



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ към СДРУЖЕНИЕ «ПАРТНЬОРИ – КС»

София 1229, жк «Връбница», бл. 534
тел. 0886 38 00 31; 0884 27 01 04
e-mail: partners_ks@mail.bg

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ
“РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ”,
СПЕЦИАЛНОСТ “РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В
ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ”

(обучение по рамкова програма “А” съгласно чл. 10 от ЗПОО)

Наименование и код на професионалното направление	811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Наименование и код на професията	811090 Работник в заведенията за хранене и развлечения
Наименование и код на специалността	8110901 Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения
Степен на професионална квалификация	Първа
Срок на обучение	330 учебни часа
Общ брой часове	330 учебни часа
Брой часове по теория	130 учебни часа
Брой часове по практика	200 учебни часа
Форма на обучение	дневна, задочна, дистанционна, индивидуална, групова, вечерна
Организационна форма	квалификационен курс

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професията **“Работник в заведенията за хранене и развлечения”** – специалност **“Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения”**, обучаваният трябва:

- Да познава структурата и нормативната уредба на отрасъла, мястото, ролята и перспективите за развитие на ресторантьорството;
- Да притежава необходимата мотивация за упражняване на изучаваната професия в съответствие с тенденциите за приоритетно развитие на хотелиерството и ресторантьорството и европейската интеграция;
- Да знае и прилага основни правила за безопасна работа с оборудването на работното място, познава и използва личните предпазни средства, не замърсява околната среда;
- Да осъществява добра комуникация по време на изпълнение на трудовата си дейност, умее да работи в екип, формулира проблеми, прави отчет за извършената работа;
- Да познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес, съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник;
- Специфичните характеристики на дейностите в заведенията за хранене и развлечения;
- Видовете хранителни продукти;
- Основните промени настъпващи при съхранение и преработка на хранителните продукти;
- Етапите на предварителна обработка на зеленчуци, месо, субпродукти, риба и птици
- Сроковете и условията за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикатите
- Същността на технологичните професии при приготвяне на ястията изискващи начални професионални умения
- Технологиите за приготвяне на различните групи ястия и десерти по рецептурник
- Методите на комуникация с персонала в заведенията за хранене и развлечения
- Да получава хранителните продукти от склада
- Да почиства машините и работните помещения според установените процедури
- Да използва ножовете и уредите според инструкциите за безопасност
- Да извършва предварителна подготовка на хранителните продукти и приготвя полуфабрикати
- Да извършва топлинна обработка на хранителните продукти
- Да съхранява хранителните продукти и полуфабрикатите
- Да отчита извършената работа чрез първични отчетни документи и персонален компютър
- Да организира ефективно работното си време и работното си място и установява контакт с колегите си

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ, желаещи да се включат в обученията:

- лицата да са навършили 16 години;

- здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че професията, по която кандидатът желае да се обучава, не му е противопоказна.

ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ:

- завършено средно образование.

ЗАВЪРШИЛИТЕ УСПЕШНО ОБУЧЕНИЕТО МОГАТ:

- да се реализират на пазара на труда;
- да продължат обучението си за придобиване на втора степен на професионална квалификация по рамкова програма Б за същата или друга професия, ако отговарят на изискванията за входящо образователно равнище;
- да продължат обучението си за придобиване на втора или трета степен на професионална квалификация по рамкова програма В за същата или друга професия, ако отговарят на изискванията за входящо образователно равнище;
- да продължат обучението си за актуализиране и разширяване на придобитата професионална квалификация чрез обучение по рамкова програма Е, както и за придобиване на втора и трета степен на професионална квалификация, ако отговарят на изискванията за входящо образователно равнище;
- да продължат образованието за придобиване на средно образование;
- да придобият професионална квалификация по друга професия по рамкова програма А;
- да придобият квалификация по част от друга професия чрез обучение по рамкова програма Д.
- Придобилите първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" могат да продължат обучението си за придобиване на професионална квалификация по други професии от направление "Туризм и услуги", като обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления, отрасловата задължителна професионална подготовка и част от специфичната се зачита след сравнение между ДОИ за придобиване на квалификация по съответните професии