СПРАВКА

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

№	Организация/потребител /вкл. начина на получаване на предложението/	Бележки и предложения	Приети/ неприети	Мотиви
1.	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/	**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	Частично прието	**ПО ОТНОШЕНИЕ НА ВСИЧКИ ДОС ОТ ПН КОД 1013** По отношение на т.1.1 и т.1.2:

		„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		Съдържанието на държавните образователни стандарти е регламентирано в чл. 13а от ЗПОО. Държавните образователни стандарти се структурират в единици резултати от учене за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията в съответствие с чл. 13а, т. 3 от ЗПОО. Според § 1а, т. 5 от Допълнителните разпоредби на ЗПОО „Единица резултати от учене“ е част от професионална квалификация, състояща се от набор от взаимнозависими резултати от учене, който може да бъде самостоятелно оценен или валидиран. Дефинирането на „Единиците резултати от ученето“ осигурява максимално сближаване на професионалното образование и обучение

				с изискванията на пазара на труда. „Единиците резултати от учене“ създават предпоставки за признаване, натрупване и пренасяне на индивидуални резултати от учене в сферата на професионалното образование и обучение, постигнати във формален, неформален и информален контекст. ЕРУ обединява професионални знания, умения и компетентности, които обучаемият демонстрира в края на обучението, като фокусът е върху *резултата от ученето*, а не върху съдържанието на обучителната програма. Фокусът на ДОС е поставен върху очакваните резултати от учене, а не върху теми, дефиниции и термини или учебни дисциплини (математика и чужд език), включването на теоретичен понятиен

				апарат е предмет на учебните програми и методическите разработки, които се създават въз основа на стандарта. 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. В проекта на ДОС са добавени нови съвкупности от ЕРУ в т. 4.

				Според изискванията на чл. 28, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение (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“. Проектът на ДОС е съобразен със заложения в ЗПОО принцип на широкопрофилност и логично, последователно надграждане на разписаните умения и компетентности спрямо нивата по НКР/ЕКР. Доколкото е допустимо в рамките на образователния стандарт, част от предложените умения са отразени чрез актуализация и допълнение на резултати от учене, без да се нарушава

		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	логиката и обхвата на ДОС. 1.3 Предложение ЕРУ 3 „Безопасност и хигиена в работната среда“ с прилежащите разписани РУ е допълнена в отрасловата професионална подготовка на всички проекти на ДОС в разглежданото направление.

Резултат от учене	**Оказване на първа помощ**
Знания	●Познава целите, значението и основните понятия в първата помощ ●Разбира ролята на първия реагиращ ●Познава правните и етичните аспекти на оказването на първа помощ ●Познава симптомите на най-честите инциденти при предоставянето на туристически услуги ●Познава основните жизнени функции, способите за тяхната проверка и позиции за възстановяване; ●Познава съдържанието и предназначението на аптечката за първа помощ в местата за настаняване, за хранене и за развлечения, спа центрове (рецепция, камериерски офиси, кухня, търговски зали на ресторанти и барове и др.) ●Познава основните процедури за първа помощ; ●Познава начини за комуникация с пострадали и техните близки, включително и с лица със зрителни/слухови увреждания 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 оказване първа помощ при задушаване, безсъзнание, изгаряния, кръвотечения и рани, хранителни алергии, отравяния, електрически инциденти и други ●Управлява стреса и психическите реакции
Компетентности	●Действа професионално и организирано при оказване на първа помощ на гости и персонала
Критерии за оценяване на ЕРУ:	Част по теория на професията: ● Познава видовете аварийни ситуации и плановете за евакуация ● Знае спецификата на евакуация на лица с увреждания и инфекциозни инциденти ● Познава основите на пожарната безопасност ● Познава изискванията за обслужване на „рискови гости“ ● Познава охранителните процедури при работа с вещи на гости, материали и оборудване

	● Познава симптомите на най-честите инциденти при предоставянето на туристически услуги ● Познава основните жизнени функции, способите за тяхната проверка и позиции за възстановяване; Част по практика на професията: ● Реагира правилно в симулирана аварийна ситуация ● Оказва съдействие на гост при евакуация ● Разпознава симптомите на основните състояния при 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	1.4 Предложение: Финансовите стандарти да се определят по професия, а не по направление. Мотив: Финансирането не се определя в Държавния образователен стандарт (съгл. чл. 13а от ЗПОО), а попада в обхвата на образователната и бюджетна политика.
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	Не се приема	1.5. Предложение: Задължителна годишна квалификация за преподаватели – 48 часа + 20 дни практика. Мотив: Финансирането на институциите, прилагането на финансови стандарти,

		изисквания следва да бъдат включени в ДОС, за да могат държавните училища да планират достатъчен бюджет за този вид квалификация		материалното обезпечаване на обучението, както и изискванията за професионално развитие и повишаване на квалификацията на педагогическите специалисти се уреждат с отделни подзаконови нормативни актове на Министерството на образованието и науката, включително Наредба № 15 от 2019 г. за статута и професионалното развитие на учителите, директорите и другите педагогически специалисти, и не са предмет на регламентация в 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	Не се приема	1.6. Предложение: Обхватът на "част от професия" да бъде уеднаквен със СПК 1–4. Мотив: Частите от професия се структурират при спазване на § 1., т. 3 от Закона за професионалното

		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.		образование и обучение.
		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	1.7. Чуждият език от професията е включен в специфичната професионална подготовка, за да се формират комплекс от чуждоезикови знания и умения, които да се прилагат в конкретни професионални ситуации. Съгласно чл. 4. ал. 1 от Наредба № 5 от 30 ноември 2015 г. за общообразователната подготовка „Общообразователната подготовка в училищното образование е еднаква за всички видове училища и се придобива чрез изучаване на едни и същи общообразователни учебни предмети“. Според чл. 4, ал. 5 от Наредбата „Изключения се допускат за професионалното образование във втория гимназиален етап, където вместо

				общообразователния учебен предмет чужд език се осъществява обучение по чужд език по професията“. Респективно съдържанието на обучението по чужд език по професията се различава от съдържанието на общообразователния предмет по чужд език. Местоположението в Държавния образователен стандарт е съобразено с практическото използване на езика в професионалната дейност.
		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.	Частично приет	1.8. Предложение да се включат знания за математически техники и анализ в професията. Мотив: Елементи са включени в ЕРУ 2 и 16 (СПК III), макар не в пълния обем на предложението.

		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 при оперативната работа , средства за намаляване и събирането на другите видове отпа-дъци, и за схемите за зелено сертифициране.	Приема се	1.9. Предложение: Включване на знания и умения за устойчиво управление на хранителни отпадъци. Мотив: Отразено е в ЕРУ 17 – устойчивост, екологичност, намаляване на отпадъци – в рамките на СПК III.
		1.10. В професионалната подготовка следва да бъдат включени знания, умения и компетентнос-ти, 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;	Не се приема	1.10. Предложение: Включване на грамотност за работа с данни – бази, визуализация, прогнозиране. Мотив: Предвидено в ЕРУ 21, който попада в СПК IV – извън обхвата на третата степен на професионална квалификация.
		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	Не се приема	1.11. Предложение: Дигитален маркетинг, инфлуенсъри, онлайн присъствие. Мотив: Темата е включена в ЕРУ 20 (СПК IV), следователно не може да бъде част от

		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		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	1.12. Предложение: Екологични изисквания (Наредба Н-1/2024) към храни, препарати и услуги. Мотив: Съдържателно обхванато в ЕРУ 17 в рамките на третата степен на ПК– устойчиво развитие и еко-практики.
		1.13 Да се прецизира резултати в СПК III на ДОС „Хотелиерство“ и ДОС Ресторантьорство и кетъринг“, свързани 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	Приема се	1.13. Предложение: Включване на резултати за решаване на проблеми на работното място (СПК III). Мотив: Отразено е в ЕРУ 5 и 16 – умения за организация, вземане на решения и разрешаване на ситуации.

		действия за разрешаване на проблема и възможните бъдещи причини, разработване на планове за 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 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 -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	Не се приема	1.14. Предложение: Включване на ИКТ, хардуер и IoT в кухнята и управлението. Мотив: Включено е в ЕРУ 21, част от СПК IV – не е приложимо към трета степен на ПК с оглед на специфичния обем от професионални знания, умения и компетентности за трета СПК.

		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 спеифичните показатели за материалните запаси, инвентаризация, контрол и отчетност на материалните запаси (ресурси), използвани в професията, както и ползването на специализирани софтуер и хардуер за управлението, и прилагането на принципите на устойчивото развитие при управлението на материалните запаси	Не се приема	1.15. Предложение: Управление на материални запаси – заявки, доставки, инвентаризация. Мотив: Предложението е отразено в ЕРУ 22 и 23, които са част от четвърта степен на ПК– извън обхвата на СПК III. В структурирането на държавните образователни стандарти се следва

		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	Не се приема	принципа на последователно надграждане и усложняване на професионалните знания, умения и компетентности (градация според СПК). Това надграждане кореспондира с чл. 8а, ал. 2 от ЗПОО. 1.16. Предложение: Решаване на непосредствени проблеми с туристи и обслужване. Мотив: Отразено е в ЕРУ 20, който попада в четвърта степен – не се включва в СПК III.

		последните да ги осъзнаят, да информира мениджърите и колегите за предприетите стъпки за решаване на конкретни проблеми. - 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 събирането на другите видове отпадъци, и за схемите за зелено сертифициране.	Приема се	1.17. Предложение: Включване в СПК III на знания и умения за устойчиво развитие, въглероден отпечатък, кръгова икономика, зелено сертифициране. Мотив: Функционално отразено 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 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.	Приема се	1.18. Предложение: Включване в СПК IV на знания и умения за мониторинг и анализ на хотелиерски услуги. Мотив: Отразено в ЕРУ 23 – наблюдение, анализ и препоръки за подобрения в хотелиерството.
		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	Приема се	1.19. Предложение: Включване в СПК IV на резултати за планиране и наблюдение на числеността на персонала и графици. Мотив: Функционално отразено в ЕРУ 22 – планиране, наблюдение и адаптиране на персонала.

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 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:	Приема се	1.20. Предложение: Идентифициране на учебни нужди и подкрепа на обучението в екипа. Мотив: Отразено в ЕРУ 24 – подкрепа на обучението, оценка и развитие в екипа.
		- 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 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 да подкрепя колегите да практикуват и да рефлектират върху наученото.	Приема се частично	1.21. Предложение: Включване на знания и умения за подбор на персонал и работодателска марка. Мотив: Функционално отразено в ЕРУ 25 – подбор и оценка на кандидати. Темите за бранд и етични аспекти не са включени.

- 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.

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, 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. ПО ОТНОШЕНИЕ НА ДОС „ГОТВАРСТВО“ ПРЕДЛАГАМЕ:** 2.1.ЕРУ 15. Диетични, детски и специални храни по заявка да бъде уеднаквено с ЕРУ 12 ЕРУ 12. Международна и диетична кухня от ДОС „Ресторантьорство и кетъринг“	Приема се частично	**ПО ОТНОШЕНИЕ НА ДОС „ГОТВАРСТВО“:** Коментар 2.1 – Обосновано е, че съдържанието на държавните образователни стандарти се определя по чл. 13а от ЗПОО. Въпреки това, има застъпване на темите в ЕРУ 15 („Диетични, детски и специални храни по заявка“), което включва елементи от международна и диетична кухня. В

		2.2.Във водещите Европейски държави се налагат практики на допълнителна квалификация или части от професия, фокусирани върху детското хранене – напрр. в Германия - Kurse Kinderernährung (DJI, DGE) – обучение за приготвяне на здравословна храна за детски градини и училища, FitKid – програма за качество на храненето в детски ясли и градини, в Швеция - Kurser för skolkockar – акцент върху устойчиви практики, текстура и адаптация на меню за деца, специализирани обучения за „gastropedagogik“ – педагогика на храненето. в Дания - Обучение в рамките на „Smiley system“ и доброволни програми за устойчивост и хранителни стандарти за деца, в Италия - Курсове за „mensa scolastica“ – училищни кухни, включващи меню планиране, наука за храненето и регионални специфики, във Франция - CAP Cuisine включва модули за детско хранене, Национални програми за борба със затлъстяването (PNNS) — обучение за намаляване на сол, захар, мазнини и подобряване на разнообразието. От нашите изследвания на тези европейски стандарти и практики могат да се направят следните изводи и препоръки по отношение на обособяването на детското хранене като отделно ЕРУ в СПК III и за специализирано обучение на готвачи в областта на детското хранене в ЕС произтичат от здравни, социални, образователни и икономически фактори - най-важните, от които са: -. Защита на здравето и безопасността на децата -Децата са най-уязвимата група, когато става въпрос за безопасност на храните. Мотиви: Висок риск от хранителни инфекции поради незряла имунна система. Повишена чувствителност към алергени и кръстосано замърсяване. Нужда от прецизно спазване на хигиена, температурни режими и HACCP. Извод: Специализирано обучение гарантира, че готвачите могат да поддържат най-високи стандарти за безопасност. . Здравословно развитие и правилни хранителни навици - Храненето в първите години определя дългосрочното здраве. Мотиви: Профилактика на затлъстяване, диабет и дефицити. Създаване на добри хранителни навици чрез балансирано меню. Подбор на щадящи технологии, запазващи хранителни вещества. Извод: Обучените готвачи подкрепят националните и европейски политики за здравословно хранене на децата.	Приема се частично	Държавния образователен стандарт не е направено дословно уеднаквяване на формулировките, но има съдържателно сближаване. Коментар 2.2 Включени са резултати от учене, свързани с организацията на работа в кухня за детско хранене и специфични умения за приготвяне и съхранение на храна за деца. Не е обособено отделно ЕРУ с това наименование, но съдържателно тематиката е отразена в рамките на СПК III – вкл. комуникация с родители, медицински лица, устойчиво готвене за деца и оценка на нови хранителни потребности.

- Комплексни хранителни потребности и специални диети - В детските заведения расте броят на деца с алергии, непоносимости (глутен, лактоза), хронични заболявания, потребност от модифицирана текстура на храната. Извод: Специализираното обучение е необходимо за правилно адаптиране на рецептури и предотвратяване на рискове.
- Повишени професионални изисквания към детските кухни - В ЕС детските кухни подлежат на строг контрол, включително и в България, както и от водещите туроператори, предлагащи семеини пакети. Извод: Необходим е персонал с по-висока квалификация и специфични компетентности.
- Подобряване на качеството на услугата в детските заведения и места за хранене по отношение на децата - Храната е ключов компонент от грижата за детето, съответно на ресторантската и кетъринг услуга. Мотиви: Повишени очаквания от страна на родители и институции. Нужда от атрактивно сервиране, поднасяне, адаптирана текстура и разнообразие. Подкрепа на социализацията и позитивното отношение на децата към храната. Извод: Специализирано обучение води до по-високо качество на услугата и по-добро преживяване за децата.
- Професионално развитие и стандартизация на компетентности: В ЕС се търси: ясно дефинирани компетентности за готвачите в детски заведения, повишаване на професионалната привлекателност съответствие с Европейската квалификационна рамка (ЕКР/EQF). Извод: Обучението дава възможност за кариерен растеж и професионално признание.
- Намаляване на социални и здравни неравенства: Качественото хранене в детските заведения, ресторантите и кетъринга - компенсира липси в семейното хранене, подобрява здравния статус на децата като уязвима група, намалява риска от недохранване или неправилно хранене. Извод: Добре обучените готвачи имат пряко социално въздействие върху развитието на децата

На горните основания предлагаме детското хранене да се обособи в отделно ЕРУ „Детска кухня“, което да включва два резултата от учене със следните знания, умения и компетентности:

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: • 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: • 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. Обособяването на отделно ЕРУ ще даде възможност да бъде предлагано обучение по част от професия, фокусирана върху детската кухня,	Приема се частично	Коментар 2.3 ЕРУ 21 не е включено в СПК III в цялост, но част от съдържанието му (например теми свързани с дигитализация, IoT, и управление чрез технологии) са застъпени в други ЕРУ, особено: ЕРУ 22.1 и 22.2 („Ресурси и устойчиво управление“), ЕРУ 24 („Управление на качеството и безопасността на храните“), както и в РУ 18.4 (снабдяване,
		2.3. ЕРУ 21. Дигитални технологии в кулинарията“ да бъде включено в СПК 3, както е например ЕРУ 11 от ДОС „Ресторантьорство и кетъринг“		

				съхранение и управление на ресурси). Мотивите обясняват, че допълнителна детайлизация по темата е предмет на учебната програма, а не на Държавния образователен стандарт като рамков документ.
2.	**Веселин Данев** **Председател на УС** **на Българската хотелска асоциация** рег. № 1103-326/05.12.2025 (деловодна система)	ДО: МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА ОТНОСНО: Становище по проекти за Държавни образователни стандарти (ДОС) от професионално направление код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА, С настоящото писмо Българската хотелска асоциация изразява своята подкрепа за становището и предложенията, внесени от г-жа Диана Банчева – управител на „ПроАктивниРешения“ ООД и координатор на проект „SMARTOURISM.BG“ , касаещи актуализацията на Държавните образователни стандарти (ДОС) в професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“. Като представители на реалния бизнес, ние ежедневно се сблъскваме с предизвикателствата на пазара на труда и нуждата от кадри, притежаващи актуални знания и умения. Направените предложения отразяват съвременните тенденции в индустрията. Бихме искали да акцентираме върху няколко ключови предложения в становището, които считаме за задължителни за внедряване в учебните програми: 1. Дигитализация и технологии: Напълно подкрепяме включването на знания и умения за	Частично приети	Коментар 1. Предложение: Включване на знания и умения за работа с PMS, POS и IoT системи. Мотив: Функционално отразено в РУ 22.1 и РУ 22.2 – ресурси и устойчиво управление,

		работа със специализиран хотелски и ресторантьорски софтуер (PMS, POS), както и запознаването с „Интернет на нещата“ (IoT) за оптимизация на процесите и енергийна ефективност. Дигиталната грамотност, включително работата с данни и онлайн репутация, е фундаментална за съвременния служител. 2. Детско хранене и обслужване: Предложението за обособяване на специализирани резултати от учене, свързани с детската кухня и спецификите при обслужването на деца, е изключително навременно. Това е сегмент, който изисква специфична експертиза (алергени, балансирано хранене, безопасност) и е ключов за семейния туризъм.	Частично приети	както и в ЕРУ 24 – дигитални решения за безопасност. Не е включено като отделен модул в рамките на СПК III. Коментар 2. Предложение: Обособяване на специализирано обучение за детска кухня и обслужване на деца. Мотив: Отразено в ЕРУ 15 – включени са теми за диетични и специални храни, включително за деца. В Държавния образователен стандарт не е обособено отделно ЕРУ с фокус върху детската кухня, но е постигнато съдържателно сближаване без дословно уеднаквяване на формулировките. Детайлизация на съдържанието и развиване на допълнителни компетентности може да се реализира 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“.
		3. Финансова грамотност и USALI стандарти: Въвеждането на международния стандарт USALI (Uniform System of Accounts for the Lodging Industry) в обучението е стъпка, която ще уеднакви българското образование със световните бизнес практики за отчетност и управление на приходите.	Не се приема	Коментар 3. Предложение: Въвеждане на обучение по USALI и финансова грамотност. Мотив: Темата не е част от обхвата на Държавния образователен стандарт, чието съдържание се определя в чл. 13а от ЗПОО. Въпросите за счетоводни стандарти са предмет на учебната програма, а не на Държавния образователен стандарт.
		4. Устойчиво развитие: Интегрирането на знания за кръгова икономика, намаляване на хранителните отпадъци и изчисляване на въглероден отпечатък е задължително условие за модерния туризъм и отговаря на европейските зелени политики.	Приема се частично	Коментар 4. Предложение: Включване на знания за устойчиво развитие, кръгова икономика, намаляване на отпадъци и въглероден

		5. Безопасност и първа помощ: Подкрепяме настояването за включване на засилено обучение по оказване на първа помощ и реакция при кризисни ситуации, което е пряко свързано със сигурността на нашите гости. Считаме, че предложенията в цитираното становище са логични, практически насочени и базирани на анализ на европейските практики. Българската хотелска асоциация остава на разположение за допълнителни консултации и съдействие в процеса на утвърждаване на новите стандарти. С уважение, Веселин Данев Председател на УС на Българската хотелска асоциация	Приема се	отпечатък. Мотив: Отразено в ЕРУ 17 – устойчивост, екологичност, използване на ресурси. В Държавния образователен стандарт не са включени елементи като зелено сертифициране и въглероден отпечатък в пълния им обем, тъй като излизат извън рамките на стандарта. Коментар 5. Предложение: Засилено обучение по безопасност и първа помощ. Мотив: Темата е включена в ЕРУ 3 – „Безопасност и хигиена в работната среда“ – обхваща мерки за безопасност, хигиена и реагиране при инциденти.
3.	СРЕДНО УЧИЛИЩЕ „СВ. СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЙ" гр. ИГНАТИЕВО, общ. АКСАКОВО, обл. ВАРНА	**СТАНОВИЩЕ** относно: включване на ЕРУ „Организация на обслужването в ресторанта" в учебния план за Професия код 101301 „Готварство" трета степен на професионална квалификация Във връзка с актуализиране на учебното съдържание по Професия код 101301 „Готварство" трета степен на професионална квалификация, предлагам включване на учебна единица от резултати от учене (ЕРУ) „Организация на обслужването в ресторанта" в учебния план. **Обосновка и необходимост**	Не се приема	Съдържанието на предложената единица резултат от учене обхваща знания и умения, които по своята същност са характерни за професията „Ресторантьорство и кетъринг“,

		Включването на ЕРУ „Организация на обслужването в ресторанта" е обосновано от необходимостта бъдещите готвачи да придобият цялостна представа за ресторантската дейност и да могат да взаимодействат ефективно с обслужващия персонал. Съвременният готвач трябва не само да владее технологиите за приготвяне на храни, но и да притежава знания и умения, свързани с организацията и представянето на кулинарната продукция пред клиента. Предметът има за цел да развие следните компетентности: 1. **Организация и взаимодействие между кухня и салон** - познаване на функциите на персонала, видовете обслужване и организацията на работните процеси в ресторанта. 2. **Познаване и правилно използване на инвентара** – готвачът трябва да познава посудата, приборите и инвентара, използвани при оформянето и сервирането на различните видове ястия, както и тяхната функционалност и предназначение. 3. **Правилна последователност при поднасяне на ястия и напитки** - усвояване на реда и логиката при сервиране на студени и топли предястия, основни ястия, десерти и съответстващите им напитки. 4. **Придобиване на практически умения за фламбиране, транжиране и презентиране на ястия пред клиента** – демонстрация на професионализъм, майсторство и увереност в присъствието на клиента. **Изготвил:** Стела Георгиева директор Янка Христова учител проф. обучение Георги Витлянов учител проф. обучение		включително за длъжности, свързани с обслужване на клиенти (сервитьор, ресторантьор, метрдотел), а не за основните трудови функции на професия „Готварство“ трета степен на професионална квалификация. Компетентности като организация на обслужването в салона, правилна последователност на сервиране, използване на сервизна посуда и инвентар за обслужване, както и извършване на дейности като фламбиране, транжиране и презентация на ястия пред клиента, предполагат пряк контакт с клиентите и изпълнение на обслужващи функции, които излизат извън професионалните отговорности на готвача, дефинирани в действащия стандарт.

				В рамките на професионалната подготовка по „Готварство“ взаимодействието с обслужващия персонал следва да се реализира чрез координация на работните процеси в кухнята, спазване на технологични изисквания и предаване на готовата продукция, без необходимост от въвеждане на самостоятелна учебна единица, фокусирана върху организацията на ресторантското обслужване. Същевременно уменията за екипна работа, професионална комуникация и разбиране на цялостния работен процес в заведение за хранене са вече заложени в стандарта чрез общи и професионални компетентности, без да се разширява обхватът на подготовката извън профила на професията. В този смисъл предложението

				разширява необосновано учебното съдържание, смесва професионални профили и не отговаря на целите и нивото на трета степен на професионална квалификация по професия „Готварство“, поради което не може да бъде прието.