СПРАВКА

ЗА ОТРАЗЯВАНЕ НА ПОСТЪПИЛИТЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ ОБЩЕСТВЕНИТЕ КОНСУЛТАЦИИ ПО ПРОЕКТ НА НАРЕДБА ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА „РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ“

№	Организация/потребител /вкл. начина на получаване на предложението/	Бележки и предложения	Приети/ неприети	Мотиви
1.	Професионална гимназия по туризъм „Алеко Константинов", гр. Ямбол ул. „Търговска" №85; (електронна поща)	СТАНОВИЩЕ На Екипа по професионална подготовка в Професионална гимназия по туризъм „Алеко Константинов" - Ямбол Относно: Корекции в Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професия код 101302 „Ресторантьорство и кетъринг" от професионално направление код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг". Уважаеми колеги, Във връзка с приемането на ДОС за професия „Ресторантьорство и кетъринг" и последващото му прилагане в реалната учебна среда, предлагаме следните корекции, целящи повишаване качеството на обучението, в съответствие със законодателството и осигуряване на конкурентоспособност на бъдещите специалисти. 1. Преподаване на учебното съдържание част ОТ ЕРУ 2 „Предприемачество" в по-горен клас. Аргументи: Логическа последователност темите изискват познания по икономика, пазарни механизми и основи на финансовата грамотност. Когнитивно развитие формирането на умения за анализ на бизнес модели се развива на по-късен етап от обучението. Практическа приложимост понятия като себестойност, рентабилност и планиране са трудни за усвояване без предходни икономически знания. 2. Липса на специализиран софтуер за ЕРУ 11 (Дигитални технологии в ресторантьорството и кетъринга) Аргументи: Технологична необходимост съвременните ресторанти работят с POS системи, дигитални менюта, онлайн	Не се приема Не се приема	Общата професионална подготовка е разработена в съответствие с чл. 28 от Закона за професионалното образование и обучение. Включените в ЕРУ 2 знания, умения и компетентности са съобразени възрастовите особености на обучаемите и логиката на поетапно изграждане на ключови компетентности. Проектът на наредбата не изисква използването на конкретни POS системи, инвентарни или резервационни платформи,

		резервации, инвентарни софтуери и др. Тези специализирани софтуери са доста скъпи и голяма част от училищата не могат да си позволят да ги закупят. Освен това, софтуерните продукти са изключително разнообразни и предлагат множество функционалности. Необходимо е конкретизиране на дигиталните операции, които учениците трябва да могат да изпълняват. Нужно е да се предвидят и повече средства в бюджетите на училищата за закупуване на такъв вид софтуер. Конкурентоспособност - ученици без дигитални умения нямат шанс на пазара на труда.		като по този начин се запазва гъвкавост за училищата и се отчита разнообразието от използвани дигитални решения в реалната практика. Усвояваните умения са трансферни и позволяват адаптация към различни софтуерни среди. Съдържанието на ЕРУ 11 е разработено при спазване на чл. 28б от ЗПОО. Въпросите, свързани с финансиране, материална обезпеченост и избор на конкретни технологични решения, са извън обхвата на държавния образователен стандарт и не могат да бъдат основание за промяна в структурата на учебното съдържание.
		3. Преместване на ЕРУ 13 - Сомелиерство и винена култура и ЕРУ 16 Бира и дестилати култура и сервиране в IV степен на професионална квалификация. Аргументи: Правна несъвместимост действащото законодателство забранява използването на алкохолни напитки на територията на училищата. Възрастово ограничение навършени 18 години. професионалната дегустация изисква Педагогически принципи липса на реална работна среда в училище, необходима за истинска дегустационна практика. Професионална логика дегустацията предполага предварителни знания по винопроизводство, технология на напитките и барменски умения.	Не се приема	ЕРУ 13 и 16 са формулирани така, че да не изискват реална дегустация и спазват действащото законодателство. Тематиката е от значение за професията и е включена с оглед бъдеща реализация, но изпълнението ѝ зависи от възрастта и контекста. Съдържанието на ЕРУ 13 и ЕРУ 16 е разработено в съответствие с изискванията за трета степен на професионална квалификация, като акцентът

		4. Липса на квалифицирани кадри за ЕРУ 13 - Сомелиерство и винена култура, ЕРУ 14 - Миксология и барово обслужване, ЕРУ15 Бариста и преживяване на гостите и ЕРУ 16 Бира и дестилати култура и сервиране. Аргументи: Принцип на равнопоставеност различните професионални гимназии осигуряват различно качество, поради липса на сертифицирани преподаватели. Практическа недостатъчност преподаватели без реален индустриален опит не могат да осигурят ефективно практическо обучение. Професионални изисквания ЕРУ 13-16 изискват обучение от специалисти със сертификати и опит в индустрията. Професионалните гимназии, които разполагат със сертифицирани преподаватели, могат да включат изучаването на учебни предмети по тези ЕРУ в разширената професионална подготовка, която всяко училище определя само с решение на педагогически съвет. Професията „Ресторантьорство и кетъринг" включва балансирано овладяване на кухненски и бар услуги. Във връзка с това, част от знанията и уменията, свързани с ЕРУ 14 и ЕРУ 15, могат да бъдат включени в ЕРУ 8 - Технология на ястия, десерти и напитки. 5. Преструктуриране на ЕРУ по степени Предложение:	Не се приема	е поставен върху културата на сервиране, познаването на видовете напитки и основните правила за представяне пред клиента, без да са включени дегустационни практики. Ограниченията се адресират чрез учебна програма или организация на средата (примерно – симулации, демонстрации, външни партньорства), не чрез премахване от държавния образователен стандарт. Въпросите, свързани с кадровото обезпечаване на образователния процес, не са предмет на регламентация в държавния образователен стандарт, нито могат да бъдат основание за отпадане или ограничаване на професионално значимо учебно съдържание. Квалификацията на преподавателите се регулира с отделни подзаконови актове. Съдържанието на ЕРУ 13, 14, 15 и 16 е включено с оглед съвременните изисквания на сектора „Ресторантьорство и кетъринг“ и цели повишаване на качеството и приложимостта на

		ЕРУ 13,14, 15, 16 IV степен ЕРУ 17 - Управление на качеството и безопасността на храните в ресторантьорството и кетъринга и ЕРУ 18 - Управление на екипен потенциал → III степен Аргументи: Градация на сложността ЕРУ 17 и 18 са базови и по-подходящи за III степен. Правна несъвместимост ЕРУ 13 и 16 забранено е използването на алкохолни напитки на територията на училищата Професионални изисквания за преподавателите - ЕРУ 14 и ЕРУ 15 - изискват обучение от специалисти със сертификати и опит в индустрията. ЗАКЛЮЧЕНИЕ Предложените корекции са насочени към: : съответствие със законодателството; осъвременяване на учебната програма спрямо реалностите на бранша; гарантиране на качествено професионално образование; повишаване конкурентоспособността на завършващите ученици; Екипът по професионална подготовка към ПГТ „Алеко Константинов" Ямбол ви моли за разглеждане, обсъждане и одобрение на предложенията в интерес на модерното и ефективно професионално образование в сферата на ресторантьорството и кетъринга.		професионалната подготовка.
2.	**СТАНОВИЩЕ От ДИАНА БАНЧЕВА – управител на ПроАктивниРешения ООД, координатор на проект „SMARTOURISM.BG” https://www.smartourism.bg/, на проект „ДОСТЪП ДО ДОБРА ХРАНА“ https://www.dobrahrana.info/ и проект HORECA.EDUCATION https://www.horeca.education/ (деловодна система)**	**ОТНОСНО: дос от професионално направление код 1013 „хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“.** В рамките на проект „SMARTOURISM.BG” https://www.smartourism.bg/ и на проект „ДОСТЪП ДО ДОБРА ХРАНА“ https://www.dobrahrana.info/ организирахме през месец октомври и ноември публични обсъждания на проектите за държавни образователни стандарти в сектор туризъм. Последните десет години основният фокус на нашите изследователски проекти е професионалното образование в областта на кулинарията, ресторантьорството и хотелиерството. Представяме нашите коментари и предложения по представените проекти за ДОС в професионално направление код 1013 „хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг, които са резултат на нашата професионална практика като един от водещите бизнес консултанти в областта на хотелиерството и ресторантьорството, нашите изследвания и проведените публични обсъждания.		

		1. ПО ОТНОШЕНИЕ НА ВСИЧКИ ДОС ОТ ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ КОД 1013 „ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ“. 1.1. Считам за целесъобразно знанията, уменията и компетентностите, предвидени в ЕРУ 3. Основи на туризма и ЕРУ 4. Туристическо обслужване от ДОС от професионално направление код 0115 „Пътувания, туризъм и свободно време“ да бъдат включени в отрасловата или специфичната подготовка на ДОС (СПК 1) от професионално направление код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“. Това ще осигури обща основа за всички професии от сектор „Туризъм“ и ще позволи по-добра проходимост между професиите в рамките на сектора. 1.2. С цел да се гарантира педагогическите знания, умения и компетности на лицата, които нямат висше образование, в СПК 4 във всички ДОСове да се включи един ЕРУ, който да съдържа следните резултати от учене: 1.2.1. Нормативна база на професионалното образование и обучение 1.2.2. Основни педагогически и психологически знания и умения за преподаване в училищна среда 1.2.3. Основни педагогически и психологически знания и умения за преподаване на възрастни 1.2.4. Планиране, реализиране и оценяване на образованието и обучението в началното професионално образование 1.2.5. Планиране, реализиране и оценяване на обучение в продължаващото професионално обучение за възрастни 1.2.6. Планиране, реализиране и оценяване на образованието и обучението на работното място	Не се приема	Съгласно чл. 28а., ал. 1 от ЗПОО отрасловата професионална подготовка е съвкупност от компетентности, необходими за упражняване на професиите от съответното професионално направление. Разработената в стандарта отраслова професионална отразява спецификата на професиите включени в професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ В становището е предложено включването в стандарта на редица теми свързани с финансиране, професионално развитие на преподаватели, общообразователни компетентности вкл. математика, както и въпроси от системен характер, които се уреждат с други нормативни актове и съответно не са предмет на настоящата обществена консултация.
		1.3. В отрасловата подготовка **„ЕРУ 3. Безопасност и хигиена в работната среда“** на ДОС от направлението да се включи резултат от учене със следното съдържание, както следва да се обсъди и включването му за всички професии в сектор туризъм, в който се работи с много хора:	Приема се	

Резултат от учене	Оказване на първа помощ
Знания	● Познава целите, значението и основните понят първата помощ ● Разбира ролята на първия реагиращ ● Познава правните и етичните аспекти на оказване първа помощ ● Познава симптомите на най-честите инциденти предоставянето на туристически услуги ● Познава основните жизнени функции, способи тяхната проверка и позиции за възстановяване; ● Познава съдържанието и предназначението аптечката за първа помощ в местата за настаняване, за хранене развлечения, спа центрове (рецепция, камериерски офиси, к търговски зали на ресторанти и барове и др.) ● Познава основните процедури за първа помощ; ● Познава начини за комуникация с пострада техните близки, включително и с лица със зрителни/слухови увреж при оказване на първа помощ
Умения	● Успокоява пострадалите ● Прави оценка на ситуацията и безопасност ● Прави проверка на мястото на инцидента ● Повиква спешна помощ ● Разпознава симптомите и прилага техники за ока първа помощ при задушаване, безсъзнание, изгаряния, кръвотеч рани, хранителни алергии, отравяния, електрически инциденти и д ● Управлява стреса и психическите реакции
Компетентности	● Действа професионално и организирано при ока на първа помощ на гости и персонала
Критерии за оценяване на ЕРУ:	Част по теория на професията: ● Познава видовете аварийни ситуации и планове евакуация ● Знае спецификата на евакуация на лица с увреж и инфекциозни инциденти ● Познава основите на пожарната безопасност ● Познава изискванията за обслужване на „ри гости“ ● Познава охранителните процедури при работа с на гости, материали и оборудване ● Познава симптомите на най-честите инциденти предоставянето на туристически услуги ● Познава основните жизнени функции, способи тяхната проверка и позиции за възстановяване; Част по практика на професията: ● Реагира правилно в симулирана аварийна ситуац ● Оказва съдействие на гост при евакуация ● Разпознава симптомите на основните състояния инцидент и прилага техники за оказване първа помощ

Средства за оценяване:	Средство 1: ● Част по теория: писмен изпит Средство 2: Част по практика: изпълнение на практическа задача по индивидуално практическо задание		

1.4. По отношение на финансирането на институциите в системата на предучилищното и училищното образование да прилагат новите ДОС

1.4.1. - финансовите стандарти следва да бъдат определяни за всяка професия по отделно, а не за направление

1.4.2. - Да се оценят ефекти на предлаганата промяна на статута на учителите по професионална подготовка върху за финансовите образователните стандарти

1.4.3. - Да се оценят ефектите на предлаганите в ДОС изисквания за използване на продукти и материали за целите професионалната подготовка върху финансовите образователни стандарти,

1.4.4. - Да се оценят ефектите на предлаганите в ДОС изисквания за материална среда, оборудване и софтуери за целите професионалната подготовка върху финансовите образователни стандарти, включително за свързаните експлоатационни разходи (ток, вода, пара и др.) и разходите за текуща превантивна поддръжка и текущ ремонт.

Не се приема

Въпроси, свързани с финансирането на институциите, прилагането на финансови стандарти, материалното обезпечаване на обучението се уреждат с отделни подзаконови нормативни актове на Министерството на образованието и науката.

1.5. **По отношение на т. 6. Изисквания към общуващите** - с цел да се гаратира ефективно прилагане на новите ДОС в проектите за ДОС следва да се предвиди, че обучителите по професия по теория и практика да актуализират и повишават квалификацията си по програми в областта на професията не по-малко от 48 академични часа всяка година, в рамките на вътрешноинституционалната квалификация по професията- в не по-малко от 16 академични часа годишно за всеки преподаващ, както и по програми в областта на професията, които включват обучение чрез работа, в не по-малко от 20 работни дни на всеки три години. Тези изисквания следва да бъдат включени в ДОС, за да могат държавните училища да планират достатъчен бюджет за този вид квалификация

Не се приема

Текстът на т. 6. „Изисквания към обучаващите“ е изцяло съобразен с чл. 213 от ЗПУО. Цитираната в становището подробна регламентация е обект на друг вид нормативна уредба, включително Наредба № 15 от 2019 г. за статута и професионалното развитие на учителите, директорите и другите педагогически специалисти, и не е предмет на държавните образователни стандарти по чл. 13а от ЗПОО.

		1.6. По отношение на дефинициите на части от професия – прави впечатление липсата на система и логика при определянето на обхвата на частите от професия във всички ДОС от това направление. Тъй като правната възможност за придобиване на „част от професия“ е сравнително нова и липсват утвърдени национални стандарти и практика гарантиращи на качеството на знанията, уменията и компетентностите, придобити за част от професията, предлагам на този етап обхватите на частите от професия в това направление да бъдат изравнение със СПК – да има част от професия, включваща всички ЕРУ от обща, отраслова и специфична подготовка за СПК 1, част от професия, включваща всички ЕРУ от обща и отраслова и само тези от специфичната подготовка, които се отнасят само за СПК 2; част от професия, включваща всички ЕРУ от обща и отраслова и само тези от специфичната подготовка, които се отнасят само за СПК 3, и част от професия, включваща всички ЕРУ от обща и отраслова и само тези от специфичната подготовка, които се отнасят само за СПК 4.	Не се приема	Според § 1., т. 3 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) „Част от професия“ е обособена трудова дейност в рамките на съответната степен на професионална квалификация на професията, за която може да се организира професионално обучение, което включва постигането на не по-малко от три единици резултати от учене, определени в държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията, като поне една единица резултати от учене е от специфичната професионална подготовка.“
		1.7. Чуждият език от професията да бъде изваден от специфичната подготовка във всички ДОС и да бъде включен в Общата подготовка, като това се изисква от действащата Наредба 4, която урежда структурата на учебния план.	Не се приема	Чуждият език по професията е включен в рамките на специфичната професионална подготовка. Според изискванията на чл. 28, ал. 1 от ЗПОО: „Общата професионална подготовка е съвкупност от компетентности в областта на здравословните и безопасни условия на труд и опазването на околната среда, на икономиката и на предприемачеството“.

		1.8. В професионалната подготовка е много важно за да бъдат предложени знания и умения за използване математически понятия и техники в хотелиерството, като бъдат оформени следните резултати от учене: идентифицира математически инструменти и техники за решаване на проблеми - идентифицира проблеми въз основа на дадено условие и избира съответна математическа техника въз основа на дадения проблем; прилага математически процедури за решаване на проблеми - прилага математически техники въз основа на идентифицирания проблем, извършва математически изчисления към нивото на точност, необходимо за решаване на проблема (напр. количества до третия знак след десетичната запетая) и определя и проверява резултатите от математическите изчисления въз основа на изискванията на заданието; анализира резултатите от прилагането на математически решения - прави анализ на резултата въз основа на очакваните и изискваните спецификации и резултат и в случай на идентифицирана грешка, предприема подходящи действия.	Не се приема	В професионалната подготовка за трета степен следва да се акцентира върху прилагане на предварително усвоени математически знания в конкретни, ясно дефинирани оперативни ситуации, без формулиране на самостоятелни резултати от учене, изискващи аналитични и проверочни действия с по-висока степен на абстракция и точност. За четвърта степен на професионална квалификация в ЕРУ 19 е предвидено изучаването на финансово управление и контрол в ресторантьорството и кетъринга.
		1.9 В професионалната подготовка следва да се включат специфични знания, умения и компетентности, свързани с ограничаването на хранителните отпадъци -адаптиране и поддържане на система-мата за управление на хранителните отпадъци, анализиране на данни за хранителните отпадъци, повишаване на осведомеността и обучение на персонала и гостите, технологии за запазване на генерираните отпадъци в техния жизнен цикъл, избягване и предотвратяване на образуването на хранителни отпадъци (чрез кръгово планиране на менюто и рецептите), както и изчисляване на въглеродния отпечатък на предлаганите менюта и поведението на гостите в ресторантьорството и кетъринг, правилата за устойчиво потребление на ресурси - за изчерпаемите ресурси, необходими за изпълняваните оперативни функции, измеренията на устойчивото развитие – икономическо, екологично и социално, принципите на кръговата икономика, правила за пестене на изчерпаемите ресурси	Приема се частично	Релевантните аспекти на предложението, свързани с упражняването на професията „Ресторантьорство и кетъринг“ са отразени в съдържателно в ЕРУ 8, ЕРУ 10, ЕРУ 17 като са включени знания за устойчиво потребление и зелени стандарти, включително прилагане на инструменти за устойчивост в практиката.

		при оперативната работа , средства за намаляване и събирането на другите видове отпадъци, и за схемите за зелено сертифициране.		
		1.10. В професионалната подготовка следва да бъдат включени знания, умения и компетентности, свързани с развитието на грамотност за работа с данни – въведение в базите данни, анализ и отчитане/визуализация на данни, контрол на качеството на данните/почистване и подготовка на данни, прогнозиране и анализ на пазарните тенденции/анализ на потребителското изживяване, сигурност на данните и етика с цел за изготвяне на: стратегия за привличане на гости и персонифицирани предложения и услуги;	Приема се частично	ЕРУ 19 „Финансово управление и контрол“ включва анализ на данни, управление на бюджети, финансови прогнози – което е част от грамотността за работа с данни. ЕРУ 21 „Стратегическо управление на ресторантски и кетъринг концепции- съдържа стратегическо планиране, анализ, прогнозиране на бизнес процеси, вкл. използване на дигитални инструменти – което обхваща визуализация и прогнозиране на данни.“
		1.11. Да се включат в съответни резултати от учене, свързани с комуникация и маркетинг знания, умения и компетентности за анализ на целевата аудитория и пазарните тенденции в интернет, анализ и отчитане в социалните медии и интернет представянето, мониторинг на обратната връзка и управление на онлайн репутацията, търсене на нови партньорства чрез интернет инструменти, използване инфлуенсъри за промоция на дейността, създаване на съдържание и администриране на интернет и соци-ални мрежи, онлайн резервационни системи и за интернет системи дистанционни продажби, пред-ставя местата за хранене и обектите за кетъринг чрез иновативни дигитални формати, като позна-ва функциите и възможностите на визуални формати – видеа, 360-градусови изображения, QR ко-дове, познава принципи за създаване на атрактивно и достъпно съдържание за туристи в дигитална среда, и описва значението на мултимедията и визуалното въздействие при презентации и онлайн обяви, виртуална и смесена реалност и други уеб технологии	Приема се частично	Темата е включена в ЕРУ 20 чрез използване на социални мрежи, създаване на съдържание, дигитална реклама и онлайн комуникация. Предложението е прието в частта, която е относима към спецификата на професията и отговаря на изискванията за трета степен на професионална квалификация.

		1.12. Да се включат в съответните ЕРУ знания, умения и компетентности, свързани с екологичните изисквания за доставката на храни, кетъринг услугите, почистващи препарати и принадлежности съгласно Наредба № Н-1 от 23 юли 2024 г. за екологичните изисквания към определени продукти, предмет на обществени поръчки	Приема се частично	Релевантните аспекти на предложението, свързани с упражняването на професията „Ресторантьорство и кетъринг“ са отразени в съдържателно в ЕРУ 8, ЕРУ 10, ЕРУ 17 като са включени знания за устойчиво потребление и зелени стандарти, включително прилагане на инструменти за устойчивост в практиката.
		1.13 Да се прецизира резултати в СПК III на ДОС „Хотелиерство“ и ДОС Ресторантьорство и кетъринг“, свръзани с решаването на проблеми на работното място, като тази единица обхваща знанията, уменията, компетентностите и нагласите, необходими за решаване на проблеми на работното място, включително прилагането на техники за решаване на проблеми и за определяне и разрешаване на първопричината за проблемите. Да се дефинират следните резултати от учене: - Идентифициране на проблема - идентифициране отклоненията от нормалните работни параметри; и качеството на продукта, определяне на степента, причината и естеството на проблема чрез наблюдение, изследване и аналитични техники, умения за ясното специфициране на проблема - Определяне основните причини за проблема – разкриване на възможните причини въз основа на опита и използването на инструменти/аналитични техники за решаване на проблеми. разработване на твърдения за възможни причини въз основа на констатациите на факти, идентифициране на основните причини въз основа на резултатите от проведено проучване - Определяне на коригиращи действия – очертаване на всички възможни варианти за разрешение на проблема, разглеждане силните и слабите страни на възможните варианти, определяне коригиращи действия за разрешаване на проблема и възможните бъдещи причини, разработване на планове за	Приема се частично	Релевантните аспекти на предложението, свързани с упражняването на професията „Ресторантьорство и кетъринг“ са отразени в съдържателно в ЕРУ 9 и ЕРУ 10. Предложените дейности, свързани със задълбочен аналитичен анализ, разработване на цялостни коригиращи планове, формулиране на стратегически препоръки и проследяване на тяхното изпълнение, са характерни за по-високи нива на квалификация и управленски функции, които не са присъщи на СПК III.

		действие, идентифициращи измерими цели, необходимите ресурси и срокове в съответствие с процедурите за безопасност и експлоатация и стандартните оперативни процедури; - Предоставяне на препоръки на ръководителя – изготвяне на доклад за препоръките, представяне на препоръките на съответния персонал, проследяване на изпълнението на препоръките. 1.14. Във всички ДОС от направлението да се включат знания, умения и компетентности, свързани използваното в професията ИКТ оборудване (хардуер) – компютри, таблети, фискални принтери, кухненски принтери, общо мрежово оборудване, фискални устройства, баркод скенери, сигурност на информацията и киберзащита и др. В това ЕРУ е необходимо да се обособят отделни резултати от учене, свързани с интернет на не-щата(IoT), които предлага различни решения за хотелиерската индустрия, включително раци-онализиране на операциите, подобряване на клиентското изживяване и повишаване на ефективността. IoT устройствата и системите могат да автоматизират задачи, да наблюдават оборудване, да управляват инвентара и да предоставят ценни данни за по-добро вземане на решения. Необходимо е да се предложат знания, умения и компетности за използване на Интернет на нещата: 1) свързани кухни и зали - автоматизирано управление на оборудването - IoT сензорите просле-дяват нивата на храна и доставки в реално време, като задействат предупреждения, когато артику-лите се нуждаят от презареждане, минимизират отпадъците и осигуряват безпроблемна работа; дистанционно наблюдение и контрол - наблюдение температурите на хладилници, фурни и друго оборудване, позволявайки на персонала дистанционно да регулира настройките и да осигурява оптимални условия; прогностична поддръжка - предвиждане потенциални проблеми при оборуд-ването с активиран IoT и планиране поддръжка, намалявайки времето за престой и скъпите ремон-ти; Оптимизирана консумация на ел. енергия, топлинна енергия и вода -проследяване чрез сен-зори потреблението на енергия от различни уреди, помагайки на ресторантите да идентифицират области за подобрение и да намалят сметките за комунални услуги; 2) подобрено изживяването клиента/госта -	Приема се частично	Релевантните аспекти на предложението, свързани с упражняването на професията „Ресторантьорство и кетъринг“ са отразени в съдържателно в ЕРУ 11 – включва използване на технологии, дигитално управление и IoT приложения. Предложението в относим обем е отразено и в ЕРУ 21 „Стратегическо управление на ресторантски и кетъринг концепции“, част от СПК IV.

		поръчване и плащане на маса - поръчки и плащания директно от масите си, използ-вайки таблети или смартфони, което рационализира процеса на поръчка и намалява времето за чакане, персонализирани преживявания – използване на IoT за персонализиране на преживяването при хранене чрез регулиране на осветлението, температурата и музиката въз основа на предпочи-танията на клиента, интерактивни менюта – съставяне и използване на цифровите менюта, задвиж-вани от IoT, с цел да се предложи по-ангажиращо и информативно изживяване за клиентите.; раци-онализирана логистика и верига за доставки , мниторинг на безопасността на храните и напитките – проследяване чрез IoT сензорите температурата и други фактори по време на съхранение и тран-спортиране, гарантирайки безопасността и качеството на храните; проследяване в реално време- проследяване чрез IoT устройствата за местоположението и състоянието на съставките и продук-тите по цялата верига за доставки, оптимизирани маршрути за доставка - IoT може да помогне за оптимизиране на маршрутите за доставка за храна или кетъринг услуги, намалявайки разхода на гориво и времето за доставка; анализи, базирани на данни, анализ на производителността – гене-риране чрез IoT устройствата генерират данни за производителността на оборудването, поведени-ето на клиентите и други ключови показатели, предоставяйки ценна информация за оптимизиране на операциите и подобряване на ефективността; прогнозиране на търсенето - чрез анализ на исто-рически данни и информация в реално време, прогнозиране чрез IoT търсенето по-точно и да оп-тимизират персонала и инвентара; Управление на отпадъците – проследяване чрез IoT на храни-телните отпадъци, идентифициране на области с високо ниво на отпадъци и прилагане на страте-гии за намаляване на отпадъците и подобряване на устойчивостта. 1.15. Във всички ДОС да се включат в различни РУ учене, знания, умения или компетентност-ти, свързани с управление на материални запаси – вътрешни заявки, избор на доставчици, поръчки към доставчици, съхранение, подреждане, проследяемост, срок на годност, проследяване на специфичните показатели за материалните запаси, инвентаризация, контрол и отчетност на материалните запаси (ресурси), използвани в професията, както и	Приема се частично	Релевантните аспекти на предложението, свързани с упражняването на професията „Ресторантьорство и кетъринг“ са отразени в съдържателно в ЕРУ 11 – дигитални инвентаризации, заявки и доставки се използват чрез електронни платформи.

		ползването на специализирани софтуер и хардуер за управлението, и прилагането на принципите на устойчивото развитие при управлението на материалните запаси 1.16. Необходимо е да се включат резултати от учение (СПК III), свързани решаване на непосредствени проблеми с обслужването на туристите и различаването между трудности, конфликти и проблеми в обслужването. Това ще подготви обучаемия да променя дейността, за да се избегнат повтарящи се проблеми с обслужването. Туристите преценяват в голяма степен качеството на обслужването в хотелиерството по начина, по който обучаемият решава проблемите с обслужването ефикасно и ефективно, как изгражда лоялност към тях, като разреши тези проблеми. Понякога проблем с обслужването на туриста представлява възможност да се впечатли туриста по начин, който не би бил възможен, ако всичко беше минало гладко. Препоръчваме да придобият знания, и умения и компетентности относно - решаване непосредствени проблеми с обслужването , идентифициране повтарящи се проблеми с обслужването и опции за тяхното решаване, мерки за избягване на повтаряне на проблеми. - Критерии за оценяване по отношение на решаване на непосредствени проблеми с обслужването на клиентите и критерии за оценяване могат да бъдат: да реагира положително на проблеми с обслужването, следвайки вътрешните стандарти и процедури, да решава само проблеми с обслужването, за които има достатъчно правомощия, да сформира екип за решаването на проблема, да информира туристите за предприетите мерки, да проверява с туристите дали са доволни от предприетите мерки, да решава проактивно проблеми със системите и процедурите за обслужване, които биха могли да засегнат туристите, преди последните да ги осъзнаят, да информира мениджърите и колегите за предприетите стъпки за решаване на конкретни проблеми.	Приема се частично	В проекта на държавния образователен стандарт е отразено в ЕРУ 9 – включва комуникация с клиенти, справяне с оплаквания и ситуации в процеса на обслужване. Също така е отразено в ЕРУ 20, което е част от СПК IV. Управлението на ситуации с клиенти е разгледано в контекста на бранд, позициониране и клиентски опит – част от ЕРУ 20. В СПК III вече са покрити основни комуникационни и обслужващи ситуации чрез ЕРУ 9 и 10.

		- Критерии за оценяване по отношение идентифицирането на повтарящи се проблеми с обслужването и възможности за тяхното решаване могат да бъдат: да идентифицира повтарящи се проблеми с обслужването, да идентифицира възможностите за справяне с повтарящ се проблем с обслужването и да обмисли предимствата и недостатъците на всяка опция, да работи с други хора, за да избере най-добрия вариант за решаване на повтарящ се проблем с обслужването, балансирайки очакванията на туристите с нуждите на организацията. - Критерии за оценка по отношение на резултата от учене, свързан с предприемане на действия за избягване на повтарящи се проблеми с обслужването на клиентите, могат да бъдат: да получи одобрението на лице с достатъчни правомощия да промени организационните насоки, за да намали вероятността от повтаряне на проблем, да предприеме действия по изпълнение на одобреното решение, да информира клиентите си по положителен и ясен начин за предприетите стъпки за решаване на евентуални проблеми с обслужването, да наблюдава направените промени и да ги коригира, ако е необходимо. 1.17.В специфичната подготовка (СПК III) следва да се включат специфични знания, умения и компетентности, свързани с изчисляване на въглеродния отпечатък от поведението на туристите, правилата за устойчиво потребление на ресурси - за изчерпаемите ресурси, необходими за изпълняваните оперативни функции, измеренията на устойчивото развитие – икономическо, екологично и социално, принципите на кръговата икономика, правила за пестене на изчерпаемите ресурси при оперативната работа , средства за намаляване и	Приема се частично	

		събирането на другите видове отпадъци, и за схемите за зелено сертифициране.		Включването на резултати от учене, свързани с изчисляване на въглероден отпечатък, анализ на поведението на туристите, прилагане на принципите на кръговата икономика, както и познаване и прилагане на схеми за зелено сертифициране, предполага аналитични, оценъчни и организационни дейности, характерни за експертни и управленски роли и за по-високи степени на професионална квалификация, но не и за СПК III. Релевантните аспекти на предложението, свързани с упражняването на професията в ЕРУ 17 – устойчиво потребление, използване на ресурси, екологични практики.
		1.18. Необходимо е в ДОС да се прецизират и формулират знанията, уменията и компетентностите за **мониторинг на хотелиерските услуги** (СПК IV) в съответствие с процедурите на организацията, като събира и използва подходяща информация за местната ситуация, обстоятелства и конкуренция, обобщава и анализира данни за хотелиерските услуги и подготвя препоръки за подобряване на дейността, докладва за хотелиерските услуги на съответния висш персонал в съответствие с оперативните нужди, и анализира проблеми в хотелиерството и да разработва стратегии за тяхното отстраняване, сравнява действителните с	Не се приема	Държавният образователен стандарт обхваща професия „Ресторантьорство и кетъринг“, в която няма включени компетентности, специфични за хотелиерския сектор. Предложението не е целесъобразно с оглед спецификата на професията.

		планираните цели за изпълнение, препоръчва промени в хотелиерството за постигане на подобрена производителност, както и да извършва всички дейности по наблюдение в съответствие със стандартните оперативни процедури. Критерии за оценка на разбирането на методите за наблюдение на хотелиерството, могат да бъдат: да описва как да обобщава данни за хотелиерството, да обяснява как да анализира данни за хотелиерството, да подготвя план за действие как да внедри планирани промени в хотелиерството, да посочва процедурите на организацията за докладване на хотелските операции, анализ на проблеми в хотелиерството и разработване на стратегии за отстраняване на проблеми. 1.19. Да се прецизират резултатите от учене (СПК IV) **относно планиране, наблюдение и коригиране на нивата на персонала и графиците**, което е от особено значение за професиите от това направление е сумираното работно време и ненормирания работен ден и динамично променящото се работно място. Чрез уменията, знанията и разбирането на обучаемите при определяне на броя на служителите, необходими за хотелските операции, за да се поддържат необходимите нива на обслужване на туристите и рентабилност. Обучаващите се трябва да изготвят планове и графици, които отчитат всички съответни фактори и са лесни за разбиране и използване. Те също така трябва да събират, анализират и оценяват информация за напредъка към работните цели и да правят обосновани препоръки за промени в персонала. Биха могли да бъдат по-ясно очертани четири резултата от обучението: да може да планира числеността на персонала и да изготвя работни графици за екип за хотелските операции в конкретен туристически обект, да може да наблюдава числеността на персонала и графиците спрямо работните цели на екипа, ангажиран с хотелските операции в	Приема се	

конкретни туристически обекти и зони в обектите, да разбира как да планира числеността на персонала и да изготвя работни графици за екипа в конкретни туристически обекти и зони, осигуряването на ротация на персонала между различните обекти и зони, както и взаимозаменяемост, да разбира как да наблюдава числеността на персонала и графиците влияят на постигането работните цели на екип и на хотела като цяло.

- По отношение на планирането на нивата на персонала и изготвянето на графици могат да бъдат въведени следните критерии за оценка: изготвяне на планове и графици за персонал, които включват точен брой и реалистични нива на умения, разпределение на работата, места, където хората ще работят, и начално и крайно време, планиране работното време, което е в съответствие със съответните закони, политиката на организацията и договорите с персонала, изготвя планове, които са лесни за разбиране и използване от съответните хора, включва реалистични планове за действие при извънредни ситуации за справяне с необичайни ситуации.

- По отношение на мониторинга нивата на персонала и графиците спрямо работните цели на екип на хотела или отдел на хотела, критерии за оценка могат да бъдат: събиране и организиране адекватна информация за наличния персонал и работата, която върши, да оценява реалистично дали има достатъчен персонал за целите, които трябва да бъдат постигнати лично, идентифициране какъв напредък се постига по отношение на постигането на личните работни цели, използване информацията за персонала и напредъка към целите, за да прави реалистични и обосновани оценки за ефективността на персонала, корекция на нивата на

персонала и графиците, така че да могат да бъдат постигнати личните цели, формулиране на препоръчва промени в персонала на своя ръководител, ясно и своевременно, предаване резултатите от оценките своевременно на хората, които се нуждаят от тях, както и да насърчава персонала да постига целите си, използвайки резултатите от оценките.

- По отношение на разбирането как да се планират нивата на персонала и да се изготвят работни графици за екип туристическите обекти като критерии за оценяване могат да бъдат добавени: да обясни защо са необходими планове за персонала, да посочи съответните закони, политиката на организацията и договорните условия, които влияят върху часовете, които персоналът трябва да работи, да обясни връзката между плановете за персонала и работните цели, да опише как да се изготвят изискванията за персонал., да опише как да се изготвят и представят планове за персонала във форма, подходяща за нуждите на съответните хора, да опише как да се планира работата, така че да се посрещнат оперативните нужди и да се вземат предвид оперативните ограничения.

- По отношение на разбиране на методите за наблюдение на нивата на персонала и графиците спрямо работните цели на екип туристическите обекти и зони могат да се използват следните критерии за оценяване: да обясни как нивата на персонал и начинът, по който персоналът се използва, могат да повлияят на работата, която може да бъде извършена, да опише как да събира и оценява информация за персонала, да опише как да коригира нивата на персонала и графиците, да изброи факторите, различни от персонала, които могат да повлияят на

		напредъка към работните цели, и ефекта, който те вероятно ще имат, да обясни как да обоснове оценките на ефективността, да опише как личният му подход и поведение при представяне на резултатите от оценките вероятно ще повлияят на реакцията на персонала към тях.		
		1.20. В рамките на резултатите от СПК IV обучаемите **следва да добият знания, умения и компетентности за подкрепа на ученето и създаването на обучаваща среда в екипа, за който отговаря**, за да може да идентифицира учебните нужди на колегите си в екипа, за който отговаря, да разбира как да развива обучаваща среда в своя екип, да може да подкрепя колегите си в обучението и неговото приложение, както и да може да оценява резултатите от обучението и бъдещото обучение и развитие на колегите на членовете на екипа, за който отговаря: - По отношение на идентифицирането на потребностите от обучение на колегите от екипа, за който отговаря като критерии за оценка могат да бъдат дефинирани: да идентифицира разликите между изискванията на настоящите или бъдещите работни роли на колегите и техните съществуващи знания, разбирания и умения, да приоритизира потребностите от обучение на колегите, като и да изготвя планове за личностно развитие за членовете на екипа, за който отговаря‘ - По отношение на разбирането как да се създаде и развива обучителна среда в екипа, за който отговаря критерии за оценка обучаващият да може да обясни ползите от непрекъснатото обучение и развитие и да обясни как могат да се осигурят възможности за обучение за екипа, за който той отговаря. - По отношение на подкрепата колегите в обучението и неговото приложение, обучаващият следа може да	Приема се частично	В рамките на проекта на държавен образователен стандарт за професия „Ресторантьорство и кетъринг“ компетентностите, свързани с работа в екип, въвеждане в работна среда, комуникация и лидерство, са функционално отразени в ЕРУ 18 „Управление на екипен потенциал“, където са включени знания и умения за мотивиране, разпределение на задачи, наблюдение и развитие на персонал. ЕРУ 22 „Лидерски практики и организационно поведение“, в която се разглеждат аспекти на организационната култура, ролевите модели и ефективното взаимодействие в екип. Макар и да не е посочено изрично „идентифициране на учебни нужди“, компетентностите по планиране, насочване и развитие на персонала в ЕРУ 18 обхващат същността на предложението. По тази причина темата не е изключена, а е интегрирана в съществуващите резултати от учене.

		идентифицира информация, съвети и насоки в подкрепа на обучението, да комуникира с колегите с цел насърчение всеки от тях да поеме отговорност за собственото си обучение, да обясни на колегите как да получат достъп до обучителни ресурси, както и да подкрепя колегите да практикуват и да рефлектират върху наученото. - По отношение на оценяването резултатите от обучението и бъдещото обучение и развитие на колегите от екипа обучаващият следва да може да преглежда с всеки колега дали предприетите обучителни дейности са постигнали желаните резултати, както и да подкрепя колегите при актуализиране на техния план за личностно развитие.		Допълнителната детайлизация може да се постигне в процеса на обучение чрез разширената професионална подготовка, която съобразно чл. 28в от ЗПОО е „съвкупност от компетентности, които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от общата, отрасловата и/или специфичната професионална подготовка“.
		1.21. Практиката на хотелиерството и ресторантьорството показва, че е необходимо за обучаващите се да имат **знания, умения и компетентности за набиране на персонал в екипа, за който отговарят (СПК IV)**, за да могат да преглежда изискванията за човешки ресурси, за да постигне бизнес целите в собствената си област на отговорност, да разбират важността на осигуряването на съответствие между процесите на набиране и подбор на персонал с правни, регулаторни, етични и социални изисквания, да може да участва в процеса на набиране и подбор, както и да може оценява процеса на набиране и подбор и да идентифицира подобрения за бъдещето, както и участва в установяване и развитие на политика за работодателска марка с цел конкурентноспособност на трудовия пазар и привличане/задържане на кадри в хотелиерството - По отношение на компетентността да преглежда изискванията за човешки ресурси, за да постигне бизнес целите в собствената си област на отговорност,	Приема се частично	В ЕРУ 18 „Управление на екипен потенциал“ са включени знания и умения, свързани с подбор, оценка и развитие на служители, разпределение на роли, адаптиране и въвеждане в работна среда. Включените в стандарта знания, умения и компетентности за набиране на персонал в екипа са в обем, отговарящ на изискванията за четвърта степен на професионална квалификация.

		обучаващият се трябва може да проучи човешките ресурси, необходими за постигане на целите в собствената си област на отговорност, да идентифицира разлики между настоящите и необходимите човешки ресурси за постигане на целите и да оцени вариантите за изискванията за човешки ресурси за постигане на целите. - По отношение на разбиране на важността на осигуряването на съответствие между процесите на набиране и подбор и законови, регулаторни, етични и социални изисквания критерии за оценка могат да бъдат: да обясни как да гарантира, че процесите на набиране и подбор са справедливи, да обясни как да гарантира спазването на законовите изисквания, отрасловите разпоредби, организационните политики и професионалните кодекси. да обясни кога да потърси специализирана експертиза по време на процеса на набиране на персонал, - По отношение на участието в процеса на набиране и подбор обучаваният следва да може да се консултира със съответните други лица за изготвяне или актуализиране на длъжностни характеристики, да съгласува с колегите етапите в процеса на набиране и подбор за идентифицираните свободни позиции, да определи методите и критериите, които ще бъдат използвани в процеса на набиране и подбор. - По отношение на оценката процеса на набиране и подбор и да определи подобрения за бъдещето критерии за оценка могат да бъдат да оценява и подбира кандидати, използвайки договорени методи и критерии и да оценява процеса на набиране и подбор.		

2.1. **ПО ОТНОШЕНИЕ НА ДОС „РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ“ ПРЕДЛАГАМЕ:**Прави впечатление, че ЕРУ 5, ЕРУ 8 и ЕРУ 12 се препокриват със знания, умения и компетентности от ДОС за професия „Готварство“. В теорията на Блум е заложена идеята, че целите и резултатите в обучението спрямо едно също съдържание не са еднакви. Например запомнянето и изброяването на факти и понятия, колкото и важни да са те, е на по-ниско стъпало от умението да анализираш или оценяваш. За да може обучаващия да приложи една концепция, първо трябва да я разбира. За да оцените даден технологичен процес, първо трябва да може да го анализирали. Всяко следващо ниво на познавателни умения следва да се надгражда над предишното. Този методически подход е възприет при съставянето на Европейската квалификационна рамка (съответно националната квалификационна рамка). Нивото на познавателни умения е един от основните критерии при дефиниране на ЕРУ, който е препоръчан от НАПОО в действащите Методически указания на НАПОО (https://www.navet.government.bg/bg/3d-flip-book/metodicheski-ukazaniya-za-razrabotvane-na-dos/), Методическите указания на МОН, по които до момента са разработвани НИП при действащите ДОС, от CEDEFOP в техния основен наръчник Defining, writing , and applying learning, outcomes - a European handbook (вж https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf , стр. 33-34), както и в Европейската квалификационна рамка (https://www.navet.government.bg/bg/media/CELEX-32017H061501-BG-TXT.pdf) и Националната квалификационна рамка (вж. https://www.navet.government.bg/bg/media/NQF_bg.pdf). Дори да се допусне това припокриване между двете професии следва се прецени дали нивото на познавателни умения следва да е едно и също по отношение на тези знания, умения и компетентности в двата ДОС – доколко обучаващите се в ресторантьорство и кетъринг трябва да познават кулинарната продукция и доколко те сами да могат да я приготвят, което е същинският резултат на другата професия „Готварство“.
Предлагаме обхвата на този ДОС да бъде внимателно съпоставен със съвременната международна практика по отношение стандартите за професионално образование и обучение по

		ресторантьорство – виж те например описанието на професията Restaurant Service в WorldSkils https://worldskills.org/what/projects/wsos/2024/events/579/skills/1699	Не се приема	Въпреки че в посочените ЕРУ се разглеждат технологични и практически аспекти на храненето, тяхната роля и дълбочина са различни от тези в професията „Готварство“. В ДОС „Ресторантьорство и кетъринг“ те са съобразени с: • Целите на професията, ориентирани към управление и обслужване, а не към задълбочено кулинарно производство; • Нивото на познавателни умения, съобразено с изискванията на НКР/ЕКР и насочено към разбиране, прилагане и оценка на процесите в ресторантската услуга, а не към изпълнението им в пълен производствен обем; • Международни практики, вкл. WorldSkills профила на професията „Restaurant Service“, където се подчертава необходимостта от разбиране на кулинарната продукция с цел нейното представяне и обслужване, а не нейното цялостно производство.

		2.2. От ЕРУ 8. Технология на ястия, десерти и напитки“ да се обособи ново ЕРУ „Технология на напитките“, което да отрази специфичните технологични особености на приготвянето на напитки	Не с приема	ЕРУ 8 „Технология на ястия, десерти и напитки“ е съобразена с нивото на втора степен на професионална квалификация и обединява в единна структура основни изпълнителски компетентности, характерни за професиите в сектор „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“. В съответствие с принципите на Националната квалификационна рамка (НКР) и Европейската квалификационна рамка (ЕКР), втора СПК се характеризира с усвояване на рутинни, стандартизирани умения, необходими за изпълнение на конкретни задачи по зададени инструкции. В този контекст, приготвянето на напитки – включително топли, студени, безалкохолни и основни алкохолни напитки – е част от изпълнителските дейности в обслужването, които не изискват самостоятелно планиране, разработване на рецептури или творческо интерпретиране на бар-меню. Такива умения биха били присъщи на по-високи квалификационни степени.

		2.3.Всички ЕРУ от ДОС Ресторантьорство и кетъринг, които се отнасят до приготвянето на храни, следва да бъдат синхронизирани с аналогичните ЕРУ от ДОС Готварство, за да се осигури надеждна проходимост между тези две професии, което би допринесло за създаването и на адекватни учебни планове и програми и ресурсно обезпечаване на постигането на тези ЕРУ.	Не се приема	По отношение на 2.3: Структурирането на държавните образователни стандарти включва единици резултати от ученето, разпределени по видове професионална подготовка (обща, отраслова и специфична), надлежно регламентирани в ЗПОО (чл.28, чл. 28а, чл.28б от ЗПОО). Натрупването, трансферът на единици резултати от ученето в професионалното образование и в професионалното обучение е регламентирано в чл. 32е от ЗПОО. Процесът на натрупване на ЕРУ и на трансфер на ЕРУ ще се осигури чрез единиците резултати от учене по обща и отраслова професионална подготовка. Визираната проходимост от предложението ще се реализира чрез ЕРУ по обща и отраслова професионална подготовка. Държавните образователни стандарти по цитираните професии в частта им, отнасяща се до специфичната професионална подготовка, включват ЕРУ, които кореспондират напълно със спецификата на конкретната професия. ЗПОО създава

				нормативна възможност за достигане на отделни ЕРУ респективно последователно натрупване на ЕРУ и придобиване на професионална квалификация.
		3.4. На основание на мотивите, изложени по-горе в т. предлагаме детското хранене да се обособи в отделно ЕРУ „Детско хранене и обслужване“, което да включва два резултата от учене със следните знания, умения и компетентности: **i) Резултат от учене „Детско хранене“** **а) ЗНАНИЯ (СПК 3, ЕКР 4)** Обучаемият познава и разбира: • Физиологичните потребности и хранителните норми за деца в различни възрастови групи. • Основните принципи на диетичното хранене при алергии, непоносимости и специални здравословни състояния на деца. • Технологичните процеси при приготвяне на храна за деца, включително щадящи методи и тяхното влияние върху хранителната стойност. • Основите на меню планирането за детско хранене, включително калкулации, балансиране и разнообразяване на ястията. • Специфични правила за ефективна организация на работната среда и управление на ресурсите в детската кухнята. **Критерии за оценяване на знания (СПК 3, ЕКР 4)** Обучаемият:	Не се приема	Предложението за създаване на отделно ЕРУ „Детско хранене и обслужване“ не се приема, тъй като темите, свързани с детското хранене, алергии, диетични изисквания и специфика при обслужване, вече са обхванати в ЕРУ 12: Международна, детска и диетична кухня. В него са включени знания и умения, отнасящи се до хранене на деца, работа с алергени, адаптиране на ястия и менюта според специални нужди. Професионалните компетентности за обслужване на деца са предвидени в рамките на ЕРУ 9 и ЕРУ 4 – комуникация и етично поведение с различни групи клиенти, включително уязвими (деца, възрастни, хора със специфични нужди).

		• Обяснява връзката между хранителните изисквания на децата и технологиите за приготвяне на храна. • Описва методи за адаптиране на менюто към специални хранителни нужди на различните възрасти деца. • Разяснява принципите на планиране на седмично меню за деца и калкулиране на рецепти. **б) УМЕНИЯ (СПК 3, ЕКР 4)** Обучаемият може да: • Подбира и оценява качеството на суровини според изискванията за детско хранене. • Приготвя безопасни, питателни и привлекателно поднесени ястия, използвайки щадящи технологични процеси. • Адаптира технологии и рецепти в зависимост от възрастта, здравословното състояние и индивидуалните нужди на децата. • Изготвя менюта за детско хранене, използва калкулатори за хранителна стойност и контролира порциите. **Критерии за оценяване на умения (СПК 3, ЕКР 4)** Обучаемият: • Приготвя ястия за различни възрастови групи, които отговарят на стандарти за вкус, безопасност и хранителна стойност. • Изготвя работни листове, рецептурници и менюта по зададени критерии. • Реагира адекватно в ситуации на установени отклонения (алерген, контаминация, грешки в процеса). • Показва умения за оптимално използване на продукти и материали. **в). КОМПЕТЕНТНОСТИ (СПК 3, ЕКР 4)** Обучаемият:		Включването на ново самостоятелно ЕРУ не е целесъобразно, тъй като ще доведе до дублиране на съществуващи резултати от учене и до прекомерна фрагментация на стандарта, което е в противоречие с принципа за функционално групиране на резултатите от учене. Нивото на познавателни умения в рамките на СПК III е съобразено с Европейската и Националната квалификационна рамка – предвидените знания и умения не изискват отделна ЕРУ, а могат да бъдат усвоени в рамките на вече дефинираните резултати.

- Организира работния процес в кухнята за детско хранене и контролира изпълнението на технологичните операции.
- Носи отговорност за качеството и безопасността на приготвената храна.
- Взема решения за подобрения в организацията на работа, приготвяне на меню за деца и оптимизация на ресурсите.
- Комуникира професионално с медицински лица, родители и персонал относно хранителни потребности и ограничения на децата.

Критерии за оценяване на компетентности (СПК 3, ЕКР 4)

Обучаемият:

- Организира и контролира целия процес от прием на суровини до сервиране.
- Прилага устойчиви и ефективни практики — минимизиране на отпадъци, правилно съхранение, оптимизация на порциите за деца.
- Взема обосновани решения при промени в менюто или при идентифициране на нови хранителни потребности на децата
- Показва високо ниво на отговорност, дисциплина и професионални стандарти в работа с деца и колеги.

ii) Резултат от учене: Специфики при ресторантското обслужване на деца

а) . ЗНАНИЯ (СПК 3, ЕКР 4)

Обучаемият познава и разбира:

- Характеристиките на детската възраст и тяхното значение за храненето и обслужването.
- Видовете менюта и подходящи ястия за деца (хранителна стойност, алергени, текстури, размер на порциите).
- Техники за комуникация с деца и родители, включително при изясняване на специфични хранителни нужди.

- Основните правила за етично и професионално поведение при работа с деца.
- Стандарти за оформление и оборудване на ресторантска среда, пригодена за деца (столове, прибори, комфорт, безопасност).
- Практики за предотвратяване на инциденти (прегаряне, задавяне, подхлъзване, разливане).

Критерии за оценяване на знания

Обучаемият:

- Обяснява особеностите на обслужването на деца и разпознава подходящи методи за комуникация и сервиране.
- Посочва подходящи ястия и менюта според възрастови особености.
- Изброява рисковете и правилата за безопасност при работа с деца.
- Описва изискванията за детска зона в ресторант.

б) УМЕНИЯ (СПК 3, ЕКР 4)

Обучаемият може да:

- Представя и предлага подходящи менюта на деца и родители.
- Консултира клиента за алергени, текстури, съставки и възможности за адаптиране на ястия.
- Сервира безопасно и професионално храна на деца (температура, позициониране на прибори, наблюдение по време на хранене).
- Адаптира техниките за обслужване спрямо възрастта:
  - бебета (комуникация с родители),
  - малки деца (помощ при сервиране),
  - по-големи деца (самостоятелност, комуникация).
- Управлява затруднени ситуации: отказ от храна, преливане, инциденти, конфликтни поведения.
- Създава позитивна и безопасна среда за хранене, включително играл ен подход при обслужване.

- Работи ефективно в екип с кухнята за адаптиране на порции, текстури и специални нужди.

Критерии за оценяване на умения

Обучаемият:

- Показва умение за безопасно сервиране и демонстрира контрол на риска.
- Предлага подходящи ястия за конкретна детска възраст и нужди.
- Комуникира спокойно и професионално с дете и родител.
- Реагира компетентно при инцидент или оплакване.
- Работи организирано с кухнята при изискване за специални диети.

в). КОМПЕТЕНТНОСТИ (СПК 3, ЕКР 4)

Обучаемият:

- Самостоятелно организира обслужването на деца, като носи отговорност за безопасността и качеството на услугата.
- Взема решения в ситуации с повишен риск (напр. хранителни алергии, невъзможност за консумация, инцидент).
- Приспособява обслужването към различни деца, културни особености и индивидуални потребности.
- Поддържа професионално поведение и етични стандарти при работа със семейства.
- Прилага устойчиви и икономични практики (подходящи порции, намаляване на отпадъци, ефективна организация на сервиза).

Критерии за оценяване на компетентностите

Обучаемият:

- Организира обслужването така, че да се гарантира спокойна, безопасна и приятна среда за децата.
- Поддържа високо ниво на внимание и наблюдателност по време на хранене.

		• Взема обосновани решения при промяна на ситуация или потребности. • Демонстрира отговорност, търпение и комуникативност в работата с малки клиенти. Обособяването на отделно ЕРУ ще даде възможност да бъде предлагано обучение по част от професия, фокусирана върху детското хранене и ресторантско обслужване.		
		2.4.В ЕРУ 10 „Организация и провеждане на кетъринг събитие“ предлагаме да се допълни с резултат от учене, който включва знанията, умения и компетентностите за прилагане на принципите на устойчиво развитие, свързани със специфичната подготовка и се изискват от новия международен стандарт ISO 20121:2024 за изискванията за прилагане на принципите на устойчивост при организирането на събития, да бъдат включени за изучаване в рамките на вся-ко ЕРУ от специфичната подготовка по професията, свръ-зани с прилагането устойчиви и отго-ворни практики при организиране на събития - познава въз-действието на хранителната ин-дустрия върху околната среда, познава примери за локални, сезон-ни и биопродукти, познава принципите на устойчивите доставки и логистика, критерии за избор материали и суровини с устойчив произход, техники за повторно или рециклира консумативи, ко-гато е възможно, ор-ганизиране доставки с оптимизирани транспортни маршрути и минимално опаковане, намаля-ване загубите на храна чрез ефективна организация и използване на остатъчни продукти, при-лага принципи на кръговата икономика в кухнята и обслужването (напр. повторна употреба, компостиране), прилага устойчиви решения в организацията на меню, доставки и обслужване.	Приема се частично	Релевантните аспекти на предложението, свързани с упражняването на професията „Ресторантьорство и кетъринг“ са отразени в съдържателно в ЕРУ 8, ЕРУ 10, ЕРУ 17 като са включени знания за устойчиво потребление и зелени стандарти, включително прилагане на инструменти за устойчивост в практиката.

		2.5. С оглед на спецификите на банкетинга, предлагаме да се включи отделен резултат от учене в ЕРУ 10 в специфичната подготовка, предлагащо знание, умения и компетентност, свързани с банкетинга: - Поръчка за събитие-(BEO) е съществена част от процеса на планиране и е договор, който включва важните детайли на вашето събитие, включително дати, срокове, нужди от кетъринг и други. - Въведение в управлението на събития, основни роли и фази на процеса на събитието в кетъринга и ресторантьорството - Продажби на събития - критичните фактори за успех на фазата на продажбите, роля и отговорности във фазата на продажбите на събитието, показатели за успех при продажбата на събития, идентифициране на рисковете, свързани с продажбите на събития - Предварителна фаза на събитията – разпределяне отговорности във фазата преди събитието, видовете информация, която да бъде комуникирана на вътрешните отдели по време на фазата преди събитието, организиране на дегустационен панел с организатора на събитието (клиента), управлявате външни доставчици; значение на екипните срещи преди събитието, бюджет на съ-битието - Документиране на банкетинга - идентифицирате какво съдържание трябва да бъде включено в Поръчката за събитие (BEO), значение за всеки отдел използва на различните елементи от ин-формацията в Поръчката за събитие; познава значението на изготвянето на резюмето на събитието, дефиниране какво съдържание трябва да бъде включено в резюмето на събитието, фактуриране и плащания - Фаза на провеждане на събитието - роля и отговорности на различните отдели в хотела (ресторанта) във фазата на провеждането на събитието; задачи, съществени за провеждането на събитието; екипна комуникация по време на провеждане на събитието и комуникацията с клиента;	Приема се частично	Темата за банкетинг е значима от гледна точка на практиката, но не следва да се обособява като отделна дейност или да се назовава изрично в държавния образователен стандарт. Уменията, формулирани в РУ 10.1 и РУ 10.2, вече обхващат приложимите дейности и се отнасят до всякакъв тип кетъринг събития, включително банкетно обслужване. Конкретизацията следва да се направи на ниво учебна програма и ресурсни материали.

		- Фаза след събитието - роля и отговорности на различните отдели в хотела (ресторанта) във фаза-та след събитието; задачи, съществени за фазата след събитието; отчет за провеждането на събитието; отчет за изпълнение на бюджета на събитието; екипна среща във фазата след събитие-то; комуникация с клиента.		