



# 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](mailto:ttsaneva@ippm-bg.org), [www.ippm-bg.org](http://www.ippm-bg.org)

	КОД	Наименование
Професионално направление	811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг
Професия	811090	Работник в заведенията за хранене и развлечения
Специалност	8110902	Работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения, първа степен

Общ брой часове:	<b>300 часа</b>
Брой часове по теория:	<b>140 часа</b>
Брой часове по практика:	<b>160 часа</b>
Форма на обучение:	<b>дневна, вечерна, съботно-неделна, задочна, самостоятелна и дистанционна</b>
Организационна форма:	<b>квалификационен курс</b>

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;
- Да прилага стандарта на обслужване в заведенията за хранене и развлечения;
- Да познава социално-психологическите особености на обслужването и поведението на гостите;
- 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 прилага най-подходящите организационни форми на обслужване;
- Да гарантира внимателно и етично отношение към клиентите;
- Да следи за изпълнението на резервациите в заведенията за хранене и развлечения;
- 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;
- Да опазва доброто име на фирмата, да спомага за издигане на нейния престиж и просперитет;

<i>Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория на професията и по практика на професията</i>
---

<i>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</i>
--