

УТВЪРДИЛ: ПРОФ.Д-Р МАРИЯ СТЕФАНОВА

/ДИРЕКТОР НА ЦПО КЪМ ЕТ"АЛФА-ХРИСТО СТЕФАНОВ/

УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА ОБУЧЕНИЕ НА ЗАЕТИ ЛИЦА ЗА АКТУАЛИЗАЦИЯ НА ЗНАНИЯТА И УМЕНИЯТА ПО
ПРОФЕСИЯ „СЕРВИТЬОР БАРМАН”
С ОБЕМ ОТ 24 УЧЕБНИ ЧАСА /7 ЧАСА ТЕОРИЯ И 17 ЧАСА ПРАКТИКА/

№ по ред	Наименование на модулите	Брой часове		
		Общо	теория	практика
I.	Обща задължителна професионална подготовка	1	1	-
1.	Здравословни и безопасни условия на труд.	1	1	-
II.	Отраслова задължителна професионална подготовка	6	6	-
1.	Основи на туризма.	1	1	-
2.	Нормативно-правна уредба на туризма.	1	1	-
3.	Управление на човешките ресурси в туризма.	1	1	-
4.	Техниката в ресторантьорството.	1	1	-
5.	Съвременни тенденции в обслужването в ресторантьорството.	1	1	-
6.	Качество на ресторантьорското обслужване. Концепцията „Грижа за клиента”.	1	1	-
III.	Специфична задължителна професионална подготовка за специалността “ Обслужване на заведения в общественото хранене”	17	-	17
1.	Подготвителна работа за обслужване в заведенията за обществено хранене.	2	-	2
2.	Основни етапи на технологичния процес. Сервитьорско обслужване на посетители в търговските зали.	2	-	2
3.	Технология на барманското обслужване.	2	-	2
4.	Учебна практика по организация на обслужването в ресторантьорството.	11	-	11
5.	ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА	2	1	1