



# 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	812	Пътувания, туризъм и свободното време
Професия	812010	Организатор на туристическа агентска дейност
Специалност	8120102	Селски туризъм, трета степен

Общ брой часове:	<b>1076 часа</b>
Брой часове по теория:	<b>515 часа</b>
Брой часове по практика:	<b>561 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:**

- Нормативната уредба, изискванията, правилата, правата и отговорностите за здравословно и безопасно осъществяване на професията;
- Основните характеристики на пазарната икономика и действията в пазарни условия;
- Същността и съдържанието на бизнес-предприемачеството и качеството на предприемача;
- Същността, правилата и изискванията за осъществяване на ефективни комуникации, работа в екип, преодоляването на конфликти и стрес;
- Трудовите и осигурителни отношения;
- Приложението на компютъра, при осъществяване на туристически дейности;
- Основите на туризма и перспективите за неговото развитие в България;
- Счетоводството и отчетността в туризма;
- Информационните технологии в туризма;
- Професионалната етика и туристическото поведение;
- Същностната характеристика и особеностите на селския туризъм, професионалния профил на семейния характер;
- Нормативната уредба, отнасяща се до селския туризъм;
- Маркетингът и рекламата в селския туризъм;
- Особеностите на социалния бит и етнография;
- Технологиите и организацията на туристическото и хотелиерското обслужване;
- Изискванията към изграждането, обзавеждането и обслужването на селски хотели и други места за настаняване;
- Технологиите и организацията на ресторантьорството;
- Технологиите и организацията на българската национална кухня;
- Основни въпроси на организацията и провеждането на планински и алтернативен туризъм;
- Охранителните мерки и осигуряване безопасността на туристите.

## ДА МОЖЕ ДА:

- Организира и провежда дейността си в съответствие със съвременните изисквания;
- Спазва нормите, правилата и изискванията на нормативната уредба, отнасяща се до селския туризъм;
- Извършва маркетингови проучвания и прави ефективна реклама на селския туризъм;
- Поднася информация на туристите за обектите на националното културно-историческо наследство, социалния бит и етнос;
- Осигурява качествено хотелиерско обслужване;
- Осъществява ефективни комуникации и делово общуване при туристическото обслужване;
- Спазва изискванията за обзавеждането и оборудването на обекта на селския туризъм;
- Изпълнява всички дейности при хотелиерското и ресторантьорското обслужване на туристите;
- Взема своевременни охранителни мерки и осигурява безопасност на туристите по време на туристическото им обслужване;
- Планира, заявява и доставя необходимите материално-технически средства и консумативи;
- Приготвя, оформя и поднася ястия на гостите от българската национална кухня;
- Организира и провежда планински туризъм, а също алтернативни форми на туризъм;

<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>
--