

# **НАРЕДБА № 16 ОТ 4 ДЕКЕМВРИ 2007 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ "РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ"**

*В сила от 26.02.2008 г.*

*Издадена от Министерството на образованието и науката*

*Обн. ДВ. бр.20 от 26 Февруари 2008г.*

## **Раздел I.**

### **Общи положения**

Чл. 1. С тази наредба се определя Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиването на квалификация по професия 811090 "Работник в заведенията за хранене и развлечения" от област на образование "Услуги за личността" и професионално направление 811 "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг" 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 придобиването на квалификация по професия 811090 "Работник в заведенията за хранене и развлечения" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на първа степен на професионална квалификация за специалностите:

1. 8110901 "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения".
2. 8110902 "Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения".

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 разработват 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 "Работник в заведенията за хранене и развлечения".

(2) Държавното образователно изискване за придобиването на квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" 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 ДОИ по чл. 1 се определят и входящото образователно равнище, профилът на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация, необходимата материална база.

## Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. Лицата, които са приети за обучение до учебната 2003/2004 г., включително по специалности и професии от професионално направление "Единични професии" 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 професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения"

Професионално направление	
811	"Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг"
Професия	
811090	"Работник в заведенията за хранене и развлечения"

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно равнище

В таблица 1 са представени специалностите, включени в професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения", съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) съгласно Заповед № РД-09-413 от 12.V.2003 г., изменен и допълнен със Заповед № РД-09-04 от 8.I.2004 г., Заповед № РД-09-34 от 22.I.2004 г., Заповед № РД-09-255 от 9.IV.2004 г. и Заповед № РД-09-274 от 18.II.2005 г., както и входящото минимално образователно равнище за придобиване на първа степен на професионална квалификация.

Таблица 1

Код	Специалност	Степен на професионална квалификация	Минимално входящо образователно равнище за ученици
8110901	Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развле-	първа	завършен VI клас

	чения		
8110902	Работник в об-служване в заведения за хранене и развлечения	първа	завършен VI клас

### 1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът трябва да бъде физически годен и психически здрав, за да упражнява професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения", което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че тази професия не му е противопоказна (чл. 14, ал. 3 ЗПОО).

### 2. Профил на професията

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

Основните характеристики на профила на професията, диференцирани по специалности, са представени в таблица 2.

Таблица 2

Описание на трудовите дейности	Предмети и средства на труда	Професионални компетенции		
		знания за:	умения за:	професионално-личностни качества
<b>Специалност "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения"</b>				
1. Участва при приемането на хранителни продукти. 2. Оказва съдействие при съхранението на хранителни продукти и полуфабрикати, като спазва санитарно-хигиенните изисквания за работа в ЗХР. 3. Извършва предварителна	Хранителни продукти, полуфабрикати, транспортни опаковки, амбалаж. Измервателни уреди.  Хладилни съоръжения, складово обзавеждане, средства за вътрешен транспорт.  Машини за предварителна	Етапи на технологичния процес съобразно типа и категорията на ЗХР. Класификация на хранителните продукти.  Условия и срокове за съхранение на хранителните продукти съгласно действащите	Проверка на количеството при доставка на хранителни продукти, ефективно използване на измервателни уреди и средства за транспорт.  Използване и поддържане на охлаждаеми и неохладяеми складови площи.  Спазване на изискванията за	Отговорност. Прецизност. Оперативност. Организираност. Умения за работа в екип. Сръчност. Концентрация на вниманието. Дисциплинираност

<p>обработка на хранителни продукти и подготвя полуфабрикати в съответствие с предварително поставените му задачи.</p> <p>4. Изпълнява възложените му задачи и рутинни дейности при приготвяне и реализация на кулинарни изделия.</p> <p>5. Поддържа и почиства производствени и складови помещения, машини, апарати, съдове и инвентар, като спазва санитарно-хигиенните изисквания и предварителните указания</p> <p>6. Спазва всички нормативни изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.</p>	<p>обработка на хранителни продукти, електротоплинни апарати, съоръжения за поддържане температурата на ястията.</p> <p>Кухненски инвентар: кухненски съдове и прибори, инструменти за ръчно почистване и нарязване, трапезни съдове, приспособления за дозиране и оформяне на кулинарни изделия.</p> <p>Рецептури, инструкции за безопасна работа.</p> <p>Машини и инструменти за почистване и измиване.</p> <p>Миеси, почистващи и дезинфекционни средства.</p> <p>Лични предпазни средства.</p>	<p>санитарно-хигиенни норми.</p> <p>Основни изисквания при предварителната и при топлинната обработка на хранителните продукти.</p> <p>Правила за експлоатация на технологичното обзавеждане в ЗХР, изисквания за безопасна работа.</p> <p>Предназначение и правила за използване, измиване и съхранение на кухненски инвентар, трапезни съдове и прибори.</p> <p>Основни групи кулинарни изделия, видове, технология на приготвяне, изисквания за съхранение.</p> <p>Нормативни изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.</p> <p>Изисквания за лична и производствена хигиена, основни правила при работа в ЗХР.</p>	<p>разделност и поточност при предварителна обработка на хранителните продукти.</p> <p>Приготвяне на полуфабрикати с ниска степен на трудност.</p> <p>Предварителна подготовка на хранителни продукти.</p> <p>Спазване на последователността при приготвяне на ястия и десерти.</p> <p>Реализация на кулинарните изделия.</p> <p>Работа по рецепта.</p> <p>Измиване и дезинфекция с различни средства при спазване на инструкциите.</p> <p>Използване на лични предпазни средства.</p> <p>Ефективно използване на технологичното оборудване при спазване на технико-експлоатационните указания и правилата за безопасна работа.</p>	<p>Самоконтрол.</p> <p>Естетически усет.</p> <p>Точност.</p>
--	--	---	---	--

Специалност "Работник в обслужването в заведения за хранене и развлечения"

<p>1. Участва при приемането на хранителни продукти и напитки.</p> <p>2. Оказва съдействие при съхранението на хранителни продукти, полуфабрикати и напитки, като спазва санитарно-хигиенните изисквания за работа в ЗХР.</p> <p>3. Изпълнява възложените му задачи от дейностите по подготовка за работа с клиенти, като зарежда хладилните съоръжения в бюфета с напитки и хранителни продукти, зарежда и пуска в експлоатация ледогенератори, отоплители за чинии, рекламни витрини.</p> <p>4. Зарежда търговската зала и сервитьорския офис със сервиси, прибори, покривки, салфетки, вази, цветя, пепелници, съдове за подправки.</p> <p>5. Изпълнява рутинни дейности в процеса на обслужване на гостите,</p>	<p>Хранителни продукти, ястия, напитки, транспортни опаковки, амбалаж.</p> <p>Измервателни уреди. Средства за вътрешен транспорт, хладилни съоръжения, складово обзавеждане. Сервиси, прибори, покривки, салфетки, вази, цветя, пепелници, съдове за подправки, сервитьорски табли и колички, трапезни съдове и чаши, комплектен прибор. Работно облекло, лични предпазни средства.</p>	<p>Етапи на технологичния процес по организацията на обслужването</p> <p>съобразно типа и категорията на ЗХР. Класификация на хранителните продукти и напитки.</p> <p>Условия и срокове за съхранение съгласно действащите санитарно-хигиенни норми.</p> <p>Асортимент на кулинарните изделия.</p> <p>Последователност при поднасяне на ястията и напитките, температурен режим на поднасяне.</p> <p>Правила за експлоатация на технологичното обзавеждане, изисквания за безопасна работа.</p> <p>Правила за работа със сервиси, прибори, чаши, сервитьорски табли и колички, бельо и инвентар в ЗХР.</p> <p>Нормативни изисквания за</p>	<p>Проверка на количеството при доставка на хранителни продукти и напитки, ефективно използване на измервателни уреди и средства за транспорт.</p> <p>Използване и поддържане на охлаждаеми и неохладяеми складови площи.</p> <p>Прилагане на технологичната последователност при подготовката на обслужващите звена за работа с клиенти.</p> <p>Работа в екип, участие при разпределение на текущи задачи, изпълнение на рутинни дейности от организацията на обслужването в ЗХР.</p> <p>Спазване на правилата при сервиране на ястия и напитки.</p> <p>Ефективно използване на технологичното оборудване, спазване на технико-експлоатационните указания и правилата за безопасна работа.</p>	<p>Организираност.</p> <p>Оперативност.</p> <p>Дисциплинираност</p> <p>.</p> <p>Отговорност.</p> <p>Самоконтрол.</p> <p>Прецизност.</p> <p>Точност.</p> <p>Естетически усет.</p> <p>Съобразителност.</p> <p>Акуратност.</p> <p>Умения за работа в екип.</p>
---	---	--	---	---

<p>свързани със сервиране и отсервиране на ястия и напитки, подреждане и почистване на масите, прибиране на употребените съдове, прибори, чаши, бутилки, подмяна на покривки, салфетки, пепелници.</p> <p>6. Участва в дейностите след приключване на работа с клиенти, свързани с подреждане на търговската зала, прибиране на употребените съдове, бельо и инвентар, проветряване на търговската зала и подготовка за работа на следващата смяна.</p>		<p>здравословни и безопасни условия на труд.</p> <p>Изисквания за лична хигиена и хигиена на работното място, основни правила при работа в ЗХР.</p>		
---	--	---	--	--

## 2.2. Тенденции в развитието на професионалното направление

Развитието на туристическата индустрия в световен мащаб определя хотелиерството и ресторантьорството като приоритетен дял от националната ни икономика.

Привлечените в отрасъла инвестиции водят до увеличаване броя на туристическите обекти и създаване на нови работни места, което е предпоставка за повишеното търсене на работници, чиято квалификация отговаря на въведените нови критерии за работа в сферата на туристическото обслужване. Всичко това създава благоприятни тенденции за развитието на отрасъла и формира необходимостта от обучение на кадри за задоволяване на увеличаващите се потребности както у нас, така и в световен мащаб.

## 2.3. Възможности за професионална реализация

Придобилите първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" могат да работят като работници в кухня, помощник-готвачи, помощник-сервитьори на длъжности от Националната класификация на професиите и длъжностите (2006 г.): 9131 - 0003 "Помощник, кухня (домашен)", 9132 - 0001 "Мияч, съдове (ръчно)", 9132 - 0002 "Помощник, кухня (без домашните)", 9132 - 0004 "Работник, кухня", 7412 - 1021 "Работник, сладкарско

производство" и други, в т. ч. допълнени при актуализиране на НКПД.

#### 2.4. Възможности за повишаване на професионалната квалификация

Придобилите първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" могат да продължат обучението си за придобиване на професионална квалификация по други професии от направление "Туризм и услуги", като обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления, отрасловата задължителна професионална подготовка и част от специфичната се зачита след сравнение между ДООИ за придобиване на квалификация по съответните професии.

### 3. Цели на обучението

Основна цел на обучението по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" е обучаваните да придобият необходимите знания и умения за изпълнение на трудовите дейности, описани в профила на професията за реализацията им в сферата на 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 "Работник в заведенията за хранене и развлечения" обучаваният трябва да:

- познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда и специфичните задължения, произтичащи от профила на професията;
- познава нормативната уредба на условията на труд, както и правата и задълженията на работодателите и работниците за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд и недопускане на трудови злополуки, аварии и замърсяване на околната среда;
- разбира възможностите си за активно участие в трудовия процес, както и тези за повишаване на професионалната си квалификация.

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 професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг"

След завършване на обучението по отрасловата професионална подготовка обучаваният трябва да:

- познава структурата и нормативната уредба на отрасъла, мястото, ролята и перспективите за развитие на ресторантьорството;
- притежава необходимата мотивация за упражняване на изучаваната професия в съответствие с тенденциите за приоритетно развитие на хотелиерството и ресторантьорството и европейската интеграция;
- познава материално-техническата база в заведенията за хранене и развлечения, начините за ефективна и безопасна работа с машините, съоръженията и инсталациите съгласно техническата документация и охраната на труда;



- познава и да използва по предназначение хранителни продукти при производството на кулинарни изделия съгласно технологичната документация;

- познава санитарно-хигиенните изисквания за работа в заведенията за хранене и развлечения.

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

3.3.1. Специалност "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения"

След завършване на обучението по специфичната за професията и специалността професионална подготовка обучаваният трябва да умеє да участва при производството и реализацията на кулинарна продукция, като:

- изпълнява рутинни дейности самостоятелно или в екип при производството и реализацията на кулинарна продукция;
- спазва технологичните и санитарно-хигиенните изисквания при предварителната и топлинната обработка на хранителните продукти, оформянето и реализацията на кулинарните изделия;
- разчита и използва технологична документация.

3.3.2. Специалност "Работник в обслужване в заведения за хранене и развлечения"

След завършване на обучението по специфичната за професията и специалността професионална подготовка обучаваният трябва да може да участва в процеса на обслужване на гостите в заведенията за хранене и развлечения, като:

- познава и прилага основните изисквания по организацията на обслужването, санитарно-хигиенните правила и инструкциите за безопасна работа с машините и съоръженията в заведенията за хранене и развлечения;
- изпълнява рутинни дейности при подготовката на търговската зала, сервитьорския офис и бюфета за напитки за работа с клиенти;
- изпълнява самостоятелно или в екип рутинни дейности по сервиране на ястия и напитки и отсервиране на употребените съдове и прибори;
- осъществява връзка между производствените звена, умивалнята за трапезни съдове и сервитьорския офис и съдейства за осигуряване на бързина и качество при обслужването на гостите.

#### 4. Съдържание на обучението

Предвидените в ДОИ за придобиване на квалификация по професията "Работник в заведения за хранене и развлечения" професионални компетенции определят съдържанието на обучението, което се конкретизира с учебен план и учебни програми.

Учебният план включва учебни предмети или модули, изградени на базата на междупредметните връзки и зависимости в съответствие с поставените подцели при провеждане на обучението, както и броя на учебните часове по съответните предмети и модули.

Учебните програми включват тематични области, свързани с профила на професията, съответстващи на предвидените професионални компетенции по съответната специалност.

Таблица 3

## Съдържание на обучението

Професионални компетенции	Тематични области
------------------------------	----------------------

Обща задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления

1. Познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда и спецификата на договорните отношения между работодателя и работник.	Кодекс на труда; Трудовоправни отношения, трудова дисциплина и дисциплинарна отговорност; Работно време, работна заплата; Социално и здравно осигуряване; Трудовоправна защита.
2. Разбира собствената си роля в дейността на фирмата и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си.	Организация на трудовия процес; Екипна организация на труда; Мотивация и кариерно развитие.

Отраслова задължителна професионална подготовка - единна за всички професии от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг"

3. Познава структурните	Технологична схема на
-------------------------	-----------------------

звена, йерархията и организацията на производството и обслужването в заведенията за хранене и развлечения, основните правила за ефективно използване на материално-техническата база.

заведенията за хранене и развлечения, етапи на производството и реализацията;  
Нормативни изисквания за проектиране, построяване и пускане в експлоатация на заведенията за хранене и развлечения;  
Технологично обзавеждане в заведенията за хранене и развлечения, инструкции за безопасна работа.

---

4. Познава нормативните изисквания и спазва технологичната дисциплина при изпълнение на трудовите дейности.

Инструктаж на работниците и служителите;  
Трудови злополуки - регистриране, разследване и отчитане;  
Оказване на долекарска помощ на пострадали;  
Методи, средства и уреди за гасене на пожар;  
Мерки за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност.

---

5. Познава основните процеси и санитарно-хигиенните изисквания при експлоатацията на заведенията за хранене и развлечения, за опазване на околната среда и недопускане на хранител-

Санитарно-хигиенни изисквания към материално-техническата база на заведенията за хранене и развлечения;  
Санитарно-хигиенни изисквания при експлоа-

ни отравяния.

тация и поддържане на  
складови, производствени и  
търговски площи;  
Лична хигиена и здравна  
документация на работещите в  
заведенията за хранене и  
развлечения;

---

Мерки за недопускане на  
хранителни отравяния;  
Контрол и санкции при  
санитарни нарушения.

6. Познава характеристиката,  
класификацията и изисква-  
нията към качеството на  
хранителните продукти и  
напитки.

Химичен състав на храни-  
телните продукти;  
Качествена характерис-  
тика, условия и срокове за  
съхранение на хранителните  
продукти и напитки.

Специфична за професията "Работник в заведенията за хранене  
и развлечения" задължителна професионална подготовка  
Специалност "Работник в производството на кулинарни изделия  
в заведенията за хранене и развлечения"

7. Познава технологичните  
изисквания при предвари-  
телна обработка на храни-  
телните продукти, кули-  
нарното предназначение,  
сроковете и условията за  
съхранение на полуфабри-  
катите.

Разделна обработка на  
хранителните продукти;  
Санитарно-хигиенни  
изисквания към обзавеж-  
дането на подготвител-  
ните помещения;  
Видове полуфабрикати,  
условия и срокове за  
съхранение.

8. Познава технологията на производство на кулинарна продукция.	Технология на кулинарната продукция; Видове и технологични особености на топлинните процеси; Изисквания към качеството на готовите кулинарни изделия, условия и срокове за съхранение и реализация.
9. Познава правилата за ефективна и безопасна работа с машините, съоръженията и инсталациите в заведенията за хранене и развлечения.	Инструкции за ефективна и безопасна работа с технологичното обзавеждане в заведенията за хранене и развлечения; Контрол и санкции при неспазване на задълженията на работодателите и работниците за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд.

Специалност "Работник в обслужването в заведенията за хранене и развлечения"

10. Познава организацията на обслужването в заведенията за хранене и развлечения, технологичната последователност на дейностите за осигуряване оптимален режим и високо ниво на обслужване на гостите.	Организация на обслужването в заведенията за хранене и развлечения; Подходи за осигуряване на ефективна работа в екип, методи за комуникация; Професионално-личностни качества и изисквания към външния вид на
--	--

	обслужващия персонал в заведенията за хранене и развлечения.
11. Познава технологичната последователност на дейностите по предварителната подготовка на залата за хранене, бюфета и сервиторския офис за работа с клиенти при спазване на санитарно-хигиенните правила и нормите за естетика на работното място.	Работа с бельо, съдове, прибори и сервизи в заведенията за хранене и развлечения; Подготовка на търговската зала за закуска, обяд и вечеря при свободна консумация, предварително зададено меню и организирани мероприятия.
12. Познава правилата за сервиране на ястия и напитки, технологичната последователност при обслужване на гостите и приключване на работната смяна.	Асортимент на кулинарните изделия; Сервиране на сутрешна и следобедна закуска, на обяд и вечеря; Сервиране на безалкохолни, алкохолни и алкалоидни напитки; Приключване на работата с клиенти; Почистване и подреждане на търговската зала.

##### 5. Система за оценяване и сертифициране

Оценяването на знанията, уменията и професионално-личностните качества на обучаваните в институциите на системата за професионално образование и обучение е в съответствие с изискванията на Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, издадена от министъра на образованието и науката (обн., ДВ, бр. 37 от 2003 г.; попр., бр. 48 от 2003 г.; изм., бр. 46 от 2004 г.; изм. и доп., бр. 65 от 2005 г., в сила от учебната 2005/2006 г.). При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и

подцели на обучението. Оценките от проверките се изчисляват по шестобалната система.

#### 5.1. Оценяване на входящо ниво

На входящо ниво се прави оценка на кандидатите за обучение, чиято цел е да се приложи оптимален подход при сформирани на учебните групи и изработване на учебните програми. Входящото образователно равнище се удостоверява с документ за завършен най-малко шести клас от системата на основното образование.

#### 5.2. Оценяване на междинно ниво

В процеса на обучението се извършва текуща проверка на усвоените знания и умения по теория и учебна практика.

Оценяването по теория обхваща самостоятелен учебен предмет или модул от тематични области, които знания са основополагащи за ефективното продължаване на обучението.

Оценяването по учебна практика дава преценка на усвоените умения и възможностите за тяхното усъвършенстване при по-нататъшното обучение.

Инструментите за оценяване (тест, устно или писмено изпитване, практическо задание) се подбират в съответствие с входящото ниво на обучаемите и етапа от провеждане на учебните занятия.

##### 5.2.1. Оценки по теория:

Слаб 2 - обучаваният не е овладял терминологията, не е осмислил основни понятия от учебния материал, трудно възпроизвежда усвоените знания.

Среден 3 - обучаваният е овладял минимални знания, но трудно ги систематизира и възпроизвежда.

Добър 4 - обучаваният е овладял достатъчно знания, но не съумява да ползва връзката между тях, трудно обобщава и прави изводи.

Мн. добър 5 - обучаваният е овладял достатъчно знания, усвоил е терминологията, прави оценки на факти и обстоятелства на базата на междупредметните връзки.

Отличен 6 - обучаваният е овладял всички основни знания, прави сравнения, анализи и изводи.

##### 5.2.2. Оценки по учебна практика:

Слаб 2 - обучаваният не умее да прилага усвоените знания за изпълнение на практическо задание.

Среден 3 - обучаваният умее да прилага усвоените знания за изпълнение на практическо задание, но прави съществени пропуски в подхода към изпълнението.

Добър 4 - обучаваният изпълнява самостоятелно практическо задание с незначителни пропуски при изпълнение на детайлите.

Мн. добър 5 - обучаваният изпълнява самостоятелно практическо задание, правилно съчетава плана за работа и етапите от изпълнението му.

Отличен 6 - обучаваният изпълнява самостоятелно практическо задание с правилна организация на дейностите, прави самооценка и анализ на изпълнението.

### 5.3. Оценяване на изходящо ниво

Обучението за придобиване на първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" завършва с полагане на държавни изпити - по теория и по практика на специалността.

Съдържанието на изпитните билети се определя в съответствие с изискванията, утвърдени в националните изпитни програми за професионално образование и обучение с придобиване на първа степен на професионална квалификация. Оценките се оформят по шестобалната система и отразяват постигнатото ниво на професионални компетенции. При оформяне на оценките се прилагат следните критерии:

#### 5.3.1. Изпит по теория на специалността

Таблица 4

Критерии	Показатели	Тежест (%)
1. Трудовоправни знания.	Знае правата и задълженията си като участник в трудовия процес; Познава договорните отношения между работодател и работник.	5
2. Знания за санитарно-хигиенните изисквания за работа в заведенията за хранене и развлечения.	Познава нормативните изисквания за поддържане високо санитарно-хигиенно ниво на работата в заведенията за хранене и развлечения, Закона за храните и органите за санитарен контрол; Познава санитарно-хигиенните изисквания при работа през отделните етапи на технологичния процес.	15
3. Знания за правилата за безопасност на	Познава материално-техническата база и	10



труда и изискванията за опазване на околната среда при изпълнение на професионалните задължения.

правилата за безопасна работа с машините и съоръженията в заведенията за хранене и развлечения;  
Познава наредбата за инструктажа на работниците и служителите;  
Познава уредите, средствата и методите за гасене на пожар;  
Познава организацията на действията при трудова злополука, авария, пожар или стихийно бедствие.

---

4. Знания за технологията на производство и организацията на обслужването в заведенията за хранене и развлечения.

Познава основните изисквания при доставка и съхранение на хранителни продукти, условията за предварителна обработка и съхранение на полуфабрикати;  
Познава асортимента и технологията за производство на съставки на ястията - предястия, супи, основни ястия и десерти;  
Познава правилата за сервиране при различни форми на обслужване, при подготовка на търговската зала за закуска, обяд и вечеря.

70

---

### 5.3.2. Изпит по практика на специалността

Критерии	Показатели	Тежест (%)
1. Организация на работното място и подготовка за изпълнение на практическото задание.	Подбор и подготовка на необходимите суровини, съдове, прибори и съоръжения; Правилно използване на работната площ; Предварително почистване и поддръждане на работното място.	10
2. Технологични изисквания при изпълнение на отделните операции.	Спазва последователността на технологичните операции и изискванията за лична хигиена и хигиена на работното място; Правилно изпълнение на операциите от предварителната обработка на хранителните продукти; Правилно използване на електротоплинни съоръжения и инсталации.	30
3. Оформяне и аранжиране на предварително зададени кулинарни асортименти при спазване на изискванията към състава и външния	Правилен подбор на съдове за поддръждане и оформяне на кулинарните изделия; Спазва рецептурата и грамажа на отделните съставки;	50

вид; Технологична последователност при сервиране на кулинарни асортименти и напитки.	Естетически външен вид на кулинарните изделия; Спазва правилата и последователността при сервиране на ястия и напитки.	
4. Правила за безопасна работа с машините и съоръженията при изпълнение на практическото задание.	Спазва предварителните инструкции и правилата за безопасна работа с машините и съоръженията.	10

#### 5.4. Удостоверяване на професионалното обучение и образование

Удостоверяването на професионалното образование и обучение се определя съгласно Закона за професионалното образование и обучение.

Завършено професионално образование се удостоверява със:

1. диплома за завършено средно образование;
2. свидетелство за професионална квалификация.

Завършено професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със:

1. свидетелство за основно образование или документ за завършен клас от основното или средното образование;
2. свидетелство за професионална квалификация.

За завършено професионално обучение за придобиване на квалификация по част от професията, за актуализиране или за разширяване на професионалната квалификация се издава удостоверение за професионално обучение.

Съдържанието на документите се определя съгласно Държавното образователно изискване за документите за системата на народната просвета - Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, издадена от министъра на образованието и науката (обн., ДВ, бр. 41 от 2003 г.; попр., бр. 48 от 2003 г.; изм. и доп., бр. 65 от 2003 г., бр. 47 от 2004 г., бр. 55 от 2005 г. и бр. 47 от 2006 г.).

#### 6. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се провежда в учебни кабинети, а по практика на специалността - в учебни работилници или базови обекти, при предварително сключени договори.

Учебните занятия по производствена практика се провеждат в действащи заведения за хранене и развлечения.

Материалната база трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащите нормативни документи на МОН, МТСП, МВР, МЗ и приетите стандарти.

#### 6.1. Учебен кабинет

Учебният кабинет трябва да бъде обзаведен така, че да осигурява оптимални условия за провеждане на обучението по теория в съответствие с ергономичните норми, нормите за отопление, осветление и вентилация. Обзавеждането на учебния кабинет включва: работно място за преподавателя, работно място за всеки обучаван, учебна дъска, мебели, нагледни средства и дидактическа техника. Работните маси трябва да бъдат разположени така, че да осигуряват оптимална видимост към учебната дъска и възможности за свободен достъп до всички работни места.

Учебни помагала: снимков материал, учебни видеофилми, кулинарни книги и списания, рецептурници, табла с основни схеми от технологичния процес, диапозитиви, учебници по изучаваните предмети.

6.2. Учебна работилница за провеждането на практически занятия по специалността "Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения"

Учебната работилница се оборудва с машини и съоръжения, както и със съответни помагала съобразно усвояваната професия. Тя трябва да осигурява работни места за всички обучавани, както и работно място за обучаващия.

Работното място на обучавания е в съответствие с нормативите за извършване на съответната дейност и с методическите изисквания. За работно място се счита площта, върху която се намират машини, съоръжения и инвентар, необходими за работа.

Учебната работилница трябва да има достатъчна площ и кубатура, естествено и изкуствено осветление, както и условия за принудителна вентилация.

##### 6.2.1. Основно оборудване

Обзавеждането на учебната работилница включва: работни маси с неръждаеми плотове, хладилен шкаф, кухненски шкафове, мивки за разделно измиване на хранителни продукти и кухненски инвентар и готварска печка с електропекарна, като се обособява едно работно място за всеки 3 - 4-ма обучавани. Покритието на пода и стените на помещението трябва да осигурява възможност за ефективно измиване и дезинфекция. За правилното протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят гардеробчета за съхранение на връхни дрехи и лични вещи на обучаваните и преподавателя.

6.2.2. Помощно оборудване: везна, кухненски инвентар, трапезни съдове, прибори и чаши, комплект ножове, дъски за рязане, чукче за оформяне на месни полуфабрикати, инструменти за оформяне и аранжиране на кулинарни изделия.

6.3. Учебно-тренировъчен кабинет по практика за специалност "Работник в обслужването в заведения за хранене и развлечения"

Учебно-тренировъчният кабинет трябва да бъде обзаведен така, че да осигурява работно място за всеки обучаван, както и работно място за преподавателя. За правилното протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят гардеробчета за съхранение на връхни дрехи и лични вещи на обучаваните и преподавателя.

### 6.3.1. Основно оборудване

Обзавеждането на учебно-тренировъчния кабинет включва: учебни маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, тренировъчни маси и столове, хладилен шкаф, мивка, шкафове за съхранение на бельо, съдове, прибори и чаши, аудио-визуална техника (диапроектор, шрайбпроектор и др.).

6.3.2. Помощно оборудване: трапезни съдове, прибори и чаши, бельо, салфетки, вази, пепелници, прибори за подправки, сервитьорски табли, принадлежности за отваряне на бутилки.

6.3.3. Учебни помагала: онагледяващи табла, видеофилми, снимков материал, специализирани списания, диапозитиви.

### 7. Изисквания към обучаващите

Обучението се осъществява от лица, чието завършено образование, придобита специалност, присъдена квалификация и правоспособност отговарят на съдържанието на обучението и нормативните документи на МОН.

Право да преподават по теория имат лица, притежаващи висше образование и образователно-квалификационна степен "магистър" или "бакалавър".

По практика на специалността освен горепосочените лица право да преподават имат и преподаватели по практика по съответната специалност.

Препоръчително е периодично да се провеждат курсове за обмяна на опит между обучаващите звена и водещи обекти в ресторантьорството, а на всеки три години обучаващите да преминават курс за повишаване на квалификацията и актуализиране на професионалните подходи, знания и умения.

8. Процедури за преглед и актуализиране на ДОИ за придобиване на квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения":

- Апробиране в обучаващи институции;
- Съгласуване на дейностите по обучението с изискванията и тенденциите в развитието на отрасъла и утвърдените евростандарти;
- Ежегоден анализ на резултатите и даване на указания за бъдеща работа на обучаващите звена.