



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО И ИКОНОМИКА
“ХРИСТО БОТЕВ” гр. СВИЛЕНГРАД**

гр. Свиленград, ул. “Ал. Стамболийски” №13, тел. 0379/7-12-82, E-mail: pgssi@abv.bg
www.pgssi.org

УТВЪРЖДАВАМ: **СВИЛЕНГРАД**
инж. Христина Милушева
Директор на ПГССИ “Хр. Ботев”
гр. Свиленград



УЧЕБНА ПРОГРАМА

за задължителна професионална подготовка

по
производствена практика

утвърдена със Заповед *N: 981/03.09* 2020 г. на директора на ПГССИ “Христо Ботев”
гр. Свиленград

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 ХОТЕЛЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ:

код 811010 ХОТЕЛИЕР

СПЕЦИАЛНОСТ:

код 8110101 ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛЕРСТВОТО

XIa клас

2020 / 2021 учебна година

I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма е предназначена за професията **Хотелиер** , специалност **Организация на хотелиерството**, за която по учебен план е предвидено организиране и провеждане на производствена практика.

Съдържанието на програмата обхваща придобиване на знания и умения по Гостоприемство в туристическата индустрия , Организация и функциониране на хотела, Проектиране и дизайн в туризма, Безопасност и долекарска помощ , ЗБУТ и други. Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с учебните предмети **Гостоприемство в туристическата индустрия , Организация и функциониране на хотела, Проектиране и дизайн в туризма** . Формирането на професионални компетенции се базира на усвояването на специфични понятия, регламентирани принципи и правила.

В рамките на провеждането на производствената практика се предвиждат теми, които дават възможности за включване в продължаващо професионално обучение с цел професионална реализация и кариерно развитие.

II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Практическото обучение има за цел чрез усвояване на практически умения за регистрация, настаняване, обслужване, организиране на кулинарни прояви и изработване на рекламни материали, учениците да придобият професионални компетенции за тяхното практическо приложение.

За постигане на основната цел на практиката е необходимо изпълнението на следните подцели:

- придобиване на умения за работа в местата за настаняване и средствата за подслон;
- придобиване на знания и умения за правилно и безопасно използване на технически средства, които се използват при обслужването на гости;
- придобиване на знания и умения, които дават възможност за правилно прилагане критериите за категоризиране на туристическите обекти;

III. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Производствената практика се провежда по график утвърден от директора на училището. Продължителността на производствената практика е две седмици по 32 часа – 64 часа.

IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	Наименование на разделите и темите	бр. учебни часове
1	Встъпителен инструктаж на учениците. Запознаване с материално – техническата база на обекта.	4
2	Материално – техническа база на хотелиерството.	6
3	Технология и организация на камериерското обслужване.	6
4	Технология и организация на допълнителни хотелиерски услуги.	6
5	Технология на обслужване в преден офис.	6
6	Анимационен продукт.	6

7	Анимационна програма.	12
8	Мерки за безопасност в средствата за подслон и местата за настаняване.	6
9	Кулинарни прояви, характерни за региона.	6
10	Фолклорни прояви, свързани с анимацията в хотела.	6

V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

В края на обучението учениците трябва да

знаят:

- видовете персонал и изпълняваните дейности;
- характеристиката и елементите на туристическия продукт;
- технологията на обслужване в преден офис
- технологията на изготвяне на анимационна програма ;
- мерки за безопасност в туристически обект

могат:

- да съставят анимационна програма;
- да изготвят туристически продукт;
- да спазват здравословни и безопасни условия на труд.
- да боравят с професионално – технологично обзавеждане;
- да спазват санитарно – хигиенните изисквания;
- да съставят проект за подобряване на качеството на работа в съответното заведение за хранене

VI. ИЗГОТВИЛ : Любка Дичева

VII. ЛИТЕРАТУРА

1. С. Стамов, Й. Алексиева. Сервиране и барманство. Матком, София, 2003
2. Гутмайер, Щиклер, Зигел, Ленгер. Сервиране. Дионис, София, 2005