



У Ч Е Б Е Н П Л А Н

ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „Е“ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

в съответствие с ДООИ, НАРЕДБА № 6 от 26 февруари 2010 г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА
КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА „Ресторантьор“ в сила от 26 февруари 2010 г., издадена
от Министерството на образованието и науката, обн. ДВ. бр. 16 от 26 февруари 2010 г.

Професионално направление:	Хотелиерство, рестораторство и кетеринг"	Код: 811
Професия:	Ресторантьор	Код: 811060
Специалност:	Производство и обслужване на заведения за хранене и развлечения	Код: 8110602
Степен на професионална квалификация	Трета	III
Срок на обучение:	до 1 година	
Общ брой часове:	960	
От които:		
брой часове по теория:	402	
брой часове по практика:	558	
Форма на обучение:	Дневна	
Организационна форма	Квалификационен курс	
Минимално входящо образователно равнище:	средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование и се определя с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професии	

гр. София, 2016 г.

I. ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професия **„РЕСТОРАНТЬОР“**, специалност **„ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ“**, обучаемият, съгласно ДООИ по професията / специалността трябва да е постигнал следните резултати от ученето:

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 облекло .	Знае изискванията към хигиената на униформеното и работното облекло.	Разграничава значението на изискванията към хигиената на униформеното и работното облекло.
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.

<p>Изпълнява следните трудови дейности:</p> <p>Организира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дейностите в заведенията за хранене и развлечения; - работата на персонала както в кухнята, така и в търговската зала; - поддържането на търговската зала и фойето; - посрещането, настаняването и изпращането на гости; - приема поръчки за предварително запазена маса в залата; - доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия; - доставката и съхранението на напитки; - разработването и въвеждането на нови рецепти. <p>Контролира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - външния вид на обслужващия персонал в търговската зала; - поведението на персонала по време на работа; - нивото на обслужване/спазване на установените стандарти; - работата на персонала в кухнята и ресторанта (сервитьор-барманите, отговорниците на търговската зала, готвачите, помощник-готвачите, хигиенистите) - планирането на асортимента от ястия и напитки; - спазването на технологичния процес. 	<p>Знае етапите на технологичния процес в ЗХР;</p> <p>Знае трудовите задължения на персонала;</p> <p>Знае видовете хранителни продукти от растителен и животински произход и начините на обработката им.</p> <p>Знае видовете напитки и начините им на съхранение и сервиране.</p> <p>Знае технологията на приготвянето на различните видове ястия и напитки и сервирането им.</p> <p>Знае стандартите за посрещане, обслужване и изпращане на гости.</p> <p>Знае изискванията за външен вид на персонала в кухнята и ресторанта.</p>	<p>Спазва технологичния процес при обработката на хранителните продукти.</p> <p>Извършва приготвяне на ястия и напитки според рецептурата .</p> <p>Използва нови продукти и технологии в приготвянето на ястия и напитки.</p> <p>Извършва оформяне и аранжиране на ястията и напитките според рецептурата и установените стандарти в ресторанта.</p> <p>Съчетава компонентите в ястията и аранжирането им.</p> <p>Извършва консултиране и рекламиране на приготвените ястия и напитки.</p>
<p>Познава нормативната уредба в туризма и хранителното законодателство</p>	<p>Знае нормативните документи</p>	<p>Спазва нормативните документи</p>

Познава машините и съоръженията, съдовете и инвентара, съгласно конкретната задача .	Знае машините и съоръженията използвани в заведенията за хранене Знае съдовете и инвентара, необходими при изпълнение на конкретната задача .	Осигурява условия за безопасно използване на машините и съоръженията в ЗХР. Осигурява необходимите машини и съоръжения, съдове и инвентар в производствени процес.
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 ястия и напитки в ресторанта	Описва технологията на предлаганите храни и напитки в ресторанта	Приготвя самостоятелно храните и напитките предлагани в ресторанта.
Познава отчетните документи	Знае отчетните документи прилагане в ЗХР	Осигурява условия за работа с отчетни и технологични 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 трета степен на професионална квалификация по професия **"РЕСТОРАНТЪОР"**, специалност **„ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДИНИЯТА ЗА ХРАНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ"**.

2. Оценяването на знанията се осъществява на три нива – начално, междинно и изходно. Оценка 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 ДООИ 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.

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

- ✓ Салонен управител Гостилничар
- ✓ Съдържател, ресторант
- ✓ Управител, сладкарница/кафене
- ✓ Управител, снек-бар

III. УЧЕБЕН ПЛАН

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ	Брой учебни часове		
		Вси-ко	Теория	Практика
I.	ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	900	372	528
A.	Обща задължителна професионална подготовка	74	74	0
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	8	8	-
2.	Информационна техника и технологии	18	18	-
3.	Икономика	10	10	-
4.	Трудово-правно законодателство	8	8	-
5.	Бизнес комуникации и мотивация в трудовата дейност	10	10	-
6.	Предприемачество	20	20	-
B.	Отраслова задължителна професионална подготовка	240	100	140
1.	Чужд език по професията	16	16	-
2.	Основи на туризма	16	16	-
3.	Счетоводство и отчетност в туризма	16	16	-
4.	Професионална етика и туристическо поведение	16	16	-
5.	Маркетинг в туризма	18	18	-
6.	Мениджмънт в туризма	18	18	-
7.	Учебна практика	140	-	140
7.1.	Чужд език по професията	80	-	80
7.2.	Отчетност на фирмата	24	-	24
7.3.	Информационни технологии в туризма	36	-	36
B.	Специфична задължителна професионална подготовка	586	198	388
1.	Материалознание на хранителните продукти	18	18	-
2.	Технологично обзавеждане на заведения за хранене и развлечения	18	18	-
3.	Технология на кулинарната продукция	60	60	-
4.	Микробиология	12	12	-
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство	20	20	-
6.	Сервиране и барманство	32	32	-
7.	Сомелиерство	12	12	-
8.	Отчитане на ресторантьорската дейност	16	16	-
9.	Учебна практика по специалността	268	-	268
9.1.	Технология на кулинарната продукция	122	-	122
9.2.	Сервиране и барманство	68	-	68
9.3.	Организация на производството и обслужването в заведенията за хранене и развлечения	48	-	48
9.4.	Сомелиерство	30	-	30
10.	Производствена практика	120	-	120
	Всичко:А+Б+В	900	378	528
II.	ИЗБИРАЕМА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	60	30	30
1.	Проектиране на кулинарни изделия	30	30	-
2.	Обслужване на протоколни събития	30	-	30
	Всичко:I+II	960	402	558