



**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 № *986 / 03.09.2020* 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

XII 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**, за която по учебен план е предвидено организиране и провеждане на производствена практика.

Съдържанието на програмата обхваща придобиване на знания и умения по въведение в професията, традиционна кухня, настаняване и обслужване в кухня за гости, екология в туризма, ЗБУТ и други. Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с учебните предмети **Въведение в професията, Традиционна кухня, Настаняване и обслужване в кухня за гости, Екология в туризма, ЗБУТ и други.**

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 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 30 часа – 60 часа.

IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	Наименование на разделите и темите	бр. учебни часове
1	Встъпителен инструктаж на учениците. Усвояване на основните методи свързани с посрещането и настаняването на гости.	4
2	Основни етапи при обслужването на гости.	6
3	Основни изисквания при съставяне на меню.	6
4	Съставяне на меню.	12
5	Съставяне на тематично меню /за празници, тържества, регионални кухни/.	12
6	Интериорно аранжиране.	12
7	Атракцията като елемент на обслужването.	4
8	Използване на софтуерни продукти при обслужването.	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 приготвяне на различните асортименти от менюто в заведенията за хранене
- технологията на аранжиране;
- 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 : Соня Пейчева, съгласувано с:

Христо Ангелов- „Хъша-Христо Ангелов“ ЕООД

Димитрина Узунова- ЕТ „Каролина-Величка Узунова“

Маргарита Калайджиева- „ММ Анталекс“ООД

Димитрина Капсарова- „Тримекс“ ООД

Галина Раковска- „Гама-Малибу“ ООД

Грозданка Петрова- „Глобъл линк“ ООД



VII. ЛИТЕРАТУРА

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