



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „А“

(СЪГЛАСНО ЧЛ. 10 ОТ ЗПОО)

| | <i>Код</i> | <i>Наименование</i> |
|---|----------------|--|
| <i>Професионално направление</i> | 811 | ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЕРИНГ |
| <i>Професия</i> | 811090 | РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ |
| <i>Специалност</i> | 8110901 | РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ |
| <i>Степен на професионална квалификация</i> | първа | |

Входящо образователно ниво: **средно образование**

Срок на обучение: **10 учебни седмици**

Общ брой часове: **300 учебни часа**

Брой часове по теория: **130 учебни часа**

Брой часове по практика: **170 учебни часа**

Форми на обучение: **дневна, вечерна, задочна, самостоятелна, дистанционна**

Организационна форма: **квалификационен курс**



I. ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФЕСИЯТА (СПЕЦИАЛНОСТТА)

След завършване на професионалното обучение по професия „РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ“, специалност „РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ“, обучаваният трябва:

ДА ЗНАЕ:

- нормативна уредба, правилата и изискванията за здравословен и безопасен труд, начините на оказване на първа долекарска помощ, противопожарна и аварийна безопасност, охрана на околната среда;
- основните изисквания на икономиката на заведенията за хранене и развлечения, организацията на трудовия процес и на работното място, режимите на труд и почивка, трудовите и осигурителните отношения, заплащането на труда, начините на разрешаването на индивидуалните и колективните трудови спорове;
- принципите и правилата на комуникация, делово общуване и работа в екип;
- технологиите на кулинарните изделия и тяхната обработка
- хигиенните изисквания в търговските зали, производствените и общи помещения;
- технико-експлоатационните характеристики на машините и съоръженията в заведенията за хранене и развлечения
- социално –психологическите особености на обслужването и поведението на клиентите;
- ефективните дейности при аварийни ситуации, пожар, злополуки, нарушения на реда, възникнали опасности, рискове, инциденти и конфликти;
- процедурите и правилата за осъществяване на функционални връзки и взаимодействие с другите звена.



ДА МОЖЕ:

- да спазва правилата и изискванията за ЗБУТ, ПАБ, охрана на околната среда и оказване на първа долекарска помощ;
- да организира правилно трудовия процес на работното място;
- да спазва трудовата и технологичната дисциплина;
- да осъществява ефективна комуникация, делово общуване и работа в екип;
- да работи с апаратите, машините и съоръженията в заведенията за хранене и развлечения и осигурява тяхната техническа изправност;
- да планира менютата и прави разценка на кулинарната продукция;
- да разработва нови рецепти на кулинарната продукция;
- да контролира качеството на кулинарната продукция;
- да заявява, съхранява и отчита предоставените му стоки, материали и консумативи;
- да води оперативна отчетност във връзка с дейността си;
- да поддържа естетика в облеклото и лична хигиена;
- да предприема своевременни действия при аварии, пожари, злополуки, нарушения на реда, инциденти и конфликти;
- да осъществява ефективна комуникация и взаимодействие с други звена и служители на хотела;
- да опазва доброто име на фирмата, да спомага за издигане на нейния престиж и просперитет.

**II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ ПО РАЗДЕЛИ, УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ И ЧАСОВЕ**

Учебните планове се разработват по модулен принцип. Пакетът от модули осигурява завършване на желаната степен на професионална квалификация. За всеки един от модулите са разработени учебни програми.

В таблица са посочени изучаваните модули, общ брой часове и брой часове по теория и практика.

| № | Наименование на разделите и учебните предмети | Общ брой уч.ч. | От тях: | |
|---------------------------------|--|----------------|------------|------------|
| | | | теория | практика |
| A | ОБЩА задължителна професионална подготовка | 12 | 12 | - |
| 1 | Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда | 12 | 12 | - |
| B | ОТРАСЛОВА задължителна професионална подготовка | 44 | 34 | 10 |
| 1 | Хигиена на храненето и хранително законодателство | 12 | 12 | - |
| 2 | Отчетност на фирмата | 12 | 12 | - |
| 3 | Чужд език по професията | 20 | 10 | 10 |
| B | СПЕЦИФИЧНА задължителна професионална подготовка за специалността „РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ“ – 8110901 | 244 | 84 | 160 |
| 1 | Материалознание и хранителни продукти | 18 | 18 | - |
| 2 | Технология на кулинарната продукция | 118 | 48 | 70 |
| 3 | Технологично обзавеждане на заведения за хранене и развлечения | 18 | 18 | - |
| 4 | Производствена практика в заведения за хранене | 90 | - | 90 |
| ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ (A+B+B): | | 300 | 130 | 170 |



III. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Завършването на един модул се удостоверява съгласно чл.76 от Наредба № 4/ 16.04.2003 г. за документите за системата на народната просвета, с **УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ**.

2. Пълният курс на обучението (обхваща всички модули) дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията (специалността).

3. Професионалното обучение за придобиване на степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория и практика на професията, съгласно Наредба №3/15/04.2003 г. за системата за оценяване (ДВ, бр.37/ 22.04.2003 г.)

4. Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

5. Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява, съгласно чл.76 от Наредба №4/ 16.04.2003 г. за документите за системата на народната просвета, със:

- **СВИДЕТЕЛСТВО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**
- **СВИДЕТЕЛСТВО ЗА ПРАВОСПОСОБНОСТ** - издавано за професии, упражняването на които изисква правоспособност.