



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ „ПРОФЕСИЯ 21 ВЕК“

Централно звено - София

София 1606, бул. „Македония“ 20, ет. 5, ап.10, (+359 2) 953 17 21, 852 90 83, cpo21@didactaconsult.com

УТВЪРДИЛ:
инж. Мария Антова
ЗАМ. ПРЕДСЕДАТЕЛ НА НАПОО

УТВЪРДИЛ:
доц. д-р Красимир Спиров
ДИРЕКТОР НА ЦПО

УЧЕБЕН ПЛАН

за начално професионално обучение
с придобиване на втора степен на професионална квалификация
РАМКОВА ПРОГРАМА Б
(съгласно чл. 10 от ЗПОО)

Професионално направление:	
код 811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЕРИНГ
Наименование на професията:	
код 811080	СЕРВИТЪОР - БАРМАН
Наименование на специалността:	
код 8110801	ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ
Степен на професионална квалификация:	
ВТОРА	

Срок на обучение: до една година

Общ брой часове: 662 часа

Брой часове по теория: 318 часа

Брой часове по практика: 344 часа

Държавен изпит по теория на професията: 4 часа

Държавен изпит по практика на професията: 2 дни по 6 часа

Форма на обучение: дневна/вечерна/задочна/самостоятелна/дистанционна

Организационна форма: квалификационен курс

Минимално входящо образователно равнище: завършен клас от средното образование или завършено средно образование.

София, 2006 г.

I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Програма Б е разработена на основание чл.10, ал.3 от ЗПОО и в съответствие с ДООИ за професията.

II. ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА

Програмата регламентира условията и реда за придобиване на втора степен на професионална квалификация, за лица навършили 16 години в съответствие със:

Закона за професионално образование и обучение

Наредбата за държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия “Сервитьор-барман”

III. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОГРАМАТА

Програмата е предназначена за професионално обучение за придобиване на втора степен на професионална квалификация, съгласно чл.9 от ЗПОО по професия “Сервитьор-барман”.

IV. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ ЗА ОБУЧЕНИЕ

- За минимална възраст – навършени 16 години;
- За здравословно състояние – да бъде физически годен и психически здрав да упражнява професията “Сервитьор-барман”, удостоверено с медицинско свидетелство, доказващо че тази професия не му е противопоказна;
- Входящо образователно равнище – завършен клас от средно образование или средно образование.

V. ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА

Реализацията на подготвените кадри е в заведенията за хранене и развлечения.

Придобилият II-ра степен на професионална квалификация по професията “Сервитьор-барман” може да продължи обучението си по друга професия от професионално направление “Хотелиерство, Ресторантьорство и Кетеринг”.

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС - Описана е в тематичния план на програмата на Центъра.

VII. ФОРМИ НА ОБУЧЕНИЕ

Дневна, вечерна, заочна, индивидуална и дистанционна

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННИ ФОРМИ – квалификационен курс.

IX. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Основна цел на обучението по професия “Сервитьор-барман”, специалност “Обслужване на заведения в обществено хранене” е придобиване на знания и умения за изпълнение на основните дейности характерни за професията и адекватно отношение при решаване на конкретни проблеми.

Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението - след завършване на обучението по професията обучаваният трябва:

- ◆ Да поддържа лична и производствена хигиена и естетичен външен вид.
- ◆ Да спазва условията на безопасност на труда в работната зона и в ресторанта.
- ◆ Да извършва всички операции при посрещане, настаняване, приемане на поръчки, обслужване и изпращане на клиенти.

- ◆ Да прилага различни методи, форми, норми, правила и изисквания на сервиране на храна и напитки, според типа и категорията на заведенията за хранене и развлечения.
- ◆ Да дава компетентни консултации и съвети на клиентите за качествата и състава на ястията и напитките и особено на българските кулинарни специалитети, алкохолни и безалкохолни питиета.
- ◆ Да познава и прилага технологиите на обслужване на VIP гости при коктейли, официални вечери, шведска маса и други специални и импровизирани случаи.
- ◆ Да извършва сервитьорско и барманско обслужване извън заведенията за хранене и развлечения.
- ◆ Да знае и прилага специфичната организация на работа на бара в ресторанта;
- ◆ Да приготвя алкохолни и безалкохолни коктейли.
- ◆ Да спазва нормите, правилата, етиката и изискванията за културно обслужване на гостите.
- ◆ Да ползва и опазва техниката на работното място.
- ◆ Да борава с техниката, обзавеждането и приборите в търговската зала и бара.
- ◆ Да познава стоковедческите свойства и качества на хранителните продукти, алкохолните и безалкохолни напитки и технологията на производство на кулинарната продукция.
- ◆ Да познава и спазва режимите на съхранение на хранителните продукти, ястия и напитки.
- ◆ Да опазва материално-техническата база на заведението.
- ◆ Да участва в изготвяне и изпълнение на план-менюто в ресторанта и асортиментната листа на бара.
- ◆ Да познава и борава с необходимата документация и отчетността на кулинарната продукция.

X. ЗАВЪРШВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ

Професионалното обучение по професия “Сервитьор-барман” завършва с полагане на държавни изпити по теория и практика на професията.

XI. УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ЗАВЪРШЕНОТО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

- **Свидетелство за професионална квалификация;**
- Обучавани, които не са положили държавни изпити за придобиване на степен на професионална квалификация, получават: **Удостоверение за професионално обучение.**

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ МОДУЛИ И ПРЕДМЕТИ

№ по ред	Наименование на учебните модули	Учебни часове		
		Общо	Теория	Практика
1	2	3	4	5
	Задължителна професионална подготовка	662	318	344
	А Обща задължителна професионална подготовка	70	54	16
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	12	12	
2.	Трудово-правно законодателство	6	6	
3.	Мотивация, предприемачество и комуникативни умения. Комуникации в трудовата дейност	18	18	
4.	Икономика	12	12	
5.	Компютърно обучение	22	6	16
	Б Отрадова задължителна професионална подготовка	106	90	16
1.	Чужд език по професията	40	24	16
2.	Основи на туризма	18	18	
3.	Хигиена на хранене и хранително законодателство	18	18	
4.	Професионална етика и туристическо поведение	12	12	
5.	Счетоводство и отчетност в туризма	6	6	
6.	Отчетност на фирмата	12	12	
	В Специфична задължителна професионална подготовка	486	174	312
1.	Материалознание на хранителните продукти	24	24	
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения	36	24	12
3.	Технология на кулинарната продукция	30	18	12
4.	Микробиология	6	6	
5.	Сервиране и барманство	250	90	160
6.	Сомелиерство	20	12	8
7.	Производствена практика	120		120
	Общ брой часове А+Б+В	662	318	344