



ИНСТИТУТ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ПРОГРАМИ И ПРОЕКТИ

ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

София 1000, бул. „Дондуков“ 11, ет. 2, тел./факс: 02/ 987 13 14; 987 33 05
e-mail: ttsaneva@ippm-bg.org, www.ippm-bg.org

	КОД	Наименование
Професионално направление	811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг
Професия	811090	Работник в заведенията за хранене и развлечения
Специалност	8110901	Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения, първа степен

Общ брой часове:	300 часа
Брой часове по теория:	130 часа
Брой часове по практика:	170 часа
Форма на обучение:	дневна, вечерна, съботно-неделна, задочна, самостоятелна и дистанционна
Организационна форма:	квалификационен курс

След завършване на професионалното обучение по специалността, 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;
- Техничко-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;

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория на професията и по практика на професията

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