



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
към „КОНСУЛТ ДМ“ ЕООД

УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „Е“
 ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН
 НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

в съответствие с ДООИ, Наредба № 17 от 6 ноември 2003 г. за придобиване на квалификация по професията „ХОТЕЛИЕР“, в сила от 23.04.2004 г., издадена от Министерството на образованието и науката, обн. ДВ. бр 6 от 23 януари 2004 г.

Професионално направление:	Хотелиерство, рестораторство и кетеринг"	Код: 811
Професия:	Хотелиер	Код: 811010
Специалност:	Организация на хотелиерството	Код: 8110101
Степен на професионална квалификация	Трета	III
Срок на обучение:	до 1 година	
Общ брой часове:	960	
От които:		
брой часове по теория:	402	
брой часове по практика:	558	
Форма на обучение:	Дневна	
Организационна форма	Квалификационен курс	
Минимално входящо образователно равнище:	средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование и се определя с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професии	

гр. София, 2016 г.

I. ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професия "Хотелиер", специалност „Организация на хотелиерството“, обучаемият, съгласно ДООИ по професията/ специалността трябва да е постигнал **следните резултати от ученето:**

Компетенции	Резултати от ученето	
	Знания	Умения
Прилага правилата за здравословни и безопасни условия на труд, създава условия и контролира изпълнението на правилата за добри практики	Знае правилата за здравословни и безопасни условия на труд. Знае изискванията към личната, производствената и хигиената на работното място.	Разработва инструкции в съответствие с правилата за здравословни и безопасни условия на труд. Контролира използването на личните предпазни средства , личната, производствената и хигиената на работното място. Контролира обучението на персонала в правилно прилагане на процедурите за безопасна работа и провеждането на инструктажи.
Организира използването на лични предпазни средства, униформено и работното облекла.	Знае значението и изискванията за използване на униформено и работно облекла.	Изготвя инструкции за прилагане на изискванията за използване на лични предпазни средства униформено и работно облекло в хотелиерството.
Познава източниците на риск в работната среда	Знае източниците на риск в хотелиерството	Изготвя правила (стандарти) за отстраняване на риска от пожар, наводнения, терористичен акт или друго необичайно събитие и за реда за евакуация.

<p>Познава вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда</p>	<p>Знае вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда</p>	<p>Разработва инструкции за отстраняване на източниците за замърсяване на околната среда</p>
<p>Извършва вербални и невербални комуникации при общуването с гостите на български и чужд език</p>	<p>Знае стандарта за обслужване в хотела на български и чуждестранни гости</p>	<p>Общува с гостите на хотела в рамките на задълженията си . Води преговори и провежда разговори на чужд език.</p>
<p>Познава особеностите за ефективна комуникация и делово общуване с персонала</p>	<p>Знае изискванията и правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала.</p>	<p>Прилага правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала. Общува с персонала и гостите на хотела в рамките на задълженията си.</p>
<p>Извършва трудовите си задължения, като: Организира и ръководи: -процеса по посрещане , настаняване , обслужване и изпращане на гостите; -дейностите в хотелското домакинство; -дейностите по подготовката на хотелските стаи, общите помещения и сектори; -ежеседмични инструктажи и съвещания по проблеми на обслужването и организацията на работа в хотела; -проучване на потребителското търсене Контролира: -състоянието на стаите за гости, общите помещения, офиси и функционалните площи и текущото им поддържане; -използването на униформеното и работното облекла на персонала ; -спазването на установените в хотела стандарти; - оформянето на документите на всички работни места с финансова,</p>	<p>Знае стандартите за обслужване на гости в хотела</p>	

материална или имуществена отговорност; -ежедневната заетост и продажбите на легловата база и допълнителните услуги.		
Познава отчетността в хотела	Знае установените срокове и форми за водене на оперативна, статистическа и счетоводна дейност Знае документите за отчитане на дейностите в хотела	Контролира работата на персонала
Познава машините и съоръженията и оборудването в хотела :- -видовете и устройството; -предназначението и условните обозначения; - видове техническа и технологическа документация и-инструкции за работа.	Знае видовете машини, техническите и експлоатационни характеристики на основните машини и съоръжения, инсталации, инвентар и обзавеждане в хотела.	Разработва инструкции за безопасна работа с машините и съоръженията в хотела Контролира използването на материално-технологическата база на хотела.
Познава организацията на работата и специфичните стандарти за работа във фирмата	Знае специфичните стандарти за работа в хотела, длъжностните характеристики на служителите и социално психологическите особености на персонала.	Контролира спазването на специфичните стандарти за работа в хотела. Изготвя правилника за вътрешния ред в хотела Изготвя длъжностните характеристики на персонала Осигурява повишаване на езиковата и професионална култура на персонала.
Познава нормативната уредба в туризма	Знае нормативните документи	Прилага и спазва нормативните документи в туризма.
Прилага технологията на туристическото обслужване	Знае стандарта на обслужване на различните работни места в хотела. Описва технологията на туристическото обслужване	Прилага утвърдените стандарти в туристическата индустрия и фирмата.
Познава информационната техника и технологии в туризма	Знае информационната техника и използваните програмни продукти в туризма	Работи с персонален компютър и прилага готови програмни продукти

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ:

1. Пълният курс на обучение дава възможност за придобиване на трета степен на професионална квалификация по професия **"Хотелиер"**, специалност **„Организация на хотелиерството“**.

2. Оценяването на знанията се осъществява на три нива – начално, междинно и изходно. Оценките се поставят по шесто балната система.

3. Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория и по практика на професията и специалността, съгласно Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата за оценяване.

4. Държавните изпити се провеждат по национална изпитна програма, в съответствие с ДОИ за придобиване на квалификация по професията. Оценяването на професионалните компетенции и по двата изпита е независимо и се извършва по единни национални критерии.

5. Завършеното професионално обучение се удостоверява със Свидетелство за професионална квалификация, съгласно Наредба № 4 от 16.04.2003 г. за документите за системата на народната просвета.

ЗАВЪРШИЛИТЕ УСПЕШНО ОБУЧЕНИЕТО МОГАТ ДА СЕ РЕАЛИЗИРАТ УСПЕШНО НА ПАЗАРА НА ТРУДА И ДА ЗАЕМАТ СЛЕДНИТЕ ДЛЪЖНОСТИ:

- ✓ Управител, хотел
- ✓ Управител, къмпинг
- ✓ Управител, къща за гости
- ✓ Управител, мотел
- ✓ Управител, пансион
- ✓ Ръководител, отдел в хотел

III. УЧЕБЕН ПЛАН

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ	Брой учебни часове		
		Всичко	Теория	Практика
I.	ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	900	372	528
A.	Обща задължителна професионална подготовка	74	74	0
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	8	8	-
2.	Информационна техника и технологии	18	18	-
3.	Икономика	10	10	-
4.	Трудово-правно законодателство	8	8	-
5.	Бизнес комуникации и мотивация в трудовата дейност	10	10	-
6.	Предприемачество	20	20	-
B.	Отраслова задължителна професионална подготовка	240	100	140
1.	Чужд език по професията	16	16	-
2.	Екология в туризма	16	16	-
3.	Счетоводство и отчетност в туризма	16	16	-
4.	Професионална етика и туристическо поведение	16	16	-
5.	Маркетинг в туризма	18	18	-
6.	Мениджмънт в туризма	18	18	-
7.	Учебна практика	140	-	140
7.1.	Информационни технологии в туризма	60	-	60
7.2.	Чужд език по професията	80	-	80
B.	Специфична задължителна професионална подготовка	586	198	388
1.	Организация и функциониране на кухнята и ресторанта	38	38	-
2.	Технология на хотелиерското обслужване	40	40	-
3.	Технология на допълнителните дейности в туризма	26	26	-
4.	География на туризма	20	20	-
5.	История на материалната и духовна култура	20	20	-
6.	Обмяна на валута	18	18	-
7.	Охранителни мерки и безопасност в хотелиерството	18	18	-
8.	Неотложна медицинска помощ в туризма	18	18	-
9.	Учебна практика по специалността:	268	-	268
9.1	Организация и функциониране на кухнята и ресторанта	60	-	60
9.2	Организация и функциониране на преден офис	74	-	74
9.3	Технология на хотелиерското обслужване	66	-	66
9.4	Технология на допълнителните дейности в туризма	30	-	30
9.5.	Туристическа, туроператорска и агентска дейност	20	-	20
9.6.	Обмяна на валута	18	-	18
10.	Производствена практика:	120	-	120
	Всичко :A+B+ B	900	372	528
II.	ИЗБИРАЕМА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	60	30	30
1.	Приложни програмни продукти (работа с хотелиерски софтуер)	30	-	30
2.	Иновации и оценка на риска в хотелиерството	30	30	-
	Всичко:I+II	960	402	558