



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
КЪМ „КОНСУЛТ ДМ“ ЕООД

УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА „А“
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВАСТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

в съответствие с ДООИ, Наредба №13 ОТ 24 септември 2004 г. за придобиване на квалификация по професията "КАМЕРИЕР" в сила от 16.11.2005 г., издадена от Министерството на образованието и науката, Обн. ДВ. бр.101 от 16 ноември 2004г.

Професионално направление:	Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг	Код: 811
Професия:	Камериер	Код: 811030
Специалност:	Хотелиерство	Код: 8110301
Степен на професионална квалификация	първа	I
Срок на обучение:	до 1 година	
Общ брой часове:	300	
От които:		
брой часове по теория:	130	
брой часове по практика:	170	
Форма на обучение:	Дневна	
Организационна форма	Квалификационен курс	
Минимално входящо образователно равнище:	начален етап на основното образование или успешно завършен курс за ограмотяване, организиран от училища в системата на народната просвета по реда на Закона за насърчаване на заетостта или при условията и по реда на програми и проекти, финансирани със средства от европейските структурни фондове	

гр. София, 2016 г.

I. ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професия „КАМЕРИЕР“, специалност „ХОТЕЛИЕРСТВО“, 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	Знае правилата за здравословни и безопасни условия на труд и личните предпазни средства	Спазва правилата за здравословни и безопасни условия на труд и използва лични предпазни средства
Използва лични предпазни средства, униформено и работното облекла.	Знае изискванията към хигиената на униформеното и работното облекла.	Разграничава значението на изискванията към хигиената на униформеното и работното облекла.
Извършва дейности при пожар, наводнение, терористичен акт или друго необичайно събитие: -извежда гостите; - участва при възможност за овладяване на ситуацията; -съобщава за събитието на рецепцията и специализираната служба	Знае изискванията за действие при пожар, наводнение, терористичен акт или друго необичайно събитие и реда за евакуация	Спазва стандартите за действие при пожар, наводнение, терористичен акт или друго необичайно събитие и реда за евакуация
Познава вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда	Знае вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда	Спазва правилата и изискванията за хигиена на работната среда
Извършва вербални и невербални комуникации при общуването с гостите на български и чужд език	Знае стандарта за обслужване в хотела на български и чуждестранни гости	общува с гостите на хотела в рамките на задълженията си ; води елементарен разговор на чужд език с чуждестранните гости
Познава особеностите за ефективна комуникация и делово общуване с персонала	Знае изискванията и правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала;познава структурата и йерархията на хотела	Прилага правилата за ефективна комуникация и делово общуване с персонала Общува с гостите на хотела в рамките на задълженията си.

<p>Изпълнява прецизно трудовите си задължения, като:</p> <p>Извършва подготовка за работа</p> <ul style="list-style-type: none"> -ползва работно и униформено облекло; -зарежда камериерската количка с почистващи препарати, чисто бельо и рекламни материали; -получава сведение за статуса на стаите; - съхранява почистващите препарати според указанията; <p>Извършва почистване на :</p> <ul style="list-style-type: none"> - хотелска стая (апартамент); - VIP стаи; - санитарни възли; - общи помещения според установения ред и последователност; <p>Извършва допълнителни трудови дейности</p> <ul style="list-style-type: none"> - поверява състоянието на незаети стаи, апартаменти или студия; - предава според инструкциите хотелското бельо в пералното стопанство -повторно почиства след делова среща или коктейл -вечерно подрежда (подготовка на леглото за сън); -седмично почиства на хотелска стая; -почиства общи помещения и площи-коридори, стълбища, фойета и др. -предава дрехите на госта за пране и химическо чистене; -подменя повредено или скъсано бельо; -поддържа асортимента на мини бара; -предава /съхранява забравени вещи от гостите след напускане на хотелската стая. 	<p>Знае стандартите за обслужване на гости в хотела</p>	<p>Спазва вежливо поведение, спазва стандартите за работа в хотела.</p>
--	---	---

Познава отчетността в хотела	Знае документите за отчитане на дейностите в хотела	Документира почистващите процедури в хотела
Познава машините и съоръженията и оборудването в хотела	Знае видовете почистващи машините използвани в хотела	Използва видовете машини при почистване в хотела
Познава организацията на работата и специфичните стандарти за работа във фирмата	Знае специфичните стандарти за работа във фирмата и длъжностните характеристики на служителите и социално психологическите особености на персонала	Спазва и прилага специфичните стандарти за работа във фирмата
Познава изискванията за съхранение на използваните материали и оборудване	Знае режимите на съхранение на храните и напитките предлагани в ресторанта и бара	Спазва режимите на съхранение на храните и напитките
Познава информационната техника и технологии в туризма	Знае общите правила за работа с компютър и използваните програмни продукти в туризма	Работи с персонален компютър и готови програмни продукти

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ:

1. Пълният курс на обучение дава възможност за придобиване на първа степен на професионална квалификация по професия **“Камериер”**, специалност **„Хотелиерство“**.
2. Оценяването на знанията се осъществява на три нива – начално, междинно и изходно. Оценките се поставят по шестобалната 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 15.04.2003г. за системата за оценяване.
4. Държавните изпити се провеждат по национална изпитна програма, в съответствие с ДООИ 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:

- ✓ Главен камериер / камериерка, хотел Камериер/камериерка
- ✓ Домакин
- ✓ Домакин (пазач), къмпинг
- ✓ Домакин (пазач), спални помещения в общежития, пансионати и др.
- ✓ Домашна помощница
- ✓ Иконом
- ✓ Прислужник, поддържане на къща

III. УЧЕБЕН ПЛАН

№ по ред	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	Брой учебни часове		
		Всичко	Теория	Практика
I.	ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	240	100	140
A.	Обща професионална подготовка	24	24	0
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	8	8	-
2.	Трудово-правно законодателство	4	4	-
3.	Бизнес комуникации и мотивация в трудовата дейност	4	4	-
4.	Икономика	8	8	-
B.	Отраслова задължителна професионална подготовка	54	34	20
1.	Чужд език	14	14	-
2.	Основи на туризма	12	12	-
3.	Професионална етика и туристическо поведение	8	8	-
4.	Учебна практика	20	-	20
4.1.	Информационни технологии в хотелиерството	12	-	12
4.2.	Отчетни документи в хотелиерството	8	-	8
B.	Специфична професионална подготовка	162	42	120
1.	Стокосзнание на промишлените стоки	8	8	-
2.	Машини и съоръжения в хотелиерството	8	8	-
3.	Технология на камериерското обслужване	26	26	-
4.	Учебна практика по специалността	60	-	60
4.1.	Технология на камериерското обслужване	60	-	60
5.	Производствена практика	60	-	60
	Всичко: A+ B+ B	240	100	140
II.	ИЗБИРАЕМА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	60	30	30
1.	Охранителни мерки и безопасност в хотелиерството	30	30	-
2.	Процедури при обслужване на ВИП стаи	30	-	30
	Всичко: I+II	300	130	170