др.) • Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание • Работи със специализирани софтуери за ЗХР
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира основно владееене на ИКТ при обработването на информация

	<ul style="list-style-type: none"> ● Използва свободно в работата си специализирани софтуери за ЗХР
Резултат от учене 5.2:	Осъществява комуникация посредством ИКТ
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава начините за електронна кореспонденция ● Познава начини за споделяне на файлове ● Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> ● Осъществява електронна кореспонденция ● Споделя файлове онлайн или офлайн ● Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира основно владение на ИКТ при онлайн комуникация
Резултат от учене 5.3:	Създава цифрово съдържание посредством ИКТ
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> ● Създава просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира основно владение на ИКТ при създаването на електронно съдържание
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на задача, свързана със специализирани софтуерни продукти в ЗХР по предварително дефинирано задание <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача – приемане на резервация, маркиране на сметка и фискално приключване на сметка
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен/компютърен кабинет или реално работно място ● Персонален компютър ● Достъп до интернет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Самостоятелно изпълнение на поставената задача в рамките на предвиденото за това време ● Демонстрирани знания, умения и компетентности, свързани с прилагането на специализирани софтуерни продукти в ЗХР

ЕРУ 6

Наименование на единицата:	Организиране на работния процес
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман

Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 6.1:	Организира работния процес на работното си място
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава правилата за рационална организация на работното място ● Познава методи за нормиране на работния процес ● Познава нормативните документи, свързани с професията ● Описва основните работни процеси и трудови дейности на работното място ● Описва организацията на работния процес в съответствие с поставените задачи и начина на обслужване
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> ● Спазва основните нормативни документи, свързани с професията ● Спазва организацията на работа на работното място и обекта ● Спазва инструкциите и заповедите, свързани с професията и работното място ● Подготвя работното място за изпълнение на поставените задачи
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> ● Предлага и обосновава необходимостта от промени в работния процес ● Способен е самостоятелно и/или в екип да участва в работния процес на работното си място ● Способен е да организира правилно работното си място
Резултат от учене 6.2:	Изпълнява трудовите дейности в работния процес
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава видовете трудови дейности ● Познава изискванията за ефективно изпълнение на видовете трудови дейности ● Познава начините за организация на трудовите дейности в работния процес
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> ● Спазва етапите на технологичния процес и разпределението на видовете дейности, предвидени за изпълнение на работното място ● Спазва изискванията за изпълнение на видовете дейности на работното си място технологии, правилници, заповеди, инструкции и др. ● Спазва етичните норми на поведение
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> ● Участва в създаването на етична работна среда ● Способен е самостоятелно и/или в екип да изпълнява възложените му трудови дейности и задачи в работния процес
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <p>Практика:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: Теория: <ul style="list-style-type: none"> Владее основните теоретични знания в областта на организацията на работа и етапите на технологичния процес на работното място За средство 2: Практика: <ul style="list-style-type: none"> Вярно и точно решава казуса в зададения сценарий

ЕРУ 7

Наименование на единицата:	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 7.1:	Организация на ресторантьорските услуги
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Познава същността на ресторантьорските услуги Познава категоризацията на местата за настаняване, заведенията за хранене и развлечения и други туристически обекти Познава различните длъжностни позиции в ресторантьорството и техните задължения и отговорности Познава нормативните изисквания за безопасност на храните, както и Закона за туризма
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Степенува различните ресторантьорски услуги в зависимост от категорията на заведенията за хранене и развлечения
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> В състояние е да участва ефективно в организирането на основните ресторантьорски услуги
Резултат от учене 7.2:	Организация на кетъринг услугите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Познава същността на кетъринг услугите Познава видовете кетъринг услуги и тяхното съдържание Познава различните длъжностни позиции в кетъринг бизнеса и техните отговорности
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Степенува различните кетъринг услуги и определя тяхното качество
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> В състояние е да съдейства при организирането на основните кетъринг услуги, като работи ефективно с екипа
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> Решаване на тест/Писмен изпит

	Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача с организиране на работата в ресторанта или при кетърингово събитие
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Познава работния процес и дейностите в ресторанта ● Познава работния процес и дейностите при кетъринг За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Организира работата в ресторанта или при кетърингово събитие

ЕРУ 8

Наименование на единицата:	Консултира и обслужва гости
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 8.1:	Консултира гости
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае принципите на гостоприемството ● Познава психологическите характеристики на гостите ● Познава вътрешнофирмените стандарти за предлаганите услуги ● Запознат е с професионалната терминология на български и на чужд език
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Спазва принципите за гостоприемство ● Проучва очакванията на гостите по отношение на обслужване и услуги ● Посреща гостите ● Консултира гостите ● Използва професионална терминология на български и на чужд език ● Прилага вътрешнофирмените стандарти за предлаганите услуги
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Консултира гостите на български/чужд език според установените стандарти ● Умее да реагира адекватно в деликатни ситуации
Резултат от учене 8.2:	Обслужва гости и презентира кулинарни изделия и напитки
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае правилата за обслужване на гости ● Описва състава на кулинарните изделия и напитки и начина на обработка на вложените в тях хранителни продукти

	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава характеристиките на кулинарните изделия и напитки, подходящи за приготвяне пред гости ● Запознат е с професионалната терминология на български и на чужд език ● Познава вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости ● Познава изискванията за изготвяне на презентация на кулинарни изделия и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Спазва правилата за обслужване на гости ● Приготвя кулинарните изделия и напитки пред гости ● Представя кулинарните изделия и напитки на гости ● Използва професионалната терминология на български и на чужд език ● Прилага национални и вътрешнофирмени стандарти за обслужване на гости ● Изготвя презентация на кулинарни изделия и напитки – това
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Консултира и обслужва гости самостоятелно или в екип с колеги според установените стандарти ● Способен е да установи добър контакт и персонално внимание към всеки гост ● Умее да реагира адекватно в деликатни ситуации
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с посрещане и обслужване на гости в различни типове заведения
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Консултира и обслужва гости, като отговаря на индивидуалните им изисквания и според уставените стандарти ● Комуникира ефективно на български и на чужд език ● Прилага точно и вярно национални и вътрешнофирмени стандарти за обслужване на гости

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Обслужване на заведения в общественото хранене“ – втора степен на професионална квалификация

ЕРУ 9

Наименование на единицата:	Подготовка и организация на работа в залата за хранене
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на	Сервитьор-барман

професията:	
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 9.1:	Подготвя работния процес в залата за хранене
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава средствата (инвентара) за работа в залата за хранене и тяхното предназначение ● Познава обзавеждането на офиса и залата за хранене ● Запознат е със схемите на подреждане на залата за хранене според вида на събитията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Подготвя инвентара в офиса (почиства, полира и съхранява съдове, прибори и останалия инвентар) ● Подготвя инвентара в залата за хранене (сервитьорски шкаф; съоръжения за съхранение и реклама на храни и напитки) ● Поддържа залата за хранене според вида на събитието
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Работи ефективно в зависимост от вида на мероприятиято - самостоятелно и в екип
Резултат от учене 9.2:	Организира работата си в залата за хранене
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Запознат е с процеса и етапите на обслужване в залата за хранене ● Владее стандартите за обслужване на гостите при различни начини на хранене (а ла карт; блок маса, All inclusive и различни видове банкети)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага стандартите на обслужване в зависимост от вида на мероприятиято ● Спазва правилата при подреждане на масите и залата за хранене
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Работи надежно, точно и прецизно ● Притежава комбинативно мислене и проявява креативност в различни ситуации при обслужване ● Способен е в екип и/или самостоятелно да планира и организира специални събития като проявява професионализъм и етично отношение към всички ангажирани страни
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с организация на работата в залата за хранене
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място или кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Познава работния процес и дейностите в ресторанта

	За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Организира работата в залата за хранене и офиса при различни събития
--	---

ЕРУ 10

Наименование на единицата:	Посрещане, обслужване, изпращане на гостите и приключване на работния процес
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 10.1:	Посреща и настанява гости
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Запознат е с приетите резервации • Познава психологичните характеристики на отделните типове гости • Изброява правилата за посрещане и настаняване на гостите
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Посреща госта вежливо и потвърждава резервация • Придружава гостите до избраната маса • Настанява гостите, като спазва установените правила • Спазва определения протокол за сервиране на храни и напитки
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Посреща и настанява гостите като спазва правилата и се съобразява с предпочитанията им • Комуникира вежливо с различните типове гости • Проявява съобразителност и тактичност при посрещане и настаняване на гостите • Справя се компетентно с деликатни ситуации
Резултат от учене 10.2:	Поднася лист-меню с ястия и карт-меню с напитки
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава видовете менюта за ястия и карти за напитки • Познава основните правила за изготвяне на лист-меню и карт-меню (бар-карта) • Описва особеностите и начините на поднасяне на различните видове менюта
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага изискванията при изготвяне на лист-меню • Изготвя правилно карт-меню (бар-карта) • Поднася лист-меню и карт-меню (бар-карта) според правилата • Владее професионалните правила за предлагане на кулинарни изделия и напитки
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Представя учтиво лист-меню за ястия и карт-меню за напитки с необходимото внимание към гостите • Способен е да изготви самостоятелно или в екип лист-менюта и карт-менюта за различни поводи
Резултат от учене 10.3:	Приема поръчка и консултира гостите

Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Запознат е с асортимента от ястия и напитки ● Познава продуктивния състав на ястията ● Описва технологията на приготвяне, температурата на поднасяне и времето за приготвяне на ястията ● Познава подходящите чаши и температура на поднасяне на напитките ● Знае правилата за съчетаване на ястия и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Изброява асортимента от ястия и напитки ● Изброява продуктивния състав на ястията ● Прилага правилата за взимане на поръчка ● Владее професионалната терминология при презентацията на ястия и напитки пред госта ● Информира се за предпочитанията на гостите ● Предлага актуални алтернативи на ястия и напитки на гостите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Владее изкуството да предлага ястия и напитки на гостите ● Съветва гостите относно предлагания асортимент от ястия и напитки като отчита техните предпочитания
Резултат от учене 10.4:	Маркира и отчита поръчка
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава системите на отчитане ● Познава асортимента и начините на маркиране ● Знае начините на сторниране ● Запознат е с изискванията на финансовата отчетност
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Работи със софтуерни системи за отчитане ● Работи с касови системи за отчитане ● Ползва сервитьорски кочани при необходимост ● Отчита стокооборота
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Спазва стриктно последователността на маркиране след вземането на поръчка ● Маркира прецизно и точно взетата поръчка ● Реагира адекватно при проблеми със софтуера и касовите апарати ● Прилага ефективно финансов контрол и дисциплина при отчитане на стокооборота
Резултат от учене 10.5:	Изготвя и поднася сметка за консумация на ястия и напитки
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава реквизитите на сметката/касовия бон ● Знае да изготви фактура ● Запознат е с видовете сметки и тяхното поднасяне ● Познава начините на разплащане
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Изготвя сметка на взетата поръчка ● Изготвя фактура по желание на госта ● Поднася сметка/фактура по правилата ● Извършва коректно разплащане ● Поднася подходящ комплимент по стандарта на заведението
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Изготвя коректно сметка/фактура и ги поднася на гостите

	по правилата
Резултат от учене 10.6:	Изпраща гостите на заведението
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае правилата за изпращане на гости ● Познава професионалната терминология при изпращане на гостите
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Информира се за мнението на гостите от обслужването ● Информира гостите за предстоящи събития
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Проявява уважение и вежливост при изпращане на гостите на заведението ● Проявява адекватно отношение към различните типове гости ● Реагира компетентно в трудни ситуации - гости с неадекватно поведение
Резултат от учене 10.7:	Извършва дейности по приключване на смяната и работния процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава начина за получаване на обратна връзка от гостите ● Запознат е с етапите за възстановяване на реда в залата за хранене и подготовката за следващия ден ● Информира се за предстоящите ангажименти и предвижда необходимия инвентар ● Познава правилата за изготвяне на дневен отчет
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Информира се за мнението на гостите по отношение на обслужване и качество на ястия и напитки ● Уведомява прекия си ръководител за мнението на гостите от обслужването, обстановката в залата за хранене и предлаганото меню ● Информира се за ангажиментите за следващия ден, възстановява реда в залата и зарежда според случая ● Изготвя дневен отчет
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Проявява уважение и тактичност при получаването на обратна връзка от гостите на заведението и реагира адекватно в случай на оплакване ● Предлага идеи при обсъждане на менюто ● Проявява инициативност при зареждане на залата за хранене според вида на предстоящия ангажимент ● Приключва касовия апарат и при отсъствие на прекия си ръководител спазва правилата за отчитане на финансово-счетоводния отдел
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача - Ролеви игри, свързани с консултация на гост при взимане на поръчка и получаване на обратна връзка при обслужването на гостите

Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място или кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Владее техника и психология на предлагането и обратна връзка при обслужването на гостите ● Реагира професионално в случай на оплакване и спазва етапите при приключване на работния процес

ЕРУ 11

Наименование на единицата:	Извършва сервиране на кухненски изделия
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 11.1:	Сервира салати и студени предястия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава продуктивния набор на салати и студени предястия ● Изброява видовете салати и студени предястия ● Обяснява технологията на приготвяне на видовете салати и студени предястия ● Познава начините на оформяне и качествените показатели на салатите и студените предястия ● Описва правилата за сервиране и отсервиране на салати и студени предястия ● Познава съчетаването на салати и студени предястия с подходящи ястия и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Поднася салати и студени предястия по правилата за обслужване ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите ● Отсервира употребения сервиз по стандарт ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на салати и студени предястия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира салати и студени предястия като спазва професионалния етикет и утвърдения стандарт на заведението ● Самостоятелно обяснява технологията на приготвяне на специалитетите и владее техниките при сервирането им ● Проявява гъвкавост и препоръчва нови асортименти от менюто на гостите
Резултат от учене 11.2:	Сервира супи
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава продуктивния набор на видовете супи ● Изброява видовете супи ● Обяснява технологията на приготвяне на различните видове

	<p>супи</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Познава начините на сервиране на различните видове супи ● Познава съчетаването на различните видове супи с предястия, основни ястия и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Поднася различните видове супи по правилата за обслужване ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите ● Отсервира употребения сервиз по стандарт ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на различните видове супи
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира различните видове супи като спазва професионалния етикет и утвърдения стандарт на заведението ● Самостоятелно обяснява технологията на приготвяне на видовете супи и владее техниките при сервирането им ● Проявява гъвкавост и препоръчва асортименти от менюто след консумацията на супа
Резултат от учене 11.3:	Сервира топли предястия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава продуктивния набор на топли предястия ● Изброява видовете топли предястия ● Обяснява технологията на видовете топли предястия ● Познава начините на оформяне и качествените показатели на топлите предястия ● Описва правилата за сервиране и от сервиране на топлите предястия ● Познава съчетаването на топлите предястия с подходящи напитки и храни ● Познава температурния режим на различните видове супи
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Поднася топлите предястия по правилата за обслужване, като спазва температурния режим ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите ● Отсервира употребения сервиз по стандарт ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на топли предястия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира топлите предястия като спазва професионалния етикет и утвърдения стандарт на заведението ● Самостоятелно обяснява технологията на приготвяне на топлите предястия и владее тънкостите при сервирането им ● Проявява гъвкавост и препоръчва нови асортименти от менюто
Резултат от учене 11.4:	Сервира основни ястия и следястия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава продуктивния набор на основни ястия и специалитети ● Изброява видовете основни ястия и специалитети

	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява технологията на видовете основни ястия и специалитети ● Познава начините на оформяне и качествените показатели на основните ястия и специалитети ● Описва правилата за сервиране и отсервиране на основни ястия и специалитети ● Познава съчетаването на основни ястия и специалитети с подходящи напитки и храни ● Познава температурния режим на всички видове основни ястия и специалитети
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Поднася основни ястия и специалитети по правилата за обслужване като спазва температурния режим ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите и при комуникацията с колегите си ● Отсервира употребения сервиз по стандарт ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на основни ястия и специалитети
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира основни ястия и специалитети като спазва професионалния етикет и утвърдения стандарт на заведението ● Самостоятелно обяснява технологията на приготвяне на основни ястия и специалитети, владее тънкостите при сервирането им ● Проявява гъвкавост и препоръчва нови асортименти от менюто ● Предлага и декантира (при необходимост) подходящите вина и високо алкохолни напитки към основни ястия и напитки
Резултат от учене 11.5:	Сервира десерти
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава продуктивния набор на десертите ● Изброява видовете десерти ● Обяснява технологията на видовете десерти ● Познава начините на оформяне и качествените показатели на десертите ● Описва правилата за сервиране и отсервиране на десертите ● Познава съчетаването на десертите с подходящи напитки и храни
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Поднася десертите по правилата за обслужване ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите ● Отсервира употребения сервиз по стандарт ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на десертите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира десертите като спазва професионалния етикет и утвърдения стандарт на заведението ● Самостоятелно обяснява технологията на приготвяне на

	десертите, владее тънкостите при сервирането им <ul style="list-style-type: none"> ● Проявява гъвкавост и препоръчва нови асортименти от менюто в съчетание с диджестиви ● Предлага подходящи напитки към десертите
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест/Писмен изпит Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана със сервиране на - салати, студени предястия, супи, топли предястия, основни ястия, следястия, специалитети и десерти
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място или учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Владее техниката на сервиране, отсервиране, съчетание с напитки на салати, студени предястия, супи, топли предястия, основни ястия, специалитети и десерти

ЕРУ 12

Наименование на единицата:	Извършва сервиране на напитки
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 12.1:	Сервира високоалкохолни напитки
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Изброява видовете високоалкохолни напитки и брандовете ● Познава произхода и характеристиките на отделните напитки ● Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши ● Описва етапите на сервиране и отсервиране ● Познава съчетаването на високоалкохолните напитки с подходящи безалкохолни напитки и ястия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Извършва подготовка за сервиране на високоалкохолни напитки ● Поднася високоалкохолни напитки по правилата на обслужването ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите и при комуникация с колегите си ● Отсервира употребените съдове и прибори по стандарт ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на високоалкохолни напитки
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира високоалкохолните напитки като спазва професионалните правила и утвърдения стандарт на

	<p>заведението</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Самостоятелно обяснява особеностите на различните видове високоалкохолни напитки и владее правилата за тяхното сервиране ● Препоръчва нови асортименти високоалкохолни напитки от менюто на заведението
Резултат от учене 12.2:	Сервира вина
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава класификацията на вината ● Посочва оптималната температура на сервиране на различните видове вина и подходящите чаши ● Изброява начините на сервиране на вина ● Описва работния процес и етапите на сервиране и отсервиране ● Познава правилата за съчетаване на вина с подходящи ястия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Извършва подготовка за сервиране на вина ● Сервира различните видове вина по правилата за обслужване ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите и при комуникацията с колегите си ● Съхранява различните вина по правилата за спазване на температурния режим ● Отсервира употребения сервиз по съответните правила ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на вина
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Самостоятелно обяснява особеностите на различните видове вина и препоръчва подходящи към вината ястия и десерти ● Препоръчва нови асортименти от винения лист на заведението
Резултат от учене 12.3:	Сервира бира
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава видовете бира – българска и вносна ● Познава температурния режим на съхранение и сервиране на различните видове бира ● Знае правилата за сервиране на бира и чашите за сервиране ● Познава съчетаването на бирата с подходящи студени и топли закуски и ястия ● Познава начините на сервиране на бира
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Извършва подготовка за сервиране на бира ● Сервира различните видове бира по правилата за обслужване ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите и при комуникацията с колегите си ● Съхранява различните видове бира по правилата за спазване на температурния режим ● Отсервира употребения сервиз по съответните правила ● Спазва правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на бира
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Самостоятелно обяснява особеностите на различните видове

	<p>бира и да препоръча съпътстващи към тях мезета, закуски и други ястия</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлага нови асортименти бира от картата за напитки на заведението като се съобразява с предпочитанията на гостите
Резултат от учене 12.4:	Сервира безалкохолни напитки
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете безалкохолни напитки • Познава оптималната температура на сервиране и подходящите чаши • Описва работния процес и етапите на сервиране и отсервиране • Познава съчетаването на безалкохолните напитки с подходящи ястия, десерти и високоалкохолни напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва подготовка за сервиране на безалкохолни напитки • Поднася безалкохолните напитки по правилата за обслужване • Съхранява различните видове безалкохолни напитки по правилата за спазване на температурния режим • Ползва професионална терминология при обслужването на гостите и при комуникация с колегите си • Отсервира употребения сервиз по стандарт
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Сервира безалкохолните напитки като спазва професионалните правила и утвърдения стандарт на заведението • Самостоятелно обяснява особеностите на различните видове безалкохолни напитки и владее правилата за тяхното сервиране • Препоръчва нови асортименти безалкохолни напитки от менюто на заведението
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест <p>Средства 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача, свързана със сервиране на различни видове напитки по предварително дефинирано задание
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основни теоретични знания за сервиране на напитки <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира прецизна техника на сервиране, отсервиране на напитки и правилното им съчетание с подходящи ястия
ЕРУ 13	
Наименование на единицата:	Подготовка на бара за работа, калкулация на бара и приключване на работния процес на бара

Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 13.1:	Подготвя бара за работа
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава правилата за предварителна подготовка на бара за работа ● Информира се за предстоящи събития за деня и очаквана консумация на напитки ● Знае правилата за безопасна експлоатация на машини и съоръжения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Подготвя съоръженията на бара за работа ● Подготвя заготовки, украси и гарнитури ● Охлажда напитки ● Проверява наличности
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Предвижда и изготвя подходящи предложения с цел повишаване на продажбите като се съобразява със сезона и случая
Резултат от учене 13.2:	Извършва калкулация на бара
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава рецептологията на напитките ● Познава количеството и цените на вложените продукти ● Познава реквизитите за изготвяне на калкулация
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Постава надценка за приготвяне и обслужване и данък върху добавената стойност (ДДС) ● Извършва количествени изчисления ● Калкулира продажната цена на алкохолни, безалкохолни напитки и коктейли
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Коректно изчислява разхода на стоки и напитки според категорията на заведението
Резултат от учене 13.3:	Приключва работния процес на бара
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава начина за получаване на обратна връзка от гостите ● Запознат е с етапите за приключване на работата на бара ● Информира се за предстоящите ангажименти и предвижда необходимия инвентар ● Познава правилата за изготвяне на дневен отчет
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Информира се за мнението на гостите относно обслужването ● Уведомява прекия си ръководител за мнението на гостите от обслужването ● Проверява количеството на изразходваните напитки, наличностите ● Информира се за ангажиментите за следващия работен ден и планира необходимите напитки

	<ul style="list-style-type: none"> ● Изготвя дневен отчет и опис на паричните средства ● Изключва всички уреди
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Проявява уважение и тактичност при получаването на обратна връзка от гостите на заведението ● Реагира адекватно в случай на оплакване ● Предлага идеи при обсъждане на менюто ● Проявява инициативност при зареждане на бара според предстоящия ангажимент ● Приключва касовия апарат, и при отсъствие на прекия си ръководител спазва правилата за отчитане на финансово-счетоводния отдел
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с подготовка и приключване на работата на бара <p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с изготвяне на калкулация
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Познава работния процес и дейностите в бара <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Организира последователно работата си в бара <p>За средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изготвя вярно калкулация като спазва реквизитите

ЕРУ 14

Наименование на единицата:	Приготвя и сервира коктейли
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 14.1:	Приготвя и сервира алкохолни коктейли
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава видовете смесени алкохолни напитки (коктейли) ● Познава техниките на миксиране ● Знае правилата за сервиране на алкохолните коктейли и подходящия сервиз ● Познава съчетаването на алкохолните коктейли с подходящи кулинарни изделия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Извършва подготвителните дейности на бара

	<ul style="list-style-type: none"> • Приготвя заготовки за предстоящото обслужване • Работи с машините и съоръженията на бара, и с баровия инструментариум • Приготвя и сервира различни алкохолни коктейли пред на гостите • Спазва техниките за приготвяне на алкохолни коктейли • Оформя естетично с украса или гарнитура приготвения коктейл • Съхранява компонентите на смесените алкохолни напитки по правилата • Спазва изискванията за безопасност при сервиране и отсервиране на алкохолните коктейли
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Точно, прецизно и атрактивно приготвя алкохолен коктейл като се съобразява с предпочитанията на гостите • Препоръчва подходящия алкохолен коктейл в зависимост от времето за консумация • Притежава усет и правилно отношение към госта
Резултат от учене 14.2:	Приготвя и сервира безалкохолни коктейли
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете безалкохолни смесени напитки (коктейли) • Познава техниките на миксиране • Знае правилата за сервиране на безалкохолните коктейли и подходящия сервиз • Познава съчетаването на безалкохолните коктейли с подходящи кулинарни изделия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва подготвителните дейности на бара • Приготвя заготовки за предстоящото обслужване • Работи с машините и съоръженията на бара, и с баровия инструментариум • Приготвя и сервира различни безалкохолни коктейли пред гостите • Спазва техниките за приготвяне на безалкохолни коктейли • Оформя естетично с украса или гарнитура приготвения коктейл • Съхранява компонентите на смесените безалкохолни напитки по правилата • Спазва изискванията за безопасност при сервиране и отсервиране на безалкохолните коктейли
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Точно, прецизно и атрактивно приготвя безалкохолен коктейл като се съобразява с предпочитанията на гостите • Препоръчва подходящия безалкохолен коктейл в зависимост от времето за консумация • Притежава усет и правилно отношение към госта
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача, свързана с миксирането,

	сервирането и отсервирането на алкохолни и безалкохолни коктейли
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1 и 2 : <ul style="list-style-type: none"> • Реално работно място или учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира основни теоретични знания за техниките на миксиране, сервиране и отсервиране на алкохолни и безалкохолни напитки За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Владее техниките на миксиране, сервиране, отсервиране, оформяне и представяне на алкохолни и безалкохолни коктейли

ЕРУ 15

Наименование на единицата:	Приготвя и сервира алкалоидни напитки
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 15.1:	Приготвя и сервира кафе
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете кафе • Познава състава и въздействието на видовете кафе върху човешкото здраве • Описва работния процес при представяне и сервиране на различните видове кафе • Дефинира понятието „арт кафе“
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва подготовка за сервиране на видовете кафе • Сервира видовете кафе по правилата • Предлага правилно съчетание на видовете кафе с напитки и сладкарски изделия • При необходимост приготвя и поднася „арт кафе“
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Представя и сервира атрактивно видовете кафе като се съобразява с предпочитанията на гостите • Прилага стандартите на съответното заведение и съчетава адекватно видовете кафе с напитките и сладкарските изделия от лист-менюто
Резултат от учене 15.2:	Приготвя и сервира чай
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете чай • Познава състава и въздействието на видовете чай върху човешкото здраве • Описва работния процес при представяне и сервиране на различни видове чай
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва подготовка за сервиране на видовете чай

	<ul style="list-style-type: none"> ● Използва правилния сервиз ● Сервира различните видове чай по правилата ● Предлага правилно съчетание на видовете чай с напитки и сладкарски изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Представя и сервира атрактивно различните видове чай като се съобразява с предпочитанията на гостите ● Прилага стандартите на съответното заведение и съчетава правилно видовете чай с напитките и сладкарските изделия от лист-менюто
Резултат от учене 15.3:	Приготвя и сервира какао и горещ шоколад
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава състава на какаото ● Познава състава и въздействието на какаото върху човешкото здраве ● Описва работния процес при представяне и сервиране на различни видове какао и горещ шоколад
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Извършва подготовка за сервиране на мляко с какао и горещ шоколад ● Използва правилния сервиз ● Сервира различните видове какао и горещ шоколад по правилата ● Предлага правилно съчетание на мляко с какао и горещ шоколад с напитки и сладкарски изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Представя и сервира атрактивно различните видове какао и горещ шоколад като се съобразява с предпочитанията на гостите ● Прилага стандартите на съответното заведение и съчетава правилно видовете какао и горещ шоколад с напитките и сладкарските изделия от лист-менюто
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Писмен изпит/тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнение на практическа задача, свързана с представянето, сервирането и отсервирането на кафе, чай, какао и горещ шоколад
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място или учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира основни теоретични знания за техниките на сервиране и отсервиране на кафе, чай, какао и горещ шоколад <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Владее техниките на представяне, сервиране, отсервиране на кафе, чай, какао и горещ шоколад

ЕРУ 16

Наименование на единицата:	Сомелиерство
-----------------------------------	--------------

Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 16.1:	Представя и сервира пенливи вина
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава произхода и начина на производство на пенливи вина • Познава състава и въздействието на виното върху човешкото здраве • Знае оптималната температура на съхранението и сервирането им • Описва работния процес при представяне и сервиране на пенливи вина • Познава понятието „фрапиране“ (шоково охлаждане)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва подготовка за сервиране на пенливи вина • Презентира виното (и сервира) • Сервира пенливи вина по правилата • При необходимост фрапира • Предлага правилно съчетание с кулинарни изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Представя и сервира атрактивно пенлива вина като проявява тактичност и дискретност при обслужването на гостите • Прилага стандартите на съответното заведение и съчетава адекватно пенливите вина с кулинарните изделия от лист-менюто
Резултат от учене 16.2:	Представя и сервира бели вина
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава произхода и начина на производство на бели вина • Познава състава и въздействието на напитките върху човешкото здраве • Посочва оптимална температура на съхранението и сервирането им • Описва работния процес при представяне и сервиране на бели вина • Познава понятието „фрапиране“
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва подготовка за сервиране на бели вина • Презентира виното • Сервира бели вина по правилата • Извършва дегустационен анализ на качеството на виното • При необходимост фрапира • Предлага правилно съчетание с кулинарни изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Представя и сервира атрактивно бели вина като проявява тактичност и дискретност при обслужването на гостите • Прилага стандартите на съответното заведение и съчетава адекватно белите вина с кулинарните изделия от лист-менюто
Резултат от учене 16.3:	Представя и сервира розе вина

Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава произхода и начина на производство на розе вина ● Познава състава и въздействието на напитките върху човешкото здраве ● Посочва оптимална температура на съхранението и сервирането им ● Описва работния процес при представяне и сервиране на розе вина ● Познава понятието „фрапиране“
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Извършва подготовка за сервиране на розе вина ● Проявява тактичност и дискретност при обслужване ● Сервира розе вина по правилата ● При необходимост фрапира ● Предлага правилно съчетание с кулинарни изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Представя и сервира атрактивно розе вина като проявява тактичност и дискретност при обслужването на гостите ● Прилага стандартите на съответното заведение и съчетава адекватно розе вина с кулинарните изделия от лист-менюто
Резултат от учене 16.4:	Представя и сервира червени вина
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава произхода и начина на производство на червени вина ● Познава състава и въздействието на напитките върху човешкото здраве ● Посочва оптимална температура на съхранението и сервирането им ● Описва работния процес при представяне и сервиране на червени вина ● Познава понятието „шамбриране“ (темпераване на виното до оптимална за консумация температура)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Извършва подготовка за сервиране на червени вина ● Проявява тактичност и дискретност при обслужване ● Сервира червени вина по правилата ● При необходимост шамбрира ● Предлага подходящо съчетание с кулинарни изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Представя и сервира атрактивно червени вина като проявява тактичност и дискретност при обслужването на гостите ● Прилага стандартите на съответното заведение и съчетава адекватно червените вина с кулинарните изделия от лист-менюто
Резултат от учене 16.5:	Декантира вино
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава понятието „декантиране“ (процес на отделяне на виното от утайката) ● Познава инвентара за декантиране ● Изброява етапите на декантиране ● Описва подходящи за декантиране вина
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Подготвя масата и инвентара за декантиране ● Представя виното ● Владее техниката на декантиране

	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва етапите при декантиране • Дегустира виното и определя качествените му показатели • Предлага подходящо съчетание с кулинарни изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Декантира атрактивно с подходящ инструментариум и препоръчва съчетание с кулинарни асортименти от лист менюто на съответното заведение • Прилага адекватно методите за оценяване качеството на виното
Резултат от учене 16.6:	Предлага и сервира пури
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава произхода и класификацията на пурите • Описва основните етапи на производство на пури • Изброява известни марки пури • Познава качествените показатели • Степенува етапите на поднасяне • Познава правилата за съхраняване на пури
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя инвентара за предлагане на пури • Предлага пури по правилата и консултира гостите при необходимост • Умее да отрязва пури по правилата • Умее да разпалва пура при необходимост • Правилно съхранява пури • Спазва правилата за безопасност при предлагането на пури
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя пури според професионалните изисквания • Прецизно отрязва пури по три начина • Консултира и предлага подходящи напитки за пури • Подбира подходящ асортимент пури и организира съхраняването им в специален овлажнител-хюмидор
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача, свързана със сервирането, декантирането на различни видове вина и предлагането на пури
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Реално работно място или учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира основни теоретични знания за сервирането, декантирането на различни видове вина и предлагането на пури <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее техниките на сервирането, декантирането на различни видове вина и предлагането на пури

ЕРУ 17

Наименование на единицата:	Сервира закуски и сладкарски изделия
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3

Наименование на професията:	Сервитьор-барман
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 17.1:	Сервира студени закуски
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава видовете студени закуски ● Познава особеностите на сервиране на студени закуски - индивидуално или на блок маса (шведска маса, бюфет) ● Знае правилата за сервиране в различни варианти ● Познава сервизите и приборите за сервиране на студени закуски ● Познава съчетаването на студени закуски с подходящи напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира приготвените студени закуски по правилата при индивидуално обслужване ● Поддържа асортиментите от студени закуски при сервиране на блок маса ● Подпомага гостите при обслужване ALL Inclusive ● Отсервира употребените сервизи и прибори по правилата ● Спазва изискванията за безопасност при сервиране и отсервиране на студените закуски
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира студени закуски като спазва стандарта на съответното заведение и правилата за обслужване на гостите ● Препоръчва подходящи напитки към студените закуски като се съобразява с предпочитанията на гостите
Резултат от учене 17.2:	Сервира топли закуски
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава видовете топли закуски ● Познава особеностите на тяхното сервиране - индивидуално или на блок маса (шведска маса, бюфет) ● Знае правилата за сервиране в различни варианти ● Познава сервизите и приборите за сервиране на топли закуски ● Познава съчетаването на топли закуски с подходящи напитки и притурки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира приготвените топли закуски по правилата при индивидуално обслужване ● Поддържа асортиментите от топли закуски при сервиране на блок маса ● Подпомага гостите при обслужване All Inclusive ● Отсервира употребените сервизи и прибори по правилата ● Спазва изискванията за безопасност при сервиране и отсервиране на топли закуски
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира топли закуски като спазва стандарта на съответното заведение и правилата за обслужване на гостите ● Препоръчва подходящи напитки и притурки към топлите закуски като се съобразява с предпочитанията на гостите
Резултат от учене 17.3:	Сервира сладкарски изделия

Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава продуктивния набор на сладкарските изделия ● Изброява видовете сладкарски изделия ● Обяснява технологията на видовете сладкарски изделия ● Познава начините на оформяне и качествените показатели на сладкарските изделия ● Описва правилата за сервиране и отсервиране на сладкарските изделия ● Познава съчетаването на сладкарските изделия с подходящи напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Поднася сладкарски изделия по правилата за обслужване ● Ползва професионална терминология при обслужването на гостите ● Отсервира употребения сервиз по стандарт ● Предлага подходящи напитки към сладкарски изделия ● Спазва стриктно правилата за безопасност при сервиране и отсервиране на сладкарски изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Сервира сладкарски изделия като спазва професионалния етикет, утвърдения стандарт на заведението и предпочитанията на гостите ● Предлага нови асортименти от менюто като се съобразява с предпочитанията на гостите
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с предлагане, сервиране и отсервиране на сладкарски изделия
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място или кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Дефинира точно и вярно основни понятия, свързани със сервиране на закуски и сладкарски изделия <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Сервира и отсервира сладкарски изделия като спазва правилата според заданието и стандарта на заведението ● Спазва и прилага правилата за етично общуване с гостите

4. Изисквания към материалната база

Обучението по теория на професията се осъществява в учебни кабинети, а по учебна практика - в учебни ресторанти и учебни барове или в заведения за хранене и развлечения, като обучаваните се разделят на групи.

4.1. Учебен кабинет по теория

В учебен кабинет се провежда теоретичното обучение. Обзавеждането трябва да включва: работно място на преподавателя (работна маса и стол), работно място на всеки обучаем (работна маса и стол), бяла или черна учебна дъска, подходяща мебелировка,

гладка свободна стена за окачване на нагледни материали, мултимедия с екран, дидактически средства за обучение.

4.2. Компютърен кабинет и софтуерни продукти

Компютърният кабинет включва максимум 10 компютъра със сървър в мрежа и свободно пространство за всеки обучаем. При обучението се ползват системи на разплащане и резервационни системи, както и програми за снабдяване.

4.3. Кабинет за обучение по чужд език

При възможност чуждоезиковото обучение трябва да се извършва в специализиран кабинет за изучаване на чужди езици или чрез специализиран софтуер за изучаване на чужд език.

Учебните кабинети да отговарят на необходимите педагогически, дидактико-методически, ергономични, хигиенни и естетически изисквания, като създават условия за успешно усвояване на знания и умения.

Обучението по практика може да се провежда в учебен кабинет по практика и в реална работна среда.

4.4. Учебен кабинет по практика

Учебният кабинет е обзаведен като зала за хранене в ресторант. Обзавеждането включва маси, столове, помощни шкафчета, колички за сервиране, инвентар, барово оборудване и др. Осигуряват се индивидуални работни места, съответстващи на нормативите и разположени така, че да осигуряват необходимата видимост до бялата/черната дъска и свободно преминаване на обучаваните от едно до друго работно място.

4.5. Обучение по практика в реална работна среда

Обучението по практика на професията се извършва на място в заведения за хранене и развлечения в реална работна среда. Обучаемите се разпределят по работни места, изпълняват дейности и задачи под наблюдение на преподавателя и наставник от заведението, като не се допуска нарушаване на нормалното обслужване.

Работното място за професията „Сервитьор-барман“ може да бъде мокър бюфет, бар или зала за хранене, оборудвани с необходимата професионална техника.

5. Изисквания към обучаващите

Право да преподават по учебните предмети или модули по професионална подготовка имат лица с висше образование по съответната специалност.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в 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.), могат да преподават лица без висше образование и без професионална квалификация „учител“, ако са придобили професионална квалификация по съответната специалност 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 знания, умения и компетентности.