



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

УЧЕБНА ПРОГРАМА

за задължителна професионална подготовка

по

Производствена практика

утвърдена със Заповед № 9821/03.09.20 г. на директора на ПГССИ “Христо Ботев“
гр.Свиленград

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 812 ПЪТУВАНИЯ, ТУРИЗЪМ И
СВОБОДНО ВРЕМЕ**

**ПРОФЕСИЯ: код 812010 ОРГАНИЗАТОР НА ТУРИСТИЧЕСКА АГЕНТСКА
ДЕЙНОСТ**

СПЕЦИАЛНОСТ: код 8120102 СЕЛСКИ ТУРИЗЪМ

X клас

2020 / 2021 учебна година

I.ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма е предназначена за професията Организатор на туристическа агентска дейност, специалност Селски туризъм от професионално направление Пътувания, туризъм и свободно време от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

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 с основните резервационни програми;
- придобиване на знания и умения за правилно и безопасно използване на техническите средства ползвани при обслужване на клиенти;
- придобиване на знания, които дават възможност за правилно прилагане на критериите за категоризиране на туристическите обекти.

III. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Производствената практика се организира и провежда по график, утвърден от директора на училището. Продължителността на практиката е 2 седмици по 30 часа- 60 часа.

IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ	Брой учебни часове
1.	Встъпителен инструктаж. Основни моменти и подготовка за работа в местата за хранене, почивка и развлечения	6
2.	Посрещане и настаняване на гости	6
3.	Основни правила при поднасяне на меню и приемане на поръчките	6
4.	Основни правила при поднасяне на традиционни ястия	6
5.	Основни правила при поднасяне на традиционни напитки	6
6.	Обслужване при специални случаи /сватбено тържество, приеми, коктейли, дегустации/	6
7.	Рационални форми на обслужване	6
8.	Обслужване на групи	6
9.	Атракцията като елемент на обслужването	6
10.	Използване на технически средства при обслужване на клиенти	6
	ВСИЧКО:	60

V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

В края на обучението учениците трябва да знаят:

- видовете персонал и изпълняваните дейности;
- характеристиката и елементите на туристическия продукт;
- технологията на поднасяне на традиционни ястия и напитки в заведенията за хранене;
- различните форми на обслужване;
- структурата на административно – управленските връзки в обекта.

могат:

- да посрещат и настаняват гостите в заведението за хранене;
- да поддържат материално – техническата база;
- 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:

Анна Терзиева -
съгласувано с:

Ивелин Илиев, „Иво 59 „ЕООД -

Галина Раковска, „ Гама – Малибу „ООД -

Васил Фотев, „Консулт Естейт 2009 „ЕООД -

VII. ЛИТЕРАТУРА

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