

НАРЕДБА № 7 ОТ 4 ДЕКЕМВРИ 2006 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ "СЕРВИТЬОР- БАРМАН"

В сила от 02.02.2007 г.

*Издадена от Министерството на образованието и науката
Обн. ДВ. бр.11 от 2 Февруари 2007г.*

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професия 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. Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия 811080 "Сервитьор-барман" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиване втора степен на професионална квалификация за специалността 8110801 "Обслужване на заведения в общественото хранене".

Чл. 3. (1) Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработва учебен план и учебни програми за обучението по съответната специалност по чл. 2.

(2) Документацията по ал. 1 за професионално образование се разработва от Министерството на образованието и науката, а за професионално обучение - от обучаващата институция.

Раздел II. Съдържание на държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл.1 се определя равнището на задължителната професионална подготовка в края на обучението по професията, което гарантира на обучаемия възможност за упражняване на професията "Сервитьор-барман".

(2) Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия "Сервитьор-барман" определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.

(3) Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка по ал. 2 включва:

1. необходимите професионални компетенции (знания, умения и професионално-личностни качества);

2. тематичните области, от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

Чл. 5. С ДООИ по чл.1 се определят и входящото образователно равнище, изискванията към здравословното състояние на кандидатите за обучение, профилът на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация, необходимата материална база.

Заклучителни разпоредби

§ 1. Лицата, които са приети за обучение до учебната 2003/2004 г., включително по специалности и професии от групата професии "в сферата на обслужването" от Списъка на специалностите и професиите за професионалните училища на Министерството на образованието, науката и културата от 1993 г., се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 и във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета.

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

Приложение към чл. 2

Държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професия "Сервитьор-барман"

Професионално направление:

811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
-----	---

Наименование на професията:

811080	Сервитьор-барман
--------	------------------

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно равнище

В табл. 1 е представена специалността "Обслужване в заведения за обществено хранене", включена в професията "Сервитьор-барман", съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение (2005 г.) и входящото минимално образователно равнище за придобиване на втора степен на

професионална квалификация.

Таблица 1

Специалност		Степен на професионална квалификация	Входящо минимално образователно равнище
8110801	Обслужване в заведения за обществено хранене	втора	завършено основно образование

1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът за обучение трябва да бъде физически годен и психически здрав да упражнява професията "Сервитьор-барман", което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че тази професия не му е противопоказна.

2. Профил на професията

2.1. Дейности, предмети и средства на труда и професионални компетенции по специалността

Основните характеристики на профила на професията са представени в табл.

2.

Таблица 2

Описание на трудовите дейности (задачи)	Предмети и средства на труда	Професионални компетенции		
		знания за:	умения за:	професионално-личностни качества
1	2	3	4	5
Специалност 8110801 "Обслужване в заведения за обществено хранене"				
1. Посрещане, обслужване и изпращане на гости; 2. Зареждане и подготовка на ресторантските зали, барове, общи помещения, сектори за посрещане и обслужване на гости при спазване на технологичните правила; 3. Приемане резервации за места в ресторанта и бара и действия в случай на анулирането им; 4. Вземане на поръчки, изготвяне и разливане на напитки, сервиране на храни и напитки, отсервиране и разплащане на извършените поръчки;	Прибори, посуда, храни и напитки, стоки, материали, машини, уреди, ресторантски съоръжения и др., необходими за изпълнение на задълженията и качествено обслужване на клиентите - бележник, тирбушон, средства за писане; Компютърни системи, работа с касов апарат и тъч скрийн; Стандарти на ресторанта и бара; Правилник за вътрешния ред; Колективен трудов договор; Наредба за работното	Стандарта за обслужване на клиента при различни начини на хранене - а-ла-карт, шведски бюфет, блок маса, ол инклузив и различните форми на банкетинг; Основните правила за сервиране на ястия и на напитки; Специфичните стандарти за работа във фирмата и длъжностните характеристики на служителите; Хигиенните изисквания в търговските зали, барове, общите помещения и офиси; Терминологията на туристическото обслужване и общуването с госта; Технико-	Вежливо поведение и акуратно обслужване на клиента; Консултиране на гостите при избора на ястия и на напитки; Преодоляване на културните, социалните и религиозните различия при обслужване на клиента; Представяне, рекламиране и презентирание на продукта; Извършване на продажби и реализиране на печалба; Уреждане сметката на госта при различни видове плащания - в брой, с чек, с кредитна карта, по банков път;	Вежливост; Честност; Акуратност; Отговорност; Комуникативност; Мобилност; Оперативност; Тренираност; Професионална атрактивност; Трудова Дисциплина; Позитивно отношение към околната среда; Работа в екип и осъзнаване предимствата от този вид организация на работа; Дискретност; Лоялност;

Спазване на установените правила за сервиране на видовете ястия и напитки;	време и отпуските; Кодекс на труда; Вътрешни заповеди, свързани с работата на отделните звена - "Заявки", "Снабдяване", "Логистика", "Доставки", "Лагеруване", "Перално стопанство", "Химическо	експлоатационната характеристика на дейността - използване на подходящите за сервиране температура, грамаж, и визуално оформяне на ястията и на напитките; Свойствата, района на произход, суровините, времетраенето на приготвянето на ястията и на	Справяне с оплаквания, жалби и рекламации на госта;
5. Участие в организирането на дегустации, семплинги, презентации и промоции на храни и напитки (сомалиерство);	чистене и гладене", "Ресторантско домакинство", "Храни и напитки"; Наредба за категоризация на	напитките и актуалните им цени;	Прилагане изискванията и нормите за ръководство; Изпълнение системите по организация на труда; Текуща отчетна и статистическа дейност;
6. Участие в ежедневни и ежеседмични инструктажи и оперативни обсъждания на проблеми в обслужването и организацията на работа, както за промени в ястия, неотразени в лист-менюто	обектите за хранене и развлечения; Вътрешни правила на фирмата за движение на документооборота; Нормативни документи и инструкции, регламентиращи дейността на звено "Храни и напитки"; Наредби за ПП правила и процедури в ресторанта,	на туристическия пазар и туристическата политика на ресторанта и бара; Социално-психологическите особености на обслужването и поведението на гостите; Технологиията на поддържане; своевременно отстраняване на повреди в ресторанта и бара; Техники за предлагане на продукта и реализиране на допълнителни услуги; Здравословни и безопасни	Спазване кодекса на труда; Последници от нарушения и следващите ги наказания съгласно действащото законодателство; Анализирани тенденции на туристопотока в ресторанта и бара;
и за нови форми на сервиране;			
7. Проучване на потребителското търсене;			
8. Контролира работата на помощник-сервитьори и пиколоа относно състоянието на търговските зали, баровете, общите			
			Анализиране тенденциите на туристопотока в ресторанта и бара; Ползване на професионално-речевия етикет и държавен протокол при презентиране, рекламиране и предоставяне на основни и допълнителни услуги и

<p>помещения, служебните офиси и функционалните площи и текущото им поддържане;</p> <p>9. Носи униформено и работно облекло, поддържа неговата чистота и изрядност;</p> <p>10. Владее първичната счетоводна отчетност в ресторанта и бара;</p> <p>11. Изпълнява качествено и в срок поставените задачи;</p> <p>12. Спомага ежедневната заетост на ресторанта и бара, продажбите и допълнителните мероприятия в тях;</p> <p>13. Спазва всички нормативни изисквания, качеството на предлагане, трудовата дисциплина, изискванията за безопасни условия на труд, изискванията за безопасност на гостите и др.;</p> <p>14. Участва при разпределението на работата в екипите, бригадите, звената, секторите и отделите;</p>	<p>на мокрия бюфет и в бара;</p> <p>Наредбата за категоризация на средствата за подслон, местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения (ПМС ? 357 от 27.12.2004 г., ДВ, бр. 29 от 2005 г.).</p>	<p>условия на труд;</p>	<p>мероприятия;</p> <p>Работа с компютърни системи, касов апарат и тъч скрийн;</p> <p>Спазване на държавните изисквания и фирмените изисквания за персонала;</p> <p>Техники за спечелване на госта и превръщането му в постоянен клиент;</p> <p>Включване в анимационни ивенти с цел развлечения, шоу и забавления на гости</p>
--	---	-------------------------	---

15. Стреми се към професионално развитие и съдейства развитието на своите колеги;
16. Запознава новоназначените служители със стандартите за работа, длъжностните характеристики, правилника за реда в обекта, вътрешния трудов ред и други документи;
17. Участва в обучение, курсове, семинари и други форми за повишаване на квалификацията на базата на сравнително запознаване с чуждестранния опит и иновации в развитите туристически държави;
18. Оценява провежданото обучение;
19. Участва в периодично провеждане на тренинг обучение с цел превантивни мерки при възникване на пожар и при рискови ситуации;
20. Присъства на ежемесечния инструктаж на персонала за мерки за сигурност и контрол.
-

2.2. Тенденции в развитието на професионалното направление

Туризмът е отрасъл с приоритетно значение за България, който изисква въвеждане на единни критерии за извършване на туристическата дейност и тяхното съобразяване със стандартите на Европейския съюз.

Основните дейности в сектора на туризма са хотелиерство, ресторантьорство и туристическо обслужване.

С откриването на нови заведения за хранене, модернизирането на хотели, ресторанти и барове и разкриването на нови туристически агенции търсенето на квалифицирани кадри става все по-голямо.

2.3. Възможности за професионална реализация

Изпълнението на националните и регионалните програми за икономическо развитие в областта на туризма изисква квалифицирана работна сила. Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията "Сервитьор-барман" могат да постъпват на работа на длъжностите (професиите) от Националната класификация на професиите и длъжностите (2006 г.): 5123-2001 Барман, 5123-2002 Главен сервитьор, 5123-2003 Обслужващ бюфет/лавка, 5123-2004 Салонен управител, 5123-2005 Сервитьор и други, в т.ч. допълнени при актуализиране на Националната класификация на професиите и длъжностите. Предлагат се работни места в хотели, заведения за хранене и развлечения, семейни пансиони, къмпинги, клубни хотели, младежки бази за настаняване и други. Съществуват реални възможности за реализация на средните изпълнителски кадри както в България, така и в страните от ЕС.

2.4. Възможност за повишаване на професионалната квалификация

Придобилите втора степен на професионална квалификация могат да се обучават по друга специалност от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг". Повишаването на квалификацията, продължаването на образованието в колежи и университети, независимо от възрастта, е в съответствие със съвременните тенденции за продължаващо обучение през целия живот.

3. Цели на обучението

Основна цел на обучението по професията "Сервитьор-барман" е подготовка на обучаваните за реализация в сферата на хотелиерството и ресторантьорството.

3.1. Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- знае и прилага основните правила за безопасна работа на работното място, познава и ползва личните предпазни средства, не замърсява околната среда, поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място;

- познава външните и вътрешните фактори, влияещи върху бизнес поведението на организацията, познава принципите на деловото общуване, оценява ролята на комуникациите при ежедневния контакт с госта;

- познава пазарните отношения, мястото и ролята в тях на отделните лица, фирмите, институциите и държавата;

- познава и спазва правата и задълженията си като участник в трудовия процес, съгласно Кодекса на труда, разбира и спазва договорни отношения между работодател и работник;

- участва при разпределяне на задачите, съдейства и търси помощ от членовете на екипа, отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на задълженията си;

- осъзнава необходимостта от повишаване на професионалната и езиковата си квалификация;
- знае общите правила за работа с компютър, умее да прилага в пряката си дейност специализирани програмни продукти;
- осъществява делова комуникация на един или два чужди езика, информира се за развитието на наводите в туристическата индустрия от специализирани чуждестранни издания.

3.2. Подцели за формиране на базисни компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионалното направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- спазва санитарно-хигиенните изисквания за работа в ресторантьорството;
- прилага умения за комуникация на чужд език на работното място;
- прилага комуникативни умения по бизнес комуникации на чужд език;
- прилага технологията на туристическото обслужване;
- оперира с машини и съоръжения в ресторантьорството;
- познава икономиката в ресторантьорството;
- познава нормативната уредба в туризма;
- притежава познания по културология и делово общуване;
- притежава познания по маркетинг и реклама.

3.3. Подцели за формиране на специфични компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по специфичната за професията и специалността задължителна професионална подготовка

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- спазва системите на организация на труда; води строга отчетност; прилага въведените стандарти в обслужването;
- знае и прилага стандарта за обслужване в ресторанта и бара;
- знае и прилага хигиенните изисквания в търговските зали, бара, общите помещения и офисите;
- владее терминологията на туристическото обслужване;
- знае техникo-експлоатационните характеристики на всички машини и съоръжения в дейността;
- знае всички организационни връзки и политиката на фирмата;
- познава вътрешния туристически пазар и фирмената политика.

4. Съдържание на обучението

Обучението по задължителната професионална подготовка включва теория и практика и се регламентира с Учебен план и Учебна програма, които се разработват на база на ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Сервитьор-барман".

Учебният план се изгражда върху основата на учебна предметна или модулна система. Изучават се учебни предмети и модули, в които се излагат системни научни знания, съобразени с възрастовите и познавателните особености на обучаваните. С учебния план се определя броят на часовете за изучаването на учебните предмети (модули).

Учебната програма определя целите на обучението по съответния учебен предмет и модул от учебния план, представя тематично съдържанието на учебния материал, дава общите методически указания за организацията и провеждането на обучението.

Съдържанието на обучението по професията "Сервитьор-барман" - втора

степен на професионалната квалификация, е представено в табл. 3.

Таблица 3

Съдържание на обучението		
№	Професионални компетенции	Тематични области
1	2	3
Обща задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления		
1.	Познава и ползва лични предпазни средства; Прилага основните правила за безопасна работа на работното място; Не допуска в работата си замърсяване на околната среда.	Здравословни и безопасни условия на труд; Лична, производствена хигиена и хигиена на работното място; Източници на риск; Пожарна и аварийна безопасност; Долекарска помощ; Опазване на околната среда.
2.	Познава принципите на деловото общуване; Прилага методите на вербални и невербални комуникации при общуване; Владее изкуството за представяне на продукта; Прилага правилата на връзки с обществеността.	Бизнес комуникации; Културология; Бизнес - правила и принципи; Чужди езици.
3.	Спазва създадената организация на труда; Работи по установените форми и срокове за водене на отчетността.	Отчетност във фирмата; Икономика.
4.	Познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес, съгласно Кодекса на труда; Разбира договорните отношения между работодател и работник.	Здравословни и безопасни условия на труд; Управленска структура; Етика и право; Кодекс на труда.
5.	Умее да работи в екип и осъзнава предимствата от този вид организация на работа;	Психология и логика; Философия.
6.	Познава социално психологическите особености	Психология и логика; Философия;

	при обслужване на български и чуждестранни гости; Преодолява културни, социални и религиозни различия при обслужване на клиента; Познава социално психологическите особености на персонала.	Етика и право; Свят и личност.
7.	Умее да работи с компютър, касов апарат и тъч скрийн, ползва програмни продукти; Събира и ползва информация.	Информатика; Информационни технологии.
8.	Осъществява професионален контакт с гостите на чужд език; Участва периодично в курсове за повишаване на чуждоезиковата квалификация.	Свободно владее поне един чужд език; Професионален чужд език; Специализирани издания на чужд език.
Отраслова задължителна професионална подготовка - единна за всички професии от професионалното направление		
1.	Прилага и контролира санитарно-хигиенните изисквания за работа в ресторантьорството и туристическата индустрия.	Безопасност на храни и напитки, съгласно действащите инструкции ISO88 и HACCP.
2.	Прилага комуникативни умения по бизнес комуникации на чужд език	Нормативни документи в производството; Организация на работното място.
3.	Прилага технологията на ресторантьорското и туристическото обслужване.	Видове технологични процеси; Видове машини, апарати и съоръжения; Видове техническа и технологична документация.
4.	Оперира с машини и съоръжения в туристическата индустрия.	Условни означения в технологичните схеми; Видове техническа и технологична документация.
5.	Спомага икономическата политика на фирмата.	Икономика; Фирмен

		мениджмънт; Политика на фирмата.
6.	Познава нормативно-правната уредба в туризма.	Етика и право; Закон за туризма; Категоризация - Наредбата за категория на средствата за подслон, местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения.
7.	Прилага познания по културология и делово общуване.	Комуникации и бизнес; Вербална и невербална комуникация.
8.	Прилага познания по маркетинг и реклама.	Видове маркетинг; Функции на пазара; Рекламна политика.
Специфична за професията "Сервитьор-барман" задължителна професионална подготовка		
Специалност: "Обслужване в заведения за обществено хранене"		
1.	Участва във: цялостния процес по посрещане, обслужване и изпращане на гостите; подготовката на търговските зали, бара, общите помещения и сектори; ежеседмични инструктажи и работни обсъждания на проблеми в обслужването и организацията на работа; проучването на потребителското търсене; приемателно-предавателни операции със снабдителската и икономската служба; спазване нормативните изисквания, качеството на предлагане, трудовата дисциплина, изискванията за безопасни условия на труд, за безопасност на гостите и други.	Ресторантски стандарт за обслужване на гости; Хигиенни изисквания; Специализирана терминология в туристическата индустрия; Маркетинг; Фирмен мениджмънт; Кодекс на труда.
2.	Поддържа: Състоянието на търговските зали, бара, общите помещения, служебните	Наредби за категория на средствата за подслон и заведенията за хране-

офиси и сектори за посрещане и обслужване на гости; Униформеното и работното облекло чисто и изрядно; Постоянна счетоводна отчетност на ресторанта и бара; Изпълнението на задачите; Ежедневната заетост, резервации в ресторанта, бара и другите обекти за хранене и развлечения и допълнителните услуги.	не и развлечения; Кодекс на труда; Счетоводна отчетност; Фирмена политика; Фирмен мениджмънт.
3. Участва при разпределение на работата в бригадите, звената и секторите.	Наредби за отпуски; Кодекс на труда; Длъжностни характеристики на всички работни места в ресторантската част.
4. Работи по реализация на фирмената политика: Спазва правилника за вътрешния ред; Допринася за добър социално-психологически климат в екипа.	Фирмена политика; Правилник за вътрешния ред; Психология и етика; Мениджмънт.
5. Оценява нивото на реализираното обучение.	Фирмена политика; Правилник за вътрешния ред; Психология и етика; Мениджмънт.
6. Участва в тренинг обучение.	ППО; ЗБУТ; Гражданска отбрана.
7. Овладява мерките за сигурност и контрол.	Гражданска отбрана; Правилник за вътрешния ред; Фирмена политика.

5. Система за оценяване и сертифициране на втора степен на професионална квалификация

Оценяването на знанията, уменията и професионално-личностните качества на обучаваните е в съответствие с изискванията на Наредба № 3 от 2003 г. за системата за оценяване (ДВ, бр. 37 от 2003 г.). При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и подцели на обучението.

Оценяването се извършва на три нива - входящо, междинно и изходящо.

Оценките от проверките се изчисляват по шестобалната система.

Входящото образователно ниво за обучаван без професионална квалификация се удостоверява чрез свидетелство за завършено основно образование и чрез диплома за средно образование - при прием след средно образование.

Входящото квалификационно ниво при повишаване на квалификацията се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация или удостоверение за професионално обучение.

5.1. Оценяване на междинно ниво

5.1.1. За оценяване по теория

Слаб 2 - Обучаваният не е овладял терминологията, не умее да представи усвоените знания;

Среден 3 - Обучаваният е овладял терминологията, умее да представи усвоените знания;

Добър 4 - Обучаваният разбира и умее да прилага усвоените знания в познати ситуации;

Много добър 5 - Обучаваният прилага усвоените знания в нови ситуации;

Отличен 6 - Обучаваният прилага усвоените знания в нови ситуации, прави оценки и сравнява.

5.1.2. За оценяване по практика

Слаб 2 - Обучаваният не умее да прилага усвоените знания при изпълнение на поставена задача в позната ситуация, спазвайки правилата за безопасен труд по предварително дадени указания;

Среден 3 - Обучаваният умее да прилага усвоените знания при изпълнение на поставена задача в позната ситуация, спазвайки правилата за безопасен труд по предварително дадени указания;

Добър 4 - Обучаваният умее да осмисли и изпълни самостоятелно поставена практическа задача в нови условия, спазвайки правилата за безопасен труд, по предварително дадени указания;

Много добър 5 - Обучаваният умее да съставя план за работа; подбира методи за изпълнение на поставена практическа задача в нови условия, спазвайки правилата за безопасен труд;

Отличен 6 - Обучаваният умее да съставя план за работа; да разпредели работата между членовете на екипа, с който работи; изпълнява поставена практическа задача, спазвайки правилата за безопасен труд; оценява качеството на работа на всеки член от екипа, включително самооценка;

5.1.3. При оценяване на обучение, организирано на модулен принцип, се разработва система за оценяване, която включва:

- описание на професионалните компетенции, които ще бъдат проверявани при всяко изпитване;

- минималния брой точки, при който обучаемият се счита за издържал, и които гарантират, че е овладял минималните знания и умения, необходими да продължи обучението по-нататък и да може да изпълнява служебните задължения, които професионалната му квалификация използва;

- критерии за оценяване на всяка задача в теста (изпитването);

- тежест на всяка задача при оформяне на окончателната оценка;

- тежест на всяко изпитване при определяне оценката по предмета и модула;

- тежест на всяко изпитване при определяне на оценката по практическите упражнения и задачи.

5.1.4. Инструменти за оценяване - тест, практическо задание, устно изпитване, практическа задача, бизнес план, проект и др. Всички те трябва да отговарят на ДООИ за придобиване на професионална квалификация по професията

"Сервитьор-барман".

5.2. Оценяване на изхода

Държавните изпити за придобиване на втора степен на професионална квалификация са два - по теория и по практика на професията, и се организират в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение и Наредба № 3 за системата за оценяване.

Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката, в съответствие с ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Сервитьор-барман".

5.2.1. Изпит по теория

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подделите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване трябва да отразяват степента на постигане на подделите. Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка, са представени в табл. 4.

Таблица 4

№	Критерий	Показатели	Тежест (%)
1	2	3	4
1.	Организация и контрол на различните производствени дейности, съгласно специалността, в съответствие с нормативните изисквания	прилага усвоените знания и умения за посрещане, обслужване и изпращане на гости, за предлагане и продажби на храни и напитки; прилага усвоените знания за предназначението и правилното ползване на материално-техническата база в ресторантьорството; прилага усвоените теоретични знания в конкретни практически ситуации, свързани с технологичния процес; прави заключения и изводи за ефективността на производствената дейност; оперира с нормативни документи.	60
2.	Професионално-личностни качества	любезност и вежливост; честност и акуратност; комуникативност; чувство на отговорност; трудова и технологична дисциплина; прецизност при изпълнение на дейностите;	5

		културни обноси; мобилност.	
3.	Икономически и трудово-правни знания и умения	трудова законодателство - нарушения и злоупотреби; отчетна дейност; нормативни документи.	5
4.	Знания и умения за информационна техника и технологии	работа с компютър, касов апарат и тъч скрийн; работа с програмни продукти; събиране и ползване на информация.	5
5.	Здравословно и безопасно упражняване на изучаваната професия и опазване на околната среда	организиране на превантивни мерки за опазване на здравето на хората и на околната среда; безопасна работа на работното място; разпознаване на основните източници на риск и предприемане на съответните действия за отстраняването им; адекватно реагиране в критични ситуации; оказване на долекарска помощ; опазване на околната среда при изпълнение на конкретна производствена дейност; ефективно и екологично използване на суровини и материали.	5
6.	Чуждоезикови знания и умения	владее на един или два чужди езика; ефективна комуникация поне на един чужд език.	20
		Общо	100

5.2.2. Изпит по практика

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване трябва да отразяват степента на постигане на подцелите. Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка, са представени в табл. 5.

Таблица 5

№	Критерий	Показатели	Тежест (%)
1	2	3	4
1.	Организация на работното място	подготовка на работното място; поддържане и почистване на работното място; поддържане на лична, технологична и производствена хигиена	10
2.	Здравословно и безопасно упражняване на изучаваната професия и опазване на околната среда	организиране на превантивни мерки за опазване на здравето на хората и на околната среда; безопасна работа на работното място; разпознаване на основните източници на риск и предприемане на съответните действия за отстраняването им; адекватно реагиране в критични ситуации; оказване на долекарска помощ; опазване на околната среда при изпълнение на конкретна производствена дейност; ефективно и екологично използване на суровини и материали.	5
3.	Изпълнение на производствени дейности по специалността в съответствие с нормативните изисквания	качествено обслужване на госта; правилно ползване на материално-техническата база в туристическата индустрия; прилагане на усвоените теоретични знания в конкретни практически ситуации, свързани с технологичния процес; прави заключения и изводи за ефективността на производствената дейност; оперира с нормативни документи;	60

		прави оценка на извършената работа.	
4.	Професионално-личностни качества	любезност и вежливост; честност и акуратност; комуникативни умения; умения за работа в екип; чувство на отговорност; позитивно отношение към околната среда; трудова и технологична дисциплина; мобилност.	5
5.	Чуждоезикови знания и умения	владее професионално на един или два чужди езика; осъществява комуникация поне на един чужд език.	15
6.	Знания и умения за информационна техника и технологии	работа с компютър, касов апарат и тъч скрийн; работа с програмни продукти; събиране и ползване на информация.	5
		Общо	100

5.3. Удостоверяване на професионалното обучение и образование

Завършено професионално обучение с придобита втора степен на професионална квалификация по професията "Сервитьор-барман" се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.

Съдържанието на документа се определя съгласно ДООИ за документите за системата на народната просвета и ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Сервитьор-барман".

6. 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.

6.1. Учебен кабинет

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, платно за показване на слайдове от шрайбпроектор, както и други дидактически средства за обучение.

6.2. Компютърен кабинет и софтуерни продукти, ползвани в туристическата индустрия

Компютърният кабинет включва максимум 10 компютъра със сървър в мрежа и свободно пространство за всеки обучаем съобразно БДС. При обучението се

ползват системи на разплащане и резервационни системи, както и програми за снабдяване.

6.3. Кабинет за обучение по чужд език

При възможност чуждоезиковото обучение трябва да се извършва в специализиран кабинет за изучаване на чужди езици.

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

Нормативните изисквания към учебните кабинети включват:

- обща площ на кабинета от 40 до 45 кв. м;
- работни места, съответстващи на нормативите на обучаване за една паралелка и разположени така, че да осигуряват необходимата видимост до бялата/черната дъска и свободно преминаване на обучаваните от едно до друго работно място.

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, които са съобразени с нормативните и методическите изисквания за извършване на ресторантьорска дейност, и изпълняват дейности и задачи под наблюдение на преподавателя.

Работното място за професията "Сервитор-барман" може да бъде мокър бюфет, бар или търговска зала, оборудвани с необходимата професионална техника.

7. Изисквания към обучаващите

Обучението по задължителната професионална подготовка, специфична за професията "Сервитор-барман", включва теоретично обучение и практическо обучение - учебна и производствена практика. Извършва се от квалифицирани обучаващи, чиито завършено образование, придобитата специалност, присъдена квалификация и правоспособност да отговарят на нормативната уредба.

7.1. По теория - обучаващите трябва да притежават образователно-квалификационна степен "бакалавър" или "магистър" по Туризм и/или Хотелски мениджмънт.

7.2. По практика - обучаващите трябва да притежават образователно-квалификационна степен "специалист", "бакалавър" или "магистър" по Хотелски мениджмънт и/или Туризм.

Минимум веднъж на всеки три години е необходимо обучаващите да преминават курс за усъвършенстване на своята професионална квалификация.

8. Процедури за преглед и актуализиране на ДОО

- Апробиране в обучаващи институции;
- Текущ мониторинг на дейностите, свързани с внедряване на ДОО;
- Ежегоден анализ на резултатите и промени при доказана необходимост.