



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
 КЪМ „КОНСУЛТ ДМ“ ЕООД

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

**ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „Б“
 ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

в съответствие с ДООИ, НАРЕДБА № 7 от 04.12.2006 г. за придобиване на квалификация по професията " Сервитьор-барман" в сила от 02.02.2007 г., издадена от Министерството на образованието и науката, обн. ДВ. бр. 11 от 02.02.2007 г.

Професионално направление:	Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг	Код: 811
Професия:	Сервитьор-барман	Код: 811080
Специалност:	Обслужване на заведения в общественото хранене	Код: 8110801
Степен на професионална квалификация	втора	II
Срок на обучение:	до 1 година	
Общ брой часове:	660	
От които:		
брой часове по теория:	246	
брой часове по практика:	414	
Форма на обучение:	Дневна	
Организационна форма	Квалификационен курс	
Минимално входящо образователно равнище:	завършени X или XI клас, придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование или завършено средно образование	

гр. София, 2016 г.

I. ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професия „СЕРВИТЬОР-БАРМАН“, специалност „ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ“, обучаемият, съгласно ДОИ по професията/ специалността трябва да е постигнал следните резултати:

Компетенции	Резултати от ученето	
	Знания	Умения
Прилага правилата за здравословни и безопасни условия на труд	Знае правилата за здравословни и безопасни условия на труд и личните предпазни средства	Спазва правилата за здравословни и безопасни условия на труд и използва лични предпазни средства
Използва лични предпазни средства, униформено и работното облекла	Знае изискванията към хигиената на униформеното и работното облекла.	Разграничава значението на изискванията към хигиената на униформеното и работното облекла.
Познава вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда	Знае вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда	Спазва правилата и изискванията за хигиена на работната среда
Извършва вербални и невербални комуникации при общуването с гостите на български и чужд език	Знае стандарта за обслужване на госта при различни начини на хранене и социално психологическите особености при обслужване на български и чуждестранни гости	Прилага принципите и методите на вербални и невербални комуникации при общуването с гостите на български и чужд език
Познава особеностите за ефективна комуникация и делово общуване с персонала	Знае изискванията и правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала	Прилага правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала
Изпълнява прецизно трудовите си задължения: <ul style="list-style-type: none"> • -посрещане, обслужване и изпращане на гости; • зареждане и подготовка на ресторантски зали, барове, общи помещения, сектори за посрещане и 	Знае стандартите за обслужване на гости при различни начини на хранене	Спазва вежливо поведение при обслужване на гостите в ресторанта и бара. Извършва консултиране, рекламиране и обслужване на гости в съответствие с установените стандарти Урежда

<p>обслужване на гости</p> <ul style="list-style-type: none"> • обслужване на гости по установените стандарти; • приемане на резервации; • вземане на поръчки, сервиране на храни и напитки по установените стандарти. 		сметките на госта при различни видове плащания.
Познава нормативната уредба в туризма и хранителното законодателство	Знае нормативните документи	Спазва нормативните документи
Познава машините и съоръженията в заведенията за хранене	Знае машините и съоръженията използвани в заведенията за хранене	Използва машините и съоръженията при обслужване на гостите в ресторанта и бара
Познава организацията на работата и специфичните стандарти за работа във фирмата	Знае специфичните стандарти за работа във фирмата и длъжностните характеристики на служителите и социално психологическите особености на персонала	Спазва и прилага специфичните стандарти за работа във фирмата
Прилага технологията на приготвянето на храни и напитки в ресторанта и бара	Описва технологията на предлаганите храни и напитки в ресторанта и бара	Приготвя самостоятелно храните и напитките предлагани в ресторанта и бара
Познава режимите на съхранение на храните и напитките	Знае режимите на съхранение на храните и напитките предлагани в ресторанта и бара	Спазва режимите на съхранение на храните и напитките
Прилага изискванията на обслужване на различни видове гости	Знае установените стандарти за обслужване на различни видове гости в ресторанта и бара	Спазва установените стандарти за обслужване на различни видове гости в ресторанта и бара
Познава отчетните документи	Знае отчетните документи прилагани в ресторанта и бара	Работи с отчетни документи
Познава информационната техника и технологии в туризма	Знае информационната техника и използваните програмни продукти в туризма	Работи с персонален компютър и прилага готови програмни продукти

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Пълният курс на обучение дава възможност за придобиване на втора степен на професионална квалификация по професия „Сервитьор-барман”, специалност „Обслужване на заведения в общественото хранене.”

2. Оценяването на знанията се осъществява на три нива – начално, междинно и изходно. Оценките се поставят по шесто балната система.

3. Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория и по практика на професията и специалността, съгласно Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата за оценяване.

4. Държавните изпити се провеждат по национална изпитна програма, в съответствие с ДОИ за придобиване на квалификация по професията. Оценяването на професионалните компетенции и по двата изпита е независимо и се извършва по единни национални критерии.

5. Завършеното професионално обучение се удостоверява със Свидетелство за професионална квалификация, съгласно Наредба № 4 от 16.04.2003 г. за документите за системата на народната просвета.

6. Обучението по част от професията завършва с изпити по теория и практика, съгласно Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата за оценяване. На успешно завършилите се издава Удостоверение за професионално обучение.

ЗАВЪРШИЛИТЕ УСПЕШНО ОБУЧЕНИЕТО МОГАТ ДА СЕ РЕАЛИЗИРАТ УСПЕШНО НА ПАЗАРА НА ТРУДА И ДА ЗАЕМАТ СЛЕДНИТЕ ДЛЪЖНОСТИ:

- ✓ Главен сервитьор
- ✓ Обслужващ, бюфет/лавка
- ✓ Салонен управител
- ✓ Сервитьор
- ✓ Отговорник, търговска зала
- ✓ Барман

III. УЧЕБЕН ПЛАН

№ по ред	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	Брой учебни часове		
		Общо	Теория	Практика
I.	ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	600	216	384
A.	Обща задължителна професионална подготовка	32	32	0
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	8	8	-
2.	Икономика	8	8	-
3.	Трудово-правно законодателство	4	4	-
4.	Бизнес комуникации и мотивация в трудовата дейност	4	4	-
5.	Информационни системи и технологии	8	8	-
B.	Отраслова задължителна професионална подготовка	190	90	100
1.	Основи на туризма	18	18	-
2.	Хигиена на храненето и хранителното законодателство	18	18	-
3.	Счетоводство на туристическо предприятие	18	18	-
4.	Отчетност на фирмата	18	18	-
5.	Професионална етика и туристическо поведение	18	18	-
6.	Учебна практика	100	-	100
6.1.	Чужд език по професията	50	-	50
6.2.	Счетоводство на туристическо предприятие	30	-	30
6.3.	Отчетност на фирмата	20	-	20
B.	Специфична задължителна професионална подготовка	378	94	284
1.	Материалознание на хранителните продукти	12	12	-
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения	12	12	-
3.	Технология на кулинарната продукция	20	20	-
4.	Микробиология	6	6	-
5.	Сервиране и барманство	38	38	-
6.	Сомелиерство	6	6	-
7.	Учебна практика по специалността	164	-	164
7.1	Технология на кулинарната продукция	60	-	60
7.2	Сервиране и барманство	84	-	84
7.3	Сомелиерство	20	-	20
8.	Производствена практика	120	-	120
	Всичко: А+Б+В	600	216	384
II.	ИЗБИРАЕМА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	60	30	-
1.	Автоматизирани системи за управление на хотела и ресторанта	30	-	30
2.	Протоколно обслужване	30	30	-
	Всичко: I+II	660	246	414