



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И  
ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

УТВЪРДИЛ:



г-жа Дюбика Байлова/

Утвърдено със Заповед № 1304/21.04/14.09.23

## УЧЕБНА ПРОГРАМА

за иновативни бинарни часове за учебната 2023/2024 г

по

УЧЕБНА ПРАКТИКА ТЕРМАЛНИ ПРОЦЕДУРИ И  
СПЕЦИАЛИЗИРАНА ТЕХНИКА ИУЧ-СОТП  
И  
ЧУЖД ЕЗИК ПО ПРОФЕСИЯТА-НЕМСКИ ЕЗИК ИУЧ-ОТПП  
XI<sup>В</sup> клас

Професионално направление:

код: 726 Терапия и рехабилитация

Специалност

код: 7260101 Извършване на термални процедури в  
балнеологични и други възстановителни

центрове

Професия:

код: 726010 Изпълнител на термални процедури

Изготвили:

1: Ваня Грънчарова.....

2: Мария Филипова.....

## I. ЦЕЛИ

Целта на обучението по учебна практика “Термални процедури и специализирана техника“ и Чужд език по професията – немски език е учениците да усвоят професионални знания, умения , компетентности и за:

- МТБ на спа- и балнеоцентровете - на български и немски език;
- организацията на работа - на български и немски език;
- извършване на различните видове термални процедури на български и немски език;
- технологията на обслужване в спа- и балнео центровете комуникация с гостите/пациентите в процеса на обслужване/лечение - на български и немски език;
- познаване основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

## II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението по учебна практика “Термални процедури и специализирана техника“ и Чужд език по професията – Немски език език трябва

да **знаят**:

- да знаят същността на балнеологията; спа и уелнес услуги;
- да знаят МТБ на спа и балнео центровете;
- да познават физиологичното влияние на различните видове минерални води върху различните органи и системи;
- да знаят същността на на балнео- и спа процедурите;
- да познават показанията и противопоказанията за балнео- и спа процедури;
- да познават тенденциите в търсенето на спа и уелнес услуги.
- да познават основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

могат да:

- работят в отделните сектори в балнео- и спа центровете - на български и немски език;
- извършват различните видове термални процедури на български и немски език;
- работят, според указанията и правилата за технологията на работа в спа- и балнео центровете на български и немски език;
- да комуникират успешно с гостите/пациентите в процеса на обслужване/лечение - на български и немски език;

- да имат добра здравна култура и професионални умения за работа със съответната техника на български и немски език;
- спазват правилата и нормите на професионално поведение и общуване с клиентите/пациентите на съответния център на български и немски език;;

### III. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

XI клас, 8 учебни часа

### IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	Тема	бр	срок
1	Обобщено упражнение върху Извършване на процедури и наблюдение на пациенти.	1	23.10.2023
2	Обобщено практическо занятие върху работа с пациенти/клиенти .	1	27.11.2023
3	Комплексно упражнение върху Лична хигиена на изпълнителя на термални процедури и и на пациента/клиента	1	18.12.2023
4	Комплексно упражнение върху работа в сектор Водолечение	1	29.01. 2024
5	Комплексно упражнение върху Работа с техника и оборудване в сектор за калолечение.	1	26.02.2024
6	Комплексно упражнение Луголечение.	1	25.03.2024
7	Комплексно упражнение върху работа с Парафинолечение.	1	29.04.2024
8	Комплексно упражнение върху Нетрадиционни методи при прилагане на термални процедури. Иновативен урок.	1	24.06.2024





**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

Изготвил: .....  
/Ангел Димитров/



Утвърдил: .....  
/инж. Цюска Байлова/

## УЧЕБНА ПРОГРАМА

за Разширена професионална подготовка

Утвърдена със Заповед № .....година

по

## ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ

### Теория

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 811

**Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**

**ПРОФЕСИЯ:**

код 811070

**Готвач**

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

код 8110701

**Производство на кулинарни изделия и напитки**



## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО**

Учебната програма по **Здравословно хранене** е предназначена за професия **Готвач** специалност **Производство на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения** от професионално направление **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели учениците да усвоят теоретични и практически знания за здравословно хранене като подбор на хранителни продукти, видове диети – лечени и за отслабване, видовете хранителни добавки с ползите и вредите от тях.

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователна област: **Природни науки и екология – Химия и опазване на околната среда и Биология и здравно образование** и с учебните предмети от отрасловата и специфичната подготовка за професията.

Обучението по учебния предмет се организира чрез активно включване на ученика в учебния процес чрез проблемно поставяне и изясняване на учебното съдържание.

Обучението се провежда като теоретични уроци за нови знания. За активното участие на учениците в обучението по теми, при които е възможно, се провеждат и елементи от практическото обучение.

Голямата по обем и разнообразна по съдържание информация изисква подходяща материално-техническа база. Обучението трябва да се осъществява в специализиран кабинет, осигурен е богат нагледен материал и учебно-технически средства.

Приложният характер на учебния предмет изисква онагледяване с макети и табла, посещение в заведения за хранене.

Обучението по теория се организира чрез уроци за нови знания, като се използват различни методи на преподаване – лекции, беседа, схеми, демонстрация и др.

Резерва от учебни часове се разпределя по преценка на учителя - за преговор, за посещение в хотели и заведения за хранене и развлечения, за обобщение.

## **II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ:**

**IX клас**      I срок: 18 учебни седмици x 1 учебни часа      = **18 учебни часа**

## **III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

1. Здравословно хранене - същност и изисквания
2. Значение на плодовете и зеленчуците в дневното меню –състав и количество /антиоксиданти, витамини ,фибри и мин. вещества
3. Значението на хляба от пълнозърнести брашна за здравето на човека.
4. Влияние на хидрогенираните мазнини /тран смазнините/ върху здравето на човека.
5. Е-тата в храните-ползи и вреди.Какво трябва да знаем за тях?
6. Правила при топлинна обработка на Месо и зеленчуците.
7. Калкулатор на калориите в храните.
8. Съставяне на хранителен режим при затлъстяване и диабет
9. Хранителни алергии
10. Лечебни диети

#### **IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО:**

В края на обучението учениците трябва да:

**знаят:**

- предназначението на машините и съоръженията;
- правилата за безопасна работа с машините и съоръженията;

**могат:**

- да пускат и спират машините и апаратите при работа и при авария;
- да почистват машините и съоръженията;
- да работят безопасно с машините и съоръженията



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

Утвърдена със Заповед №

Директор:

/Любка Байлова/



# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „МАРКЕТИНГ“

Ха клас

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 346 "Секретарски и административни офис дейности"

**ПРОФЕСИЯ:** код 346010 "ОФИС МЕНИДЖЪР"

**СПЕЦИАЛНОСТ:** 3460101 "Бизнес администратор"

I срок: 18 седмици x 1 час = 18 учебни часа

II срок: 18 седмици x 1 часа = 18 учебни часа

Общо: 36 учебни часа

Изготвил: .....

/Магдалена Бизева/



## I Цели

Целта на обучението по Маркетинг е учениците да усвоя професионални знания, умения и компетентности за:

1. Същността и ролята на маркетинга в бизнеса
2. Видовете маркетинг
3. Маркетинговата стратегия и програма на фирмата
4. Маркетинговите проучвания
5. Продуктовата и иновационна политика
6. Политика на цените
7. Политика на дистрибуция
8. Сервизна политика
9. Рекламна политика

## II Организация на учебния процес

Учебния процес се организира чрез използване на традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез подходящ подбор на различни методически материали и образователни техники

## III Очаквани резултати

1. Запознаване с ролята и принципите на маркетинга в съвременния бизнес
2. Прилагане на практика на методологията на маркетинговите проучвания
3. Разработване на подходящи маркетингови стратегии за бизнеса
4. Управление и планиране на маркетингови дейности
5. Запознаване с продуктовата и иновационната политика и успешното и прилагане в бизнеса
6. Надграждане на знанията и уменията, по икономическите дисциплини ,придобити в училище.

## IV Глобални теми

Същността и ролята на маркетинга в бизнеса- 4 часа  
Видовете маркетинг- 4 часа  
Маркетинговата стратегия и програма на фирмата- 6 часа  
Маркетинговите проучвания-6 часа  
Продуктовата и иновационна политика-3 часа  
Политика на цените- 4 часа  
Политика на дистрибуция-3 часа  
Сервизна политика-3 часа  
Рекламна политика-3 часа

## V Учебно съдържание

1. Специализирана учебна литература издателство "Мартилен" – Маркетинг,
2. Годишно разпределение по Маркетинг -36 часа.



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

Утвърдена със Заповед № 82 от 21.04/14.09.23

Директор:

/Любка Байлова/



# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „ МЕНИДЖМЪНТ“

IXa клас

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 346 "Секретарски и административни офис дейности"

**ПРОФЕСИЯ:** код 346010 "ОФИС МЕНИДЖЪР"

**СПЕЦИАЛНОСТ:** 3460101 "Бизнес администратор"

**Един учебен срок:**

18 учебни седмици x 1 учебен час = 18 учебни часа

**Общо: 18 учебни часа**

Изготвил: .....

/Екатерина Ланджова/



## I. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- получаване и усвояване на основни и знания и умения в областта на мениджмънта;
- формиране на управленско мислене и собствена позиция на младите хора при оценяване на процесите в предприятието и вземането на решение;
- изграждане на позитивно отношение към мениджмънта като възможен избор за кариера.

## II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

Целта на обучението по учебния предмет МЕНИДЖМЪНТ е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- Работната среда, в която ръководи бизнес мениджъра;
- Анализирание на обкръжаващата го среда;
- Разработване на стратегически цели;
- Създаването на организационна структура;
- Комуникацията;
- Мотивиране на сътрудниците;
- Контрол на дейността и постигане на целите на организацията.

## III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

ОБЩО ЧАСОВЕ: 18 ЧАСА

ЕДИН УЧЕБЕН СРОК - 18 СЕДМИЦИ \*1 ЧАСА





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgkit-velingrad.info/>

№	Тема	Брой часове	СРОК	ЗАБЕЛЕЖКА
1.	УП ФИРМЕНА ФИЛОСОФИЯ: МИСИЯ, ВИЗИЯ, ЦЕЛИ НА ОРГАНИЗАЦИЯТА	1		IX
2.	УП АНАЛИЗ НА СРЕДАТА. SWOT АНАЛИЗ	1		IX
3.	УП ТЕХНИКА НА СЦЕНАРИЯ	1		X
4.	УП МЕТОД „ДЕЛФИ“, МЕТОД „ПОРТФОЛИЕН АНАЛИЗ“	1		X
5.	УП МЕТОД «ПАЗАРНО-ПРОДУКТОВО ПОРТФОЛИО» - МАТРИЦА GENERAL ELECTRIC	1		X
6.	УП РАЗРАБОТВАНЕ НА ФИРМЕНИ СТРАТЕГИЧЕСКИ ЦЕЛИ	1		X
7.	УП РАЗРАБОТВАНЕ НА ОПЕРАТИВЕН ПЛАН ЗА РЕАЛИЗИРАНЕ НА СТРАТЕГИЧЕСКИ ЦЕЛИ	1		XI
8.	УП МЕТОД «МОЗЪЧНА АТАКА», МЕТОД «6-3-5»	1		XI
9.	УП МЕТОД НА ТОЧКОВАТА ОЦЕНКА /SCORINGMETODE/, ПОРТФОЛИЕН АНАЛИЗ	1		XI



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.info/>

10	УП ЛИНЕЙНА ДЕАГРАМА /ПЛАН – ГРАФИК/	1		XI
11	УП СЪЗДАВАНЕ НА ОРГАНИЗАЦИОННА СТРУКТУРА НА МАЛКО, СРЕДНО И ГОЛЯМО ПРЕДПРИЯТИЕ	1		XII
12	УП СЪЗДАВАНЕ НА МОДЕЛ ЗА КОМУНИКАЦИЯ В ПРЕДПРИЯТИЕ НА БАЗА ИЗГРАДЕНА ОРГАНИЗАЦИОННА СТРУКТУРА	1		XII
13	УП ПРЕДСТАВЯНЕ НА ЛИЧНО ОТНОШЕНИЕ КЪМ АВТОРИТАРНИЯ СТИЛ, ПРЕДИМСТВА И НЕДОСТАТЪЦИ			XII
14	УП ПРЕДСТАВЯНЕ НА ЛИЧНОТО ОТНОШЕНИЕ КЪМ ЛИБЕРАЛНИЯ СТИЛ, ПРЕДИМСТВА И НЕДОСТАТЪЦИ	1		XII
15	УП ПРЕДСТАВЯНЕ НА ЛИЧНО ОТНОШЕНИЕ КЪМ ПАСТИЦИПАТИВНО-ДЕМОКРАТИЧНИЯ СТИЛ, ПРЕДИМСТВА И НЕДОСТАТЪЦИ	1		I
16	УП МЕТОД НА ВЗЕМАНЕ НА РЕШЕНИЕ ПО ВРУМ-ЙЕТЪН. ПРИНЦИПА НА ЗРЕЛОСТТА ПО ХЪРШИ И БЛАНЧАРД	1		I
17	УП ИЗГРАЖДАНЕ НА СИСТЕМА ЗА МОТИВИРАНЕ НА СЪТРУДНИЦИТЕ	1		I
18	УП СЪЗДАВАНЕ НА СИСТЕМА ОТ ПОКАЗАТЕЛИ ЗА КОНТРОЛ ПО ДЕЙНОСТТА НА ПРЕДПРИЯТИЕТО	1		I

**V. Учебно-помощна литература:**

1. Дончев, Д. Мениджмънт. София: Мартилен, 2007, 2015;
2. Илиев, И. и колектив. Икономика и мениджмънт. София: Мартилен, София, 2008;
3. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт, София: Мартилен 2012;
4. Плачкова, М., Райчев. Р, Мениджмънт в туризма, Дионис, 2008
5. Армстронг, М. Преуспяващият мениджър, Бургас: Делфин прес, 1993.



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg , <http://www.pgит-velingrad.info/>

Утвърдена със Заповед № 140923



# УЧЕБНА ПРОГРАМА

**ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА**

**по „ МИТНИЧЕСКА ПОЛИТИКА“ РПП  
IХ клас,**

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

**код 840 “Транспортни услуги”**

**ПРОФЕСИЯ: код 840110 “Спедитор – логистик”**

**СПЕЦИАЛНОСТ: 8401101 “Спедиции, транспортна и складова логистика”**

**Един учебен срок: 18 учебни седмици x 1 учебен час = 18 учебни часа**

**Общо: 18 учебни часа**

Изготвил: .....  
**МАГАДАЛЕНА БИЗЕВА**





## I. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Да се запознаят с митническата дейност и митническия контрол , функциите и правомощията на митническите органи
- Да се запознаят с нормативната база на съюзно и национално ниво
- Да познават особеностите на различните видове контрол
- Да усвоят основни дейности, свързани с митническия контрол и митническите режими
- Да получат умения за работа с митническа документация
- Учениците да са подготвени като граждани на общество, основано на интензивни и изградени по нов начин комуникации.

## II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

Да знаят:

- Същността на митническата дейност
- Как се осъществява митническия контрол
- Кои са основните митнически задължения
- Необходимата митническа документация
- Как се осъществява проверката на хора, стоки и превозни средства
- Как се осъществява митническия и валутният контрол
- Какви са нарушенията на митническото законодателство и техните санкции
- Кои са основните митнически режими и техните особености

	<b>ГЛОБАЛНИ ТЕМИ</b>	<b>Брой часове</b>
<b>I</b>	<b>Същност и обхват на митническата дейност в България и ЕС</b>	<b>3</b>
<b>II</b>	<b>Организация на митническия контрол в България.</b>	<b>5</b>
<b>III</b>	<b>Основни видове митнически и валутен контрол</b>	<b>3</b>
<b>IV</b>	<b>Митнически режими и процедури</b>	<b>7</b>



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg , <http://www.pgit-velingrad.info/>

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

ОБЩО ЧАСОВЕ: 18ЧАСА

ЕДИН УЧЕБЕН - СРОК 18 СЕДМИЦИ \*1 ЧАСА

№	Тема	Брой часове	СРОК	ЗАБЕЛЕЖКА
1.	СЪЩНОСТ И ОБХВАТ НА МИТНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ	1	IX	
2.	ИСТОРИЧЕСКО РАЗВИТИЕ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ В БЪЛГАРИЯ	1	IX	
3.	СЪЩНОСТ И ФУНКЦИИ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ	1	X	
4.	ОРГАНИЗАЦИЯ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ В БЪЛГАРИЯ	1	X	
5.	ГКПП В БЪЛГАРИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ НА РАБОТАТА	1	X	
6.	СУБЕКТ, ОБЕКТ И ПРЕДМЕТ НА МИТНИЧЕСКИТЕ ОРГАНИ. МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ	1	X	
7.	МИТНИЧЕСКА ДОКУМЕНТАЦИЯ	1	XI	



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg , <http://www.pgит-velingrad.info/>

8.	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ НА СТОКИ, ПЪТНИЦИ И ПРЕВОЗНИ СРЕДСТВА	1	XI	
9.	ВАЛУТЕН МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1	XI	
10	НАРУШЕНИЯ НА МИТНИЧЕСКОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО	1	XI	
11	МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1	XII	
12	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ- СЪЩНОСТ И ВИДОВЕ	1	XII	
13	МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ НА АКЦИЗНИ СТОКИ	1	XII	
14	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ «ТРАНЗИТ»	1	XII	
15	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ „МИТНИЧЕСКО СКЛАДИРАНЕ“	1	I	
16	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ «СВОБОДНИ ЗОНИ»	1	I	
17	ДРУГИ МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМИ – «ВРЕМЕНЕН ВНОС», «СПЕЦИФИЧНА УПОТРЕБА», «АКТИВНО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ»	1	I	
18	СИСТЕМАТИЗИРАНЕ И ОБОБЩАВАНЕ НА МАТЕРИАЛА	1	I	





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg , <http://www.pgit-velingrad.info/>

#### V. Учебно-помощна литература:

1. Мадански, Цв., Ставрева И, Основи на митническия контрол , университетско издателство „Климент Охридски“,2017
2. Великов, В., Митническа територия. Митническа граница. София, Тракия-М, 2000
3. Златарев, Е. Митническо право.София, Сиела, 2006
4. Антоф, М. Ръководство за дейността на митническия представител, Мартилен, 2021
5. Валутен закон
6. Закон за административните нарушения и наказания
7. Закон за акцизите и данъчните складове
8. Наредба за гранично контролно- пропускателни пунктове
9. Наредба за организацията и осъществяването на граничен паспортен контрол, митнически, здравен, ветеринарномедицински и фитосанитарен контрол
10. Наредба за пренасянето през границата на страната на парични средства, благородни метали, скъпоценни камъни и изделия със и от тях



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgjt-velingrad.com/>

Утвърдил със Заповед № .....

Директор: .....

/инж. Любка Байлова/



# УЧЕБНА ПРОГРАМА

## ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО

### РПШ

XI<sup>A</sup> клас

специалност: Бизнес администрация

за учебната 2023/2024 година

18 учебни седмици първи срок по 1 учебни часа = 18 учебни часа

Общо 18 учебни часа

Изготвил:

Радослав Райчев



Учебната програма по учебния предмет ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО е предназначена за професия „Офис мениджър” от професионално направление „Секретарски и офис дейности”

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с предмети от общата, отрасловата и специфичната подготовка.

Чрез учебното съдържание се цели да се усвоят знания, умения и компетентности, свързани с организацията на работата на мениджъра, с функциите, които изпълнява и качествата които трябва да притежава.

Съдържанието на учебната програма е разпределено в 18 теми, като за всяка е отделен по един час.

Учебния процес се организира чрез използване на традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез подходящ подбор на различни методически материали и образователни техники.

Специфичния характер на учебния предмет изисква по учебния предмет да се използват знания и умения от различни икономически дисциплини.

## II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Целта на обучението по учебния предмет ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- Работната среда в която ръководи бизнес мениджъра;
- Анализиране на обкръжаващата го среда;
- Разработване на фирмени стратегически цели;
- Създаването на организационна структура;
- Комуникацията;
- Мотивиране на сътрудниците;
- Контрол на дейността и постигането на целите на организацията.

## III. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

18 учебни седмици първи срок по 1 учебни часа = **18 учебни часа**





#### IV. УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебна седмица	Тема	Вид	Бележки
1	Фирмена стратегия	НЗ	
2	Планиране на дейността	НЗ	
3	Маркетингово проучване	НЗ	
4	Стратегическо планиране	НЗ	
5	Текущо планиране	НЗ	
6	Планиране потребностите от персонал	НЗ	
7	Видове организационни структури	НЗ	
8	Маркетинг микс	НЗ	
9	Финансиранен и инвестиране	НЗ	
10	Анализ на икономическите показатели	НЗ	
11	Анализ на ликвидността	НЗ	
12	Анализ на рентабилността	НЗ	
13	Печалба	НЗ	
14	Паричен поток	НЗ	
15	Структура на бизнес план	НЗ	
16	Графично оформление на бизнес план	НЗ	
17	Изготвяне на презентация на бизнес план	НЗ	
18	Изготвяне на презентация на бизнес план	НЗ	



ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-veligrad.com)



Утвърдил: .....  
/инж. Любка Байлова/

## УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „СЕРВИРАНЕ“

IX клас,

Съгласно Заповед №...../.....

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: код 811070 Готвач

СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

Изготвил: .....

/инж. Спаска Китова/



## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PG-IT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velingrad.com)

### I. ЦЕЛИ

учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- изискванията към професията сервитьор;
- етичните правила и стандартите на професията;
- общуването с госта като основен елемент на гостоприемството;
- актуални знания за обзавеждането в ресторанта;
- работа с машини, съоръжения и инвентар в търговската зала;
- организация на работа в търговската зала;
- основни дейности в процеса обслужване;
- форми и правила на обслужване;
- изпълнение на самостоятелни задачи и работа в екип;
- коректност и колегиалност в общуването с гостите и работния екип;
- овладяване на способности за планиране, организиране и контрол на дейностите;
- предлагане на качествен ресторантьорски продукт, съизмерим със световните стандарти.

### II. I СРОК 18 седм. x 1 часа- 18 часа

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

1. Въведение в професията.	1
2. ЗБУТ и предотвратяване на инциденти	1
3. Лична и работна хигиенна	1
4. Сервитьорски бригади и системи на обслужване	1
5. Инвентар и средства използвани при сервиране	1
6. Подготовка на инвентара	1
7. Отношение към госта	1
8. Форми на сервиране	1
9. Обслужване „тебъл.дот“	1
10. Маркиране и системи на отчитане	1
11. Зареждане на маси	1
12. Организиране и обслужване на различните видове хранене	2
13. Видове менюта и ред на сервиране	1





**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**

**"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД**

**бул. "Съединение" №49, тел.0889124517**

**e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PG-IT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velingrad.com)**

14. Сервиране на напитки	1
15. Сервиране на луксозни и специални блюда	1
16. Работа при масата на госта	1
17. Работа на бара	1
Общо:	18 часа

**IV. Специфични методи и форми за оценяване на постиженията на ученика.**

- Устно изпитване - в диалог с ученика учителят. Ученика да умее да описва етапите на подготовка и сервиране.
- Ученика да умее опише цял процес за сервиране на различните видове ястия и напитки.
- Оценяване на екипна работа при разпределяне на поставени задачи.
- Писмено изпитване на теми и чертаене на схеми за подредба на маса по дадено меню.

**V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО**

В края на обучението учениците трябва да овладеят следните знания за:

- професионална терминология;
- хигиенни и безопасни условия на труд;
- средствата за работа в ресторанта;
- задълженията на обслужващия персонал в ресторанта;
- правилата за културно поведение с гостите;
- системите за сервиране и формите на сервитьорско обслужване;
- изискванията за изготвяне на меню;
- да познава различните видове напитки и техния състав;
- правилата за сервиране на храни и напитки;
- организацията на работа в ресторанта;
- начините за заплащане;



## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM)

- устройство и принцип на действие на необходимото технологично оборудване.

### умения за:

- спазване на правилата за предотвратяване на инциденти;
- поддържане и работа с инвентара и оборудването в търговската зала;
- подготвяне на търговската зала за обслужване;
- сервиране по установените правила на храни и напитки;
- организиране на обслужването в ресторанта;
- извършване на технологични операции пред масата на госта;
- изготвяне на меню, според повода, характеристиките и изискванията на гостите;
- за самостоятелна работа и работа в екип;
- безопасна работа с необходимото технологично оборудване;
- спазване на изискванията за хигиенна и безопасна работа в работната среда.

### компетентности:

- изготвя меню според повода, характеристиките и изискванията на гостите;
- участва в различни форми на обслужване, като прилага познатите системи и стилове на обслужване;
- анализира необходимостта от промени в работни процес;
- проявява отговорност и инициативност при самостоятелно изпълнение на задачите;
- поема отговорности при работа в екип;
- спазва мерките за безопасност и се отнася с отговорност към хората;
- действа адекватно и отговорно при овладяване на възникнали аварийни ситуации, в съответствие с установените вътрешно-фирмени правила за аварийна безопасност;
- способен е да комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес, съобразно работния протокол
- проявява инициативност при утвърждаване ценностите на професията
- проявява инициативност за обучение и развитие
- проявява устойчивост на стресови ситуации.

### VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

- Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, "Дионис" София, 2005 год.
- Стамов, Никовска, Организиране и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела, изд. „МАТКОМ“ -София2014г.



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

Изготвил: .....  
/Ангел Димитров/



## УЧЕБНА ПРОГРАМА

за Разширена професионална подготовка

Утвърдена със Заповед № .....година

по

## ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 811

**Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**

**ПРОФЕСИЯ:**

код 811070

**Готвач**

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

код 8110701

**Производство на кулинарни изделия и напитки**



## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО**

Учебната програма по **Технологично обзавеждане** е предназначена за професия **Готвач** специалност **Производство на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения** от професионално направление **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели учениците да усвоят теоретични и практически задачи за технологичното обзавеждане в заведенията за хранене и развлечения - принципите на действие, факторите за нормална работа на машините и съоръженията, средства за безопасна работа на машините и съоръженията, необходимостта от спазване изискванията лична и обществена хигиена.

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователна област: **Природни науки и екология – Химия и опазване на околната среда и Физика и астрономия** и с учебните предмети от отрасловата и специфичната подготовка за професията.

Обучението по учебния предмет се организира чрез активно включване на ученика в учебния процес чрез проблемно поставяне и изясняване на учебното съдържание.

Обучението се провежда като теоретични уроци за нови знания. За активното участие на учениците в обучението по теми, при които е възможно, се провеждат и елементи от практическото обучение.

Голямата по обем и разнообразна по съдържание информация изисква подходяща материално-техническа база. Обучението трябва да се осъществява в специализиран кабинет, осигурен е богат нагледен материал и учебно-технически средства.

Приложният характер на учебния предмет изисква онагледяване с макети и табла, посещение в заведения за хранене и в складови помещения.

Обучението по теория се организира чрез уроци за нови знания, като се използват различни методи на преподаване – лекции, беседа, схеми, демонстрация и др.

Резерва от учебни часове се разпределя по преценка на учителя - за преговор, за посещение в хотели и заведения за хранене и развлечения, за обобщение.

## **II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ:**

**IX клас**      1 срок: 18 учебни седмици x 1 учебни часа      = **18 учебни часа**

## **III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

### **Раздел 1 ОБЩИ СВЕДЕНИЯ ЗА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБЗАВЕЖДАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ – 2 учебни часа**

Машини, апарати и съоръжения, които се използват в заведенията за хранене  
Основни машинни елементи.

### **Раздел 2 МЕХАНИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ - 2 учебни часа**

#### **Машини за обработка на месо**

Машини за смилане на месо.

Принцип на действие. Видове месомелачки. Правила за експлоатация и безопасна работа с машините.

#### **Машини за обработка на зеленчуци и плодове**

Машини за нарязване и пасиране на зеленчуци.

Предназначение. Видове. Правила за експлоатация и безопасна работа.

### **Раздел 3 ТОПЛИННО ОБЗАВЕЖДАНЕ – 6 учебни часа**

Предназначение на топлинните съоръжения. Класификация. Предаване на топлината от източника до продукта. Източници на топлина. Начини за предаване на топлината.

**Апарати с нискотемпературно готвене**

Правила за експлоатация и безопасна работа.

**Апарати за шоково охлаждане на хранителни продукти**

Практическо приложение.

**Машини за вакумиране на хранителни продукти .**

**Електрически пекарни. Конвектомати. Електрически скари и тостери. Грилове.**

**Апарати СВЧ нагряване.** Предназначение. Правила за експлоатация и безопасна работа.

**Спомагателни топлинни съоръжения.** - Електрическа водна баня, ел.отопляем шкаф – маса, лоператори, предназначение. Правила за експлоатация и безопасна работа.

### **Раздел 4 ХЛАДИЛНО ОБЗАВЕЖДАНЕ – 3 учебни часа**

**Електрохладилни съоръжения.**

Хладилни камери.

Предназначение. Местоположение в ЗХ. Видове. Изграждане и обзавеждане.

Хладилни шкафове и витрини.

Предназначение. Видове. Местоположение в ЗХ..

Условия за спазване на температурния режим. Санитарно - хигиенни изисквания. Техническа безопасност.

### **Раздел 5 АПАРАТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ НА ГОТОВАТА ПРОДУКЦИЯ – 2 учебни часа**

Линии за самообслужване. Видове линии за самообслужване в зависимост от предназначението им. Основни елементи в линията за самообслужване, конструктивни решения, начини за подреждане на секциите.

#### **IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО:**

В края на обучението учениците трябва да:

**знаят:**

- предназначението на машините и съоръженията;
- правилата за безопасна работа с машините и съоръженията;

**могат:**

- да пускат и спират машините и апаратите при работа и при авария;
- да почистват машините и съоръженията;
- да работят безопасно с машините и съоръженията





ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgit-velingrad.com/>

Изготвил: .....  
/Ангел Димитров/



Утвърдил: .....  
/Добка Байлова/

## УЧЕБНА ПРОГРАМА

за Разширена професионална подготовка

Утвърдена със Заповед № .....година

по

## ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ

Учебна практика

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 811

**Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**

**ПРОФЕСИЯ:**

код 811070

**Готвач**

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

код 8110701

**Производство на кулинарни изделия и напитки**



## I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Учебната програма по УП **Здравословно хранене** е предназначена за професия **Готвач** специалност **Производство на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения** от професионално направление **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели учениците да усвоят теоретични и практически знания за здравословно хранене като подбор на хранителни продукти, видове диети – лечени и за отслабване, видовете хранителни добавки с ползите и вредите от тях.

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователна област: **Природни науки и екология – Химия и опазване на околната среда и Биология и здравно образование** и с учебните предмети от отрасловата и специфичната подготовка за професията.

Обучението по учебния предмет се организира чрез активно включване на ученика в учебния процес чрез приготвяне на ястия чрез щадящ метод на топлинна обработка.

Обучението се провежда като учебна практика. За активното участие на учениците в обучението по теми, при които е възможно, се провеждат и елементи от практическото обучение.

Голямата по обем и разнообразна по съдържание информация изисква подходяща материално-техническа база. Обучението трябва да се осъществява в специализиран кабинет, осигурен е богат нагледен материал и учебно-технически средства.

Приложният характер на учебния предмет изисква онагледяване с макети и табла, посещение в заведения за хранене.

Обучението по теория се организира чрез уроци за нови знания, като се използват различни методи на преподаване – лекции, беседа, схеми, демонстрация и др.

Резерва от учебни часове се разпределя по преценка на учителя - за преговор, за посещение в хотели и заведения за хранене и развлечения, за обобщение.

## II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ:

<b>X клас</b>	I срок: 18 учебни седмици	x 1 учебни часа	= 18 учебни часа
	II срок 18 учебни седмици	x 2 учебни часа	= 36 учебни часа
			Общо: 54 учебни часа

## III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

1. Здравословно хранене - същност и изисквания
2. Приготвяне на ястия от плодове и зеленчуци по начин който запазва всички нутриенти в тях
3. Приготвяне на пълнозърнест хляб - техники
4. Влияние на хидрогенираните мазнини /тран смазнините/ върху здравето на човека.
5. Е-тата в храните-ползи и вреди. Ястия без хранителни добавки
6. Е-тата в храните-ползи и вреди. Ястия без хранителни добавки
7. Е-тата в храните-ползи и вреди. Ястия без хранителни добавки
8. Е-тата в храните-ползи и вреди. Ястия без хранителни добавки
9. Правила при топлинна обработка на Месо и зеленчуците.
10. Калкулатор на калориите в храните.

11. Как да си изготвим хранителен режим? Съставяне на хранителен режим при затлъстяване и диабет
12. Как да си изготвим хранителен режим? Съставяне на хранителен режим при затлъстяване и диабет
13. Как да си изготвим хранителен режим? Съставяне на хранителен режим при затлъстяване и диабет
14. Хранителни алергии
15. Лечебни диети
16. Лечебни диети

#### **IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО:**

В края на обучението учениците трябва да:

**могат:**

- Да приготвят здравослови ястия
- Да познават методите за щадяща топлинна обработка
- Да познават алтернативите на традиционните подправки и ястия;

**могат:**

- да пускат и спират машините и апаратите при работа и при авария;
- да почистват машините и съоръженията;
- да работят безопасно с машините и съоръженията



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgjit-velingrad.com/>

Утвърдил със Заповед № .....  
Директор: .....

Инж. Любка Байлова/



# УЧЕБНА ПРОГРАМА

## УП ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО

### РПП

XI<sup>A</sup> клас

специалност: Бизнес администрация

за учебната 2023/2024 година

18 учебни седмици първи срок по 1 учебни часа = 18 учебни часа

18 учебни седмици първи срок по 2 учебни часа = 36 учебни часа

Общо 54 учебни часа

Изготвил:

Магдалена Бизева





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.info/>

## I. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

ЦЕЛТА НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО Е УЧЕНИЦИТЕ ДА УСВОЯТ ПРОФЕСИОНАЛНИ ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНТНОСТИ ЗА:

- Работна среда, в която се ръководи бизнес мениджъра;
- Анализиране на обкръжаващата го среда;
- Разработване на фирмени стратегически цели;
- Създаване на организационна структура;
- Комуникацията;
- Мотивиране на сътрудниците;
- Контрол на дейността и постигането на целите на организацията.

<b>ГЛОБАЛНИ ТЕМИ</b>		
<b>I</b>	СТРУКТУРА НА БИЗНЕС ПЛАНА И ГРАФИЧНО ОФОРМЛЕНИЕ	<b>2</b>
<b>II</b>	ФИРМЕНА СТРАТЕГИЯ	<b>2</b>
<b>III</b>	ПЛАНИРАНЕ НА ДЕЙНОСТТА НА ПРЕДПРИЯТИЕТО	<b>2</b>
<b>IV</b>	СТРАТЕГИЧЕСКО ПЛАНИРАНЕ	<b>8</b>
<b>V</b>	ОРГАНИЗИРАНЕ НА ДЕЙНОСТТА И ОРГАНИЗАЦИОННИ СТРУКТУРИ	<b>6</b>
<b>VI</b>	МАРКЕТИНГ ПРОУЧВАНЕ И МАРКЕТИНГ МИКС	<b>5</b>
<b>IV</b>	ФИНАНСИРАНЕ И ИНВЕСТИРАНЕ	<b>11</b>
<b>VI</b>	ИКОНОМИЧЕСКИ ПОКАЗАТЕЛИ. СТРУКТУРА И АНАЛИЗ	<b>10</b>
<b>VII</b>	ИЗГОТВЯНЕ И ПРЕДСТАВЯНЕ НА БИЗНЕСА ПЛАНА	<b>6</b>

## III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

18 учебни седмици x 1 учебен час = 18 учебни часа

18 учебни седмици x 2 учебен час = 36 учебни часа

**Общо: 54 учебни часа**



#### IV. УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебна седмица	Тема	Вид	Бележки
1	Фирмена стратегия	УПР	
2	Фирмена стратегия	УПР	
3	Планиране на дейността	УПР	
4	Планиране на дейността	УПР	
5	Маркетингово проучване	УПР	
6	Маркетингово проучване	УПР	
7	Стратегическо планиране	УПР	
8	Стратегическо планиране	УПР	
9	Етапи на стратегическото планиране	УПР	
10	Етапи на стратегическото планиране	УПР	
11	Текущо планиране	УПР	
12	Текущо планиране	УПР	
13	Планиране потребностите от персонал	УПР	
14	Планиране потребностите от персонал	УПР	
15	Видове организационни структури	УПР	
16	Видове организационни структури	УПР	
17	Организиране на дейността	УПР	
18	Организиране на дейността	УПР	
19	Организиране на структурата	УПР	
19	Организиране на структурата	УПР	
20	Принципи на организация	УПР	
20	Принципи на организация	УПР	
21	Маркетинг микс	УПР	
21	Маркетинг микс	УПР	
22	Маркетинг микс	УПР	
22	Финансиранен и инвестиране	УПР	
23	Финансиранен и инвестиране	УПР	
23	Възможности за финансиране	УПР	
24	Възможности за финансиране	УПР	
24	Кредитно финансиране	УПР	
25	Кредитно финансиране	УПР	
25	Инвестиране	УПР	
26	Инвестиране	УПР	
26	Инвестиционни проекти	УПР	



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgjit-velingrad.com/>

27	Инвестиционни проекти	УПР	
27	Други форми за кредитиране и финансиране	УПР	
28	Анализ на икономическите показатели	УПР	
28	Анализ на икономическите показатели	УПР	
29	Анализ на ликвидността	УПР	
29	Анализ на ликвидността	УПР	
30	Анализ на рентабилността	УПР	
30	Анализ на рентабилността	УПР	
31	Печалба	УПР	
31	Печалба	УПР	
32	Паричен поток	УПР	
32	Паричен поток	УПР	
33	Структура на бизнес план	УПР	
33	Графично оформление на бизнес план	УПР	
34	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
34	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
35	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
35	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
36	Представяне на бизнес план	УПР	
36	Представяне на бизнес план	УПР	





ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velinograd.com)



Утвърдил: .....  
/инж. Любка Байлова/

# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „УП СЕРВИРАНЕ“

IX клас,

Съгласно Заповед №...../.....

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: код 811070 Готвач

СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

Изготвил: .....

/инж.техн. Елена Узунова/

/инж. Спаска Китова/



## I. ЦЕЛИ

учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- изискванията към професията сервитьор;
- етичните правила и стандартите на професията;
- общуването с госта като основен елемент на гостоприемството;
- актуални знания за обзавеждането в ресторанта;
- работа с машини, съоръжения и инвентар в търговската зала;
- организация на работа в търговската зала;
- основни дейности в процеса обслужване;
- форми и правила на обслужване;
- изпълнение на самостоятелни задачи и работа в екип;
- коректност и колегиалност в общуването с гостите и работния екип;
- овладяване на способности за планиране, организиране и контрол на дейностите;
- предлагане на качествен ресторантьорски продукт, съизмерим със световните стандарти.

**II. II учебен срок: 18 учебни седмици x 2 учебни часа = 36 учебни часа**

**Общо: 36 учебни часа**



ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM)

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

1. Въведение в професията. Видове заведения за хранене и развлечения	1
2. Работно облекло и лична хигиена на сервитьора	1
3. ЗБУТ и санитарко-хигиенни изисквания	2
4. Видове системи на обслужване	2
5. Обзавеждане на ТЗ и работа със сервитьорски инвентар	2
6. Обзавеждане на бара и работа с барове инвентар	2
7. Предварителна подготовка за работа	4
8. Етапи на обслужването	2
9. Сервиране на готова кулинарна продукция	12
10. Сервиране на напитки	8
<b>ОБЩО:</b>	<b>36 часа</b>

УРОЧНИ ЕДИНИЦИ	
Въведение в професията. Видове ЗХР	1НЗ
Работно облекло и лична хигиена на сервитьора	1НЗ
ЗБУТ и санитарно-хигиенни изисквания	1НЗ
ЗБУТ и санитарно-хигиенни изисквания	1НЗ
Видове системи на обслужване	1НЗ
Видове системи на обслужване	1НЗ
Обзавеждане на ТЗ и работа със сервитьорски инвентар	1НЗ
Обзавеждане на ТЗ и работа със сервитьорски инвентар	1НЗ
Обзавеждане на бара и работа с баров инвентар	1НЗ
Обзавеждане на бара и работа с баров инвентар	1НЗ
Предварителна подготовка за работа	1НЗ
Предварителна подготовка за работа	1НЗ
Предварителна подготовка за работа	1НЗ







ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pgит-velinograd.com)

#### IV. Специфични методи и форми за оценяване на постиженията на ученика.

- Устно изпитване - в диалог с ученика учителят. Ученика да умее да общува с гостите и клиентите.
- Ученика да опише целия процес за сервирането на готовата кулинарна продукция и напитки.
- Практическо изпитване-задаване на самостоятелна работа.
- Оценяване на работа в екип - разпределяне на задачите.

#### V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението учениците трябва да овладеят следните знания за:

- професионална терминология;
- хигиенни и безопасни условия на труд;
- средствата за работа в ресторанта;
- задълженията на обслужващия персонал в ресторанта;
- правилата за културно поведение с гостите;
- системите за сервиране и формите на сервитьорско обслужване;
- изискванията за изготвяне на меню;
- видовете напитки, състава и физиологичното значение;
- правилата за сервиране на храни и напитки;
- организацията на работа в ресторанта; начините за разплащане;
- устройство и принцип на действие на необходимото технологично оборудване;

умения за:

- спазване на правилата за предотвратяване на инциденти;
- поддържане и работа с инвентара и оборудването в търговската зала;
- подготвяне на търговската зала за обслужване;
- сервиране по установените правила на храни и напитки;
- организиране на обслужването в ресторанта;
- извършване на технологични операции пред масата на госта;
- изготвяне на меню, според повода, характеристиките и изискванията на гостите;
- за самостоятелна работа и работа в екип;
- работа с ресторантьорски софтуер;
- безопасна работа с необходимото технологично оборудване;



ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velingrad.com)

- спазване на изискванията за хигиенна и безопасна работа в работната среда;

**компетентности:**

- изготвя меню според повода, характеристиките и изискванията на гостите;
- участва в различни форми на обслужване, като прилага познатите системи и стилове на обслужване;
- анализира необходимостта от промени в работни процес;
- проявява отговорност и инициативност при самостоятелно изпълнение на задачите;
- поема отговорности при работа в екип;
- спазва мерките за безопасност и се отнася с отговорност към хората;
- действа адекватно и отговорно при овладяване на възникнали аварийни ситуации , в съответствие с установените вътрешно-фирмени правила за аварийна безопасност;
- способен е да комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес, съобразно работния протокол;
- проявява инициативност при утвърждаване ценностите на професията;
- проявява инициативност за обучение и развитие;
- проявява устойчивост при възникване на проблем.

**VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

- Гутмайер, Щиклер, Зингел, Ленгер, Сервиране, “Дионис” София,2005 год. Стамов,
- Никовска, Организиране и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела, изд. „МАТКОМ“ -София2014г.





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

Утвърдена със Заповед №



Директор

/Йорка Байлова/

# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „ УП МАРКЕТИНГ“

Ха клас

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 346 "Секретарски и административни офис дейности"

**ПРОФЕСИЯ:** код 346010 "ОФИС МЕНИДЖЪР"

**СПЕЦИАЛНОСТ:** 3460101 "Бизнес администратор"

I срок: 18 седмици x 1 час = 18 учебни часа  
II срок: 18 седмици x 2 часа = 36 учебни часа

Общо: 54 учебни часа

Изготвил: .....  
/Магдалена Бизева/



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

## I. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- получаване и усвояване на основни и допълнителни знания и умения в областта на маркетинга;
- формиране на умения и компетентности за: същността и ролята на маркетинга в бизнеса; видовете маркетинг; маркетинговата стратегия и програма на фирмата; маркетинговите проучвания; продуктовата и иновационната политика; политика на цените; политика на дистрибуцията; рекламната политика.
- изграждане на позитивно отношение към маркетинга като възможен избор за кариера.

## II. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Учебният процес се организира чрез използване на традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез подходящ подбор на различни методически материали и образователни техники.

## III. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

В края на обучението учениците трябва:

- **да знаят:**
  - същността на маркетинга;
  - ролята и принципите на маркетинга в съвременния бизнес;
  - основните функции на мениджмънта;
  - методите за вземане на решение.
  - продуктовата и иновационната политика и успешно;
- **да могат:**
  - прилагат на практика методологията на маркетинговите проучвания;
  - разработват подходящи маркетингови стратегии за бизнеса;
  - управляват и планират маркетинговите дейности;
  - вземат управленски решения;
  - прилагат фирмената култура



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД**  
 бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
 e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

<b>ГЛОБАЛНИ ТЕМИ</b>		
<b>I</b>	<b>Същността и ролята на маркетинга в бизнеса</b>	<b>4</b>
<b>II</b>	<b>Видове маркетинг</b>	<b>4</b>
<b>III</b>	<b>Маркетингова стратегия и програма на фирмата</b>	<b>8</b>
<b>IV</b>	<b>Маркетингови проучвания</b>	<b>8</b>
<b>V</b>	<b>Продуктова и иновационна политика</b>	<b>6</b>
<b>VI</b>	<b>Политика на цените</b>	<b>6</b>
<b>IV</b>	<b>Политика на дистрибуция</b>	<b>6</b>
<b>VI</b>	<b>Сервизна политика</b>	<b>6</b>
<b>VII</b>	<b>Рекламна политика</b>	<b>6</b>

#### **IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

**ОБЩО ЧАСОВЕ: 54 ЧАСА**

**I срок: 18 седмици x 1 час = 18 учебни часа**

**II срок: 18 седмици x 2 часа = 36 учебни часа**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Брой часове</b>	<b>СРОК</b>	<b>ЗАБЕЛЕЖКА</b>
1.	ВЪЗНИКВАНЕ И РОЛЯ НА МАРКЕТИНГА	1		IX
2.	РОЛЯ И ЗНАЧЕНИЕ НА МАРКЕТИНГА	1		IX
3.	ПАЗАРЪТ И НЕГОВИТЕ ЕЛЕМЕНТИ – ТЪРСЕНЕ И ПРЕДЛАГАНЕ	1		X
4.	ОСНОВНИ МАРКЕТИНГОВИ ДЕЙНОСТИ И ФУНКЦИИ	1		X
5.	ВИДОВЕ МАРКЕТИНГ. ПРИЗНАЦИ ЗА КЛАСИФИКАЦИЯ	1		X
6.	ХАРАКТЕРИСТИКА НА ОСНОВНИТЕ ВИДОВЕ МАРКЕТИНГ	1		X
7.	ФАКТОРИ НА МАКРОСРЕДАТА	1		XI
8.	ФАКТОРИ НА МИКРОСРЕДАТА И ТЯХНОТО ВЛИЯНИЕ ВЪРХУ БИЗНЕСА	1		XI
9.	ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС – МАРКЕТИНГ И ВИДОВЕ МАРКЕТИНГ	1		XI
10	КРИТЕРИИ ЗА СЕГМЕНТИРАНЕ НА ПАЗАРА	1		XI





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

42	ВРЪЗКИ С ОБЩЕСТВЕННОСТТА	1		
43	ЛИЧНИ ПРОДАЖБИ. НАСЪРЧАВАНЕ НА ПРОДАЖБИТЕ	1		
44	РЕШАВАНЕ НА ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС – РЕКЛАМНА ПОЛИТИКА	1		
45	СЪЩНОСТ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НА СЕРВИЗНАТА ПОЛИТИКА	1		
46	СЕРВИЗНА ПОЛИТИКА – ПРЕДПОСТАВКИ ЗА РАЗРАБОТВАНЕТО НА СЕРВИЗНА ПОЛИТИКА	1		
47	ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС – МАРКЕТИНГОВ ИНСТРУМЕНТАРИУМ	1		
48	ОРГАНИЗАЦИЯ НА МАРКЕТИНГА ВЪВ ФИРМАТА	1		
49	ОРГАНИЗАЦИЯ НА МАРКЕТИНГА ВЪВ ФИРМАТА – ОСНОВНИ ПОДХОДИ	1		
50	КОНТРОЛ НА МАРКЕТИНГОВАТА ДЕЙНОСТ – ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И МЕРКИ	1		
51	ЕДИНСТВО И ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА МАРКЕТИНГОВАТА ДЕЙНОСТ	1		
52	ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС	1		
53	СИСТЕМАТИЗИРАНЕ И ОБОБЩАВАНЕ НА МАТЕРИАЛА	1		
54	СИСТЕМАТИЗИРАНЕ И ОБОБЩАВАНЕ НА МАТЕРИАЛА	1		

**V. Учебно-помощна литература:**

1. Специализирана учебна литература, издателство Мартилен, София
2. Илиев, И. и колектив. Икономика и мениджмънт. София: Мартилен, София, 2008;
3. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт, София: Мартилен 2012;



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velinograd.info/>

Утвърдена със Заповед №

Директор

Тябька Байлова/

# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „ УП МАРКЕТИНГ“

Ха клас

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 346 “Секретарски и административни офис дейности”

**ПРОФЕСИЯ:** код 346010 “ОФИС МЕНИДЖЪР”

**СПЕЦИАЛНОСТ:** 3460101 “Бизнес администратор”

I срок: 18 седмици x 1 час = 18 учебни часа

II срок: 18 седмици x 2 часа = 36 учебни часа

Общо: 54 учебни часа

Изготвил: .....

/Екатерина Ланджова/



**Професионална гимназия по икономика и туризъм  
 “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
 бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
 e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.info/>**

<b>ГЛОБАЛНИ ТЕМИ</b>		
<b>I</b>	<b>Същността и ролята на маркетинга в бизнеса</b>	<b>4</b>
<b>II</b>	<b>Видове маркетинг</b>	<b>4</b>
<b>III</b>	<b>Маркетингова стратегия и програма на фирмата</b>	<b>8</b>
<b>IV</b>	<b>Маркетингови проучвания</b>	<b>8</b>
<b>V</b>	<b>Продуктова и иновационна политика</b>	<b>6</b>
<b>VI</b>	<b>Политика на цените</b>	<b>6</b>
<b>IV</b>	<b>Политика на дистрибуция</b>	<b>6</b>
<b>VI</b>	<b>Сервизна политика</b>	<b>6</b>
<b>VII</b>	<b>Рекламна политика</b>	<b>6</b>

#### **IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

**ОБЩО ЧАСОВЕ: 54 ЧАСА**

**I срок: 18 седмици x 1 час = 18 учебни часа**

**II срок: 18 седмици x 2 часа = 36 учебни часа**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Брой часове</b>	<b>СРОК</b>	<b>ЗАБЕЛЕЖКА</b>
1.	ВЪЗНИКВАНЕ И РОЛЯ НА МАРКЕТИНГА	1		IX
2.	РОЛЯ И ЗНАЧЕНИЕ НА МАРКЕТИНГА	1		IX
3.	ПАЗАРЪТ И НЕГОВИТЕ ЕЛЕМЕНТИ – ТЪРСЕНЕ И ПРЕДЛАГАНЕ	1		X
4.	ОСНОВНИ МАРКЕТИНГОВИ ДЕЙНОСТИ И ФУНКЦИИ	1		X
5.	ВИДОВЕ МАРКЕТИНГ. ПРИЗНАЦИ ЗА КЛАСИФИКАЦИЯ	1		X
6.	ХАРАКТЕРИСТИКА НА ОСНОВНИТЕ ВИДОВЕ МАРКЕТИНГ	1		X
7.	ФАКТОРИ НА МАКРОСРЕДАТА	1		XI
8.	ФАКТОРИ НА МИКРОСРЕДАТА И ТЯХНОТО ВЛИЯНИЕ ВЪРХУ БИЗНЕСА	1		XI
9.	ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС – МАРКЕТИНГ И ВИДОВЕ МАРКЕТИНГ	1		XI
10	КРИТЕРИИ ЗА СЕГМЕНТИРАНЕ НА ПАЗАРА	1		XI





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

42	ВРЪЗКИ С ОБЩЕСТВЕННОСТТА	1		
43	ЛИЧНИ ПРОДАЖБИ. НАСЪРЧАВАНЕ НА ПРОДАЖБИТЕ	1		
44	РЕШАВАНЕ НА ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС – РЕКЛАМНА ПОЛИТИКА	1		
45	СЪЩНОСТ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НА СЕРВИЗНАТА ПОЛИТИКА	1		
46	СЕРВИЗНА ПОЛИТИКА – ПРЕДПОСТАВКИ ЗА РАЗРАБОТВАНЕТО НА СЕРВИЗНА ПОЛИТИКА	1		
47	ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС – МАРКЕТИНГОВ ИНСТРУМЕНТАРИУМ	1		
48	ОРГАНИЗАЦИЯ НА МАРКЕТИНГА ВЪВ ФИРМАТА	1		
49	ОРГАНИЗАЦИЯ НА МАРКЕТИНГА ВЪВ ФИРМАТА – ОСНОВНИ ПОДХОДИ	1		
50	КОНТРОЛ НА МАРКЕТИНГОВАТА ДЕЙНОСТ – ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И МЕРКИ	1		
51	ЕДИНСТВО И ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА МАРКЕТИНГОВАТА ДЕЙНОСТ	1		
52	ПРАКТИЧЕСКИ КАЗУС	1		
53	СИСТЕМАТИЗИРАНЕ И ОБОБЩАВАНЕ НА МАТЕРИАЛА	1		
54	СИСТЕМАТИЗИРАНЕ И ОБОБЩАВАНЕ НА МАТЕРИАЛА	1		

#### V. Учебно-помощна литература:

1. Специализирана учебна литература, издателство Мартилен, София
2. Илиев, И. и колектив. Икономика и мениджмънт. София: Мартилен, София, 2008;
3. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт, София: Мартилен 2012;



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgkit-velingrad.info/>

Утвърдена със Заповед № 180 от 21.09/14.09/23

Директор:  
/Любка Байлова/



# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „ УП МЕНИДЖМЪНТ“

IXа клас

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 346 "Секретарски и административни офис дейности"

**ПРОФЕСИЯ:** код 346010 "ОФИС МЕНИДЖЪР"

**СПЕЦИАЛНОСТ:** 3460101 "Бизнес администратор"

I-ви срок: 18 седмици x 1 час = 18 часа

II-ри срок: 18 седмици x 1 час = 18 часа

ОБЩО ЧАСОВЕ: 36 ЧАСА

Изготвил: .....

/Екатерина Ланджова/



## I. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- получаване и усвояване на основни и знания и умения в областта на мениджмънта;
- формиране на управленско мислене и собствена позиция на младите хора при оценяване на процесите в предприятието и вземането на решение;
- изграждане на позитивно отношение към мениджмънта като възможен избор за кариера.

## II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

Целта на обучението по учебния предмет МЕНИДЖМЪНТ е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- Работната среда, в която ръководи бизнес мениджъра;
- Анализиране на обкръжаващата го среда;
- Разработване на стратегически цели;
- Създаването на организационна структура;
- Комуникацията;
- Мотивиране на сътрудниците;
- Контрол на дейността и постигане на целите на организацията.
- прилагат фирмената култура

## III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

**ОБЩО ЧАСОВЕ: 36 ЧАСА**

**I-ви срок: 18 седмици x 1 час = 18 часа**

**II-ри срок: 18 седмици x 1 час = 18 часа**





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.info/>

№	Тема	Брой часове	СРОК	ЗАБЕЛЕЖКА
1.	СЪЩНОСТ И ФУНКЦИИ НА МЕНИДЖМЪНТА. УМЕНИЯ И КАЧЕСТВА НА МЕНИДЖЪРА	2		
2.	ВЪНШНА СРЕДА НА МЕНИДЖМЪНТА	2		
3.	ВЪТРЕШНА СРЕДА НА МЕНИДЖМЪНТА	2		
4.	ПЛАНИРАНЕ, ВИДОВЕ ПЛАНИРАНЕ И ПРОЦЕС НА ПЛАНИРАНЕ	2		
5.	СТРАТЕГИЧЕСКИ ЦЕЛИ. РАЗРАБОТВАНЕ НА ФИРМЕНИ СТРАТЕГИЧЕСКИ ЦЕЛИ	2		
6.	ОПЕРАТИВНО ПЛАНИРАНЕ. РАЗРАБОТВАНЕ НА ОПЕРАТИВЕН ПЛАН	2		
7.	СЪЩНОСТ, ПРИНЦИПИ И ЕТАПИ НА ОРГАНИЗИРАНЕТО. ОРГАНИЗИРАНЕ НА СТРУКТУРАТА НА ПРЕДПРИЯТИЕ	2		
8.	ВИДОВЕ ОРГАНИЗАЦИОННИ СТРУКТУРИ. СЪЗДАВАНЕ НА ОРГАНИЗАЦИОННА СТРУКТУРА НА МАЛКО, СРЕДНО И ГОЛЯМО ПРЕДПРИЯТИЕ	2		
9.	СТРАТЕГИЧЕСКО ПЛАНИРАНЕ. АНАЛИЗ НА СРЕДАТА НА SWOT АНАЛИЗ	2		



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velinograd.info/>

10	МОТИВИРАНЕ НА СЪТРУДНИЦИТЕ, ПИРАМИДА НА МАСЛОУ	2		
11	ИЗГРАЖДАНЕ НА СИСТЕМА ЗА МОТИВИРАНЕ НА СЪТРУДНИЦИТЕ	2		
12	СЪЩНОСТ И ПРИНЦИПИ НА КОНТРОЛА	2		
13	СЪЗДАВАНЕ НА СИСТЕМА ОТ ПОКАЗАТЕЛИ ЗА КОНТРОЛ НА ДЕЙНОСТТА НА ПРЕДПРИЯТИЕТО	2		
14	ИЗТОЧНИЦИ НА ФИНАНСИРАНЕ	2		
15	ТЕОРИИ ЗА МОТИВАЦИИ	2		
16	НАЧАЛЕН БАЛАНС, ПАРИЧНИ ПОТОЦИ, ПРИХОДИ, РАЗХОДИ, ПЕЧАТИ	2		
17	ОЦЕНКИ НА РИСКА	2		
18	УМЕНИЕТО ДА ПРЕЗЕНТИРАМЕ	2		

**V. Учебно-помощна литература:**

1. Дончев, Д. Мениджмънт. София: Мартилен, 2007, 2015;
2. Илиев, И. и колектив. Икономика и мениджмънт. София: Мартилен, София, 2008;
3. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт, София: Мартилен 2012;
4. Армстронг, М. Преуспяващият мениджър, Бургас: Делфин прес, 1993.



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.info/>

Утвърдена със Заповед №



Директор:  
/Любка Байлова/

# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА  
по „ УП МИТНИЧЕСКА ПОЛИТИКА“

IX клас

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 840 “Транспортни услуги”

**ПРОФЕСИЯ:** код 840110 “Спедитор – логистик”

**СПЕЦИАЛНОСТ:** 8401101 “Спедиции, транспортна и складова логистика”

18 учебни седмици x 2 учебни часа = 36 учебни часа  
Общо: 36 учебни часа

Изготвил:

  
/Екатерина Ланджова/





## I. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Да се запознаят с митническата дейност и митническия контрол, функциите и правомощията на митническите органи
- Да се запознаят с нормативната база на съюзно и национално ниво
- Да познават особеностите на различните видове контрол
- Да усвоят основни дейности, свързани с митническия контрол и митническите режими
- Да получат умения за работа с митническа документация
- Учениците да са подготвени като граждани на общество, основано на интензивни и изградени по нов начин комуникации.

## II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

### Да знаят:

- Същността на митническата дейност
- Как се осъществява митническия контрол
- Кои са основните митнически задължения
- Необходимата митническа документация
- Как се осъществява проверката на хора, стоки и превозни средства
- Как се осъществява митническия и валутният контрол
- Какви са нарушенията на митническото законодателство и техните санкции
- Кои са основните митнически режими и техните особености

	<b>ГЛОБАЛНИ ТЕМИ</b>	<b>Брой часове</b>
<b>I</b>	<b>Митнически контрол в България и ЕС</b>	<b>6</b>
<b>II</b>	<b>Митнически органи – структура, цели, задачи</b>	<b>10</b>
<b>III</b>	<b>Основни видове митнически и валутен контрол</b>	<b>6</b>
<b>IV</b>	<b>Митнически режими и процедури</b>	<b>14</b>



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

ОБЩО ЧАСОВЕ: 36 ЧАСА

ЕДИН УЧЕБЕН СРОК - 18 СЕДМИЦИ \*2 ЧАСА

№	Тема	Брой часове	СРОК	ЗАБЕЛЕЖКА
1.	МЕЖДУНАРОДНИ ИКОНОМИЧЕСКИ ОТНОВЕНИЯ. МЕЖДУНАРОДНА ТЪРГОВИЯ.	1		IX
2.	СЪЩНОСТ И ОБХВАТ НА МИТНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ	1		IX
3.	ИСТОРИЯ НА МИТНИЦИТЕ	1		X
4.	МИТА И ВИДОВЕ МИТА	1		
5.	МИТНИЧЕСКИ СЪЮЗ	1		
6.	РОЛЯ НА МИТНИЦИТЕ В ЕС	1		
7.	СЪЩНОСТ И ФУНКЦИИ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ В БЪЛГАРИЯ	1		
8.	ОРГАНИЗАЦИЯ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ	1		



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

9.	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НА МИТНИЧЕСКИТЕ ОРГАНИ	1		
10	СТРУКТУРА И ПРАВОМОЩИЯ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ	1		
11	АГЕНЦИЯ «МИТНИЦИ» - СТРУКТУРА И РЪКОВОДСТВО	1		
12	ГКПП В РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	1		
13	ОРГАНИЗАЦИЯ НА РАБОТА НА ГКПП	1		
14	ВИДОВЕ ГРАНИЧЕН КОНТРОЛ	1		
15	СУБЕКТИ И ОБЕКТИ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ	1		
16	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ	1		
17	ФОРМИ НА МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1		
18	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ НА ПЪТНИЦИ	1		
19	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ НА ПРЕВОЗНИТЕ СРЕДСТВА	1		
20	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ НА СТОКИТЕ	1		





**Професионална гимназия по икономика и туризъм**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.info/>

21	ВАЛУТЕН И МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1		
22	НАРУШЕНИЯ НА МИТНИЧЕСКОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО	1		
23	САНКЦИИ ПРИ НАРУШЕНИЯ НА МИТНИЧЕСКОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО	1		
24	СЪЩНОСТ И ВИДОВЕ МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ	1		
25	МИТНИЧЕСКА ДОКУМЕНТАЦИЯ	1		
26	СЪЩНОСТ И ВИДОВЕ МИТНИЧЕСКИ ДЕКЛАРАЦИИ	1		
27	ОФОРМЯНЕ И ПОДАВАНЕ НА МИТНИЧЕСКА ДЕКЛАРАЦИЯ. ЕАД	1		
28	МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ НА АКЦИЗНИ СТОКИ	1		
29	ВРЕМЕННО СКЛАДИРАНЕ НА СТОКИТЕ	1		
30	НЕСЪЮЗЕН И СЪЮЗЕН СТАТУТ НА СТОКИТЕ	1		



31	ПРАВА ВЪРХУ ИНТЕЛЕКТУАЛНАТА СОБСТВЕНОСТ, МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1		
32	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ «ПАРАЗИТ»	1		
33	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ „МИТНИЧЕСКО СКЛАДИРАНЕ“	1		
34	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ «СВОБОДНИ ЗОНИ»	1		
35	ДРУГИ МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМИ – «ВРЕМЕНЕН ВНОС», «СПЕЦИФИЧНА УПОТРЕБА», «АКТИВНО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ»	1		
36	СИСТЕМАТИЗИРАНЕ И ОБОБЩАВАНЕ НА МАТЕРИАЛА	1		

**V. Учебно-помощна литература:**

1. Мадански, Цв., Ставрева И, Основи на митническия контрол , университетско издателство „Климент Охридски“, 2017
2. Великов, В., Митническа територия. Митническа граница. София, Тракия-М, 2000
3. Златарев, Е. Митническо право. София, Сиела, 2006
4. Антов, М. Ръководство за дейността на митническия представител, Мартилен, 2021
5. Валутен закон
6. Закон за административните нарушения и наказания
7. Закон за акцизите и данъчните складове
8. Наредба за гранично контролно- пропускателни пунктове
9. Наредба за организацията и осъществяването на граничен паспортен контрол, митнически, здравен, ветеринарномедицински и фитосанитарен контрол



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgkit-velingrad.info/>

Утвърдена със Заповед №



Директор:  
/Любка Байлова/

# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА  
по „ УП МИТНИЧЕСКА ПОЛИТИКА“

IX клас

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 840 “Транспортни услуги”

**ПРОФЕСИЯ:** код 840110 “Спедитор – логистик”

**СПЕЦИАЛНОСТ:** 8401101 “Спедиции, транспортна и складова логистика”

18 учебни седмици x 2 учебни часа = 36 учебни часа  
Общо: 36 учебни часа

Изготвил: .....

/Магдалена Бизева/





## I. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Да се запознаят с митническата дейност и митническия контрол, функциите и правомощията на митническите органи
- Да се запознаят с нормативната база на съюзно и национално ниво
- Да познават особеностите на различните видове контрол
- Да усвоят основни дейности, свързани с митническия контрол и митническите режими
- Да получат умения за работа с митническа документация
- Учениците да са подготвени като граждани на общество, основано на интензивни и изградени по нов начин комуникации.

## II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

### Да знаят:

- Същността на митническата дейност
- Как се осъществява митническия контрол
- Кои са основните митнически задължения
- Необходимата митническа документация
- Как се осъществява проверката на хора, стоки и превозни средства
- Как се осъществява митническия и валутният контрол
- Какви са нарушенията на митническото законодателство и техните санкции
- Кои са основните митнически режими и техните особености

	<b>ГЛОБАЛНИ ТЕМИ</b>	<b>Брой часове</b>
<b>I</b>	<b>Митнически контрол в България и ЕС</b>	<b>6</b>
<b>II</b>	<b>Митнически органи – структура, цели, задачи</b>	<b>10</b>
<b>III</b>	<b>Основни видове митнически и валутен контрол</b>	<b>6</b>
<b>IV</b>	<b>Митнически режими и процедури</b>	<b>14</b>



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

ОБЩО ЧАСОВЕ: 36 ЧАСА

ЕДИН УЧЕБЕН СРОК - 18 СЕДМИЦИ \*2 ЧАСА

№	Тема	Брой часове	СРОК	ЗАБЕЛЕЖКА
1.	МЕЖДУНАРОДНИ ИКОНОМИЧЕСКИ ОТНОВЕНИЯ. МЕЖДУНАРОДНА ТЪРГОВИЯ.	1		
2.	СЪЩНОСТ И ОБХВАТ НА МИТНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ	1		
3.	ИСТОРИЯ НА МИТНИЦИТЕ	1		
4.	МИТА И ВИДОВЕ МИТА	1		
5.	МИТНИЧЕСКИ СЪЮЗ	1		
6.	РОЛЯ НА МИТНИЦИТЕ В ЕС	1		
7.	СЪЩНОСТ И ФУНКЦИИ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ В БЪЛГАРИЯ	1		
8.	ОРГАНИЗАЦИЯ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ	1		
9.	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НА МИТНИЧЕСКИТЕ ОРГАНИ	1		
10	СТРУКТУРА И ПРАВОМОЩИЯ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ	1		
11	АГЕНЦИЯ «МИТНИЦИ» - СТРУКТУРА И РЪКОВОДСТВО	1		



Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

12	ГКПП В РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	1		
13	ОРГАНИЗАЦИЯ НА РАБОТА НА ГКПП	1		
14	ВИДОВЕ ГРАНИЧЕН КОНТРОЛ	1		
15	СУБЕКТИ И ОБЕКТИ НА МИТНИЧЕСКИЯ КОНТРОЛ	1		
16	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ	1		
17	ФОРМИ НА МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1		
18	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ НА ПЪТНИЦИ	1		
19	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ НА ПРЕВОЗНИТЕ СРЕДСТВА	1		
20	МИТНИЧЕСКИ ПРОВЕРКИ НА СТОКИТЕ	1		
21	ВАЛУТЕН И МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1		
22	НАРУШЕНИЯ НА МИТНИЧЕСКОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО	1		
23	САНКЦИИ ПРИ НАРУШЕНИЯ НА МИТНИЧЕСКОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО	1		





Професионална гимназия по икономика и туризъм  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел./факс 0359 5-40-75  
e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.info/>

24	СЪЩНОСТ И ВИДОВЕ МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ	1		
25	МИТНИЧЕСКА ДОКУМЕНТАЦИЯ	1		
26	СЪЩНОСТ И ВИДОВЕ МИТНИЧЕСКИ ДЕКЛАРАЦИИ	1		
27	ОФОРМЯНЕ И ПОДАВАНЕ НА МИТНИЧЕСКА ДЕКЛАРАЦИЯ. ЕАД	1		
28	МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ НА АКЦИЗНИ СТОКИ	1		
29	ВРЕМЕННО СКЛАДИРАНЕ НА СТОКИТЕ	1		
30	НЕСЪЮЗЕН И СЪЮЗЕН СТАТУТ НА СТОКИТЕ	1		
31	ПРАВА ВЪРХУ ИНТЕЛЕКТУАЛНАТА СОБСТВЕНОСТ. МИТНИЧЕСКИ КОНТРОЛ	1		
32	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ «ПАРАЗИТ»	1		
33	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ „МИТНИЧЕСКО СКЛАДИРАНЕ“	1		
34	МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМ «СВОБОДНИ ЗОНИ»	1		
35	ДРУГИ МИТНИЧЕСКИ РЕЖИМИ – «ВРЕМЕНЕН ВНОС», «СПЕЦИФИЧНА УПОТРЕБА», «АКТИВНО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ»	1		
36	СИСТЕМАТИЗИРАНЕ И ОБОБЩАВАНЕ НА МАТЕРИАЛА	1		



**V. Учебно-помощна литература:**

1. Мадански, Цв., Ставрева И, Основи на митническия контрол , университетско издателство „Климент Охридски“,2017
2. Великов, В., Митническа територия. Митническа граница. София, Тракия-М, 2000
3. Златарев, Е. Митническо право.София, Сиела, 2006
4. Антоф, М. Ръководство за дейността на митническия представител, Мартилен, 2021
5. Валутен закон
6. Закон за административните нарушения и наказания
7. Закон за акцизите и данъчните складове
8. Наредба за гранично контролно- пропускателни пунктове
9. Наредба за организацията и осъществяването на граничен паспортен контрол, митнически, здравен, ветеринарномедицински и фитосанитарен контрол
10. Наредба за пренасянето през границата на страната на парични средства, благородни метали, скъпоценни камъни и изделия със и от тях.



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

---

УТВЪРДИЛ:.....

ДИРЕКТОР: **Любка Байлова**



## **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

ПО

### **ЛЕЧЕБЕН МАСАЖ РПП**

**теория и практика**

за 9<sup>-ти</sup> клас

спец. “Извършване на термални процедури в балнеологични и други възстановителни центрове“

професия „Изпълнителна термални процедури“

професионално направление „Терапия и рехабилитация“

**теория – 54 часа**

**практика – 126 часа**

Изготвил:.....

**Мария Филипова**



## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебният предмет **Лечебен масаж** е част от разширената професионална подготовка на учениците от професия „Изпълнителна термални процедури“. Съдържанието на учебния предмет разкрива възможности учениците да усвоят теоретичните основи и практическото приложение на класическия масаж (лечебен, спортен и козметичен), на рефлекторния и мобилизиращ масаж, както и методиката на прилагане при различни ортопедични, травматологични, неврологични и други заболявания.

Основна цел на обучението по дисциплината „Лечебен масаж“ е придобиване на знания, умения и навици за прилагане на всички съвременни форми, методи и средства на лечебния масаж; запознаване на учениците с особеностите на видовете масаж и с физиологичното влияние на масажа върху отделните органи и системи, с показанията и противопоказанията за масаж; овладяване техниката на масажните похвати .

Изучаването на учебния предмет Лечебен масаж ще спомогне за пълноценната и успешна реализация на учениците като специалисти в областта на рехабилитацията и ерготерапията в много и разнообразни направления.

Обучението по предмета са извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователната област Природни науки и екология, както и отрасловата и специфичната и разширена професионална подготовка по професията.

Спецификата на учебния материал изисква развитие на умения за работа с разнообразни източници на научна и специализирана информация, медицинска литература, както и умения за практическо приложение на получените знания.

Във връзка с приложния характер на учебния предмет е необходимо обучението да се провежда в кабинет със специализирано оборудване ( масажна кушетка, намазващи средства и др.), снабден със специализирана литература, мултимедия и интернет, както и реална работна среда – в специализирани заведения и центрове.

Обучението по предмета има следните цели:

- усвояване на знания за същността на масажа и мястото му в комплексната рехабилитация;
- усвояване на знания и практически умения за видовете масаж;
- усвояване на знания и практически умения за масажните похвати и техники;

- придобиване на умения за спазване на хигиена и правила за спазване на безопасна работа при извършване на дейностите и в условията на Ковид 19;
- познаване основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

## II. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ:

№ по ред	Наименование на разделите	брой часове теория	брой часове практика
1.	<b>Раздел I Въведение в предмета.</b> Възникване и развитие на масажа. Място и роля на масажа в рехабилитационния комплекс.	3	3
2.	<b>Раздел II Физиологични основи и класификация на масажа и масажните начини.</b> Въздействие на масажа върху човешкия организъм. 3  Обща класификация на масажа и масажните похвати. 3  Физиологично въздействие на масажа върху кръвообращението, мускулите, нервната система, обмяната на веществата и дихателната система.3 3  Хигиенни изисквания към: <ul style="list-style-type: none"> <li>- масажиста</li> <li>- масажното помещение</li> <li>- пациента/клиента</li> </ul> Относителни и абсолютни показания и противопоказания за масаж. Намазващи средства.3  Техники на поглаждане и изцеждане – въздействие и методически указания за прилагане. 3 3	24	56



	<p>Техника на разтриване – похвати за мускули.3 3 3</p> <p>Техника на разтриване – похвати за стави. 3 3</p> <p>Техника на размачкване – въздействие и методически указания за прилагане. 3 3</p> <p>Техника на ударно-вибрационните похвати - въздействие и методически указания за прилагане. 3 3</p>		
	<p><b>Раздел III Масаж на отделните части на тялото.</b></p> <p>Масаж на гръб и раменен пояс. 2 2 22</p> <p>Масаж на поясна област, седалище.4</p> <p>Масаж на долни крайници.6</p> <p>Масаж на горни крайници.4</p> <p>Масаж на предната част на трупа – гръдна и коремна област.4</p> <p>Масажна яка – окосмена и лицева част.6</p> <p>Масаж на цяло тяло. 4</p>	14	36
	<p><b>Раздел IV Видове масаж.</b></p> <p>Козметичен масаж – цел, задачи, методика.</p> <p>Апаратен масаж – хидромасаж, механичен и пневмомасаж.</p> <p>Периосталн масаж -, същност, техника и действие на масажа, показания и противопоказания.</p> <p>Сегментарен масаж - същност, техника, показания и противопоказания.</p>	12	18
	Резерв	1	



	Всичко общо	54	126

### **III. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО:**

След приключване на обучението учениците трябва да придобият следните познания :

Теоретични знания на учениците:

- да познават физиологичното влияние на различните видове масаж върху различните органи и системи;
- да познават показанията и противопоказанията за масаж;
- да познават техниката на класическия масаж;
- да познават основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

Практически умения на учениците:

- създаване на практически умения за видовете класическия масаж;
- да прилагат на практика техниките и похвати на класическия масаж;
- придобиване на умения за спазване на хигиена и правила за спазване на безопасна работа в условията на Ковид 19;
- да могат да развиват практически умения за самостоятелен анализ и оценка на възможностите за рехабилитация на пациента/клиента;
- да могат да развиват умения за работа в екип;
- да могат да работят с научна и справочна литература;
- да могат да развиват умения за здравословен начин на живот.

### **IV. ЛИТЕРАТУРА:**

1. Желев В. Масаж. Авангард прима, София, 2011.
2. Краев Т. Ръководство по лечебен масаж. Мед. и физкултура. София, 1991.
3. Кирова Ив. Ръководство по лечебен масаж. Мед. и физкултура. София, 1995.
4. Краев Т. Учебник по лечебен масаж- специална част. ЕРСИД, София, 2007.



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.com/>

---



## УЧЕБНА ПРОГРАМА

ПО

### Технология и организация в сектор Храни и напитки РПП

**X<sup>б</sup> клас**

*/ теория и практика /*

специалност: „Организация на обслужването в хотелиерството“  
за учебната 2023/2024 година

теория 18 седмици x 1 час = 18 ч  
учебна практика 36 седмици x 2 часа = 72 ч

**Изготвили:**

- 1.Атанаска Геджева.....
- 2.Стефка Каранейчева .....

## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебната програма по учебния предмет **Технология и организация в сектор „Храна и напитки“** – теория и практика е предназначена за професия “Администратор в хотелиерството” от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с предмети от общата, отрасловата и специфичната подготовка. В учебната програма е включено учебно съдържание, с овладяването на което се цели учениците да усвоят знания за обзавеждането, подготовката и обслужването в ЗХР; умения за поддръждане на търговската зала, посрещане и обслужване на гостите според международните стандарти; да овладеят способности за планиране, организиране и контрол на дейностите в ресторанта.

## **II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ**

### **Теория**

I -ви срок 18 седмици x 1 часа = **18 ч**

### **Практика**

I -ви срок 18 седмици x 2 часа = **36 ч**

II -ри срок 18 седмици x 2 часа = **36ч**

Общо: **72 ч**



### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	ТЕМА	Бр час теория	Бр час уч.прак
1.	<p><b>Раздел 1. ЗДРАВΟΣЛОВНИ И БЕЗОПАСНИ УСЛОВИЯ НА ТРУД .</b></p> <p>Причини за трудови злополуки.</p> <p>Основни правила за предотвратяване на инциденти.</p> <p>Хигиена – лична и производствена.</p>	1	2
2.	<p><b>Раздел 2 МАТЕРИАЛНО – ТЕХНИЧЕСКА БАЗА В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ</b></p> <p>Видове заведения за хранене и развлечения.</p> <p>Организация на обслужването в заведенията за хранене и развлечения в хотела.</p>	1	4
3.	<p><b>Раздел 3. ПЕРСОНАЛ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ</b></p> <p>Основни изисквания към персонала.</p> <p>Структура и длъжностни характеристики на персонала в ресторанта и кухнята.</p>	1	4
4.	<p><b>Раздел 4 ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА РЕСТОРАНТА</b></p> <p>Видове меню. Оформяне на лист-меню.</p> <p>Посрещане и настаняване на гостите.</p> <p>Консултиране на гостите при избора на меню.</p>	2	6
5.	<p><b>Раздел 5. ВИДОВЕ СЕРВИРАНЕ</b></p> <p>Сервиране от ръка.</p> <p>Английско сервиране.</p> <p>Френско сервиране.</p> <p>Сервиране с участието на госта.</p> <p>Коктейлно сервиране.</p> <p>Сервиране “Табъл дот”.</p>	2	6
6.	<p><b>Раздел 6. СЕРВИРАНЕ НА ХРАНА</b></p> <p>Основни практически правила на сервирането.</p> <p>Култура на подреждане и външен вид на масата.</p> <p>Сервиране на хляб и хлебни изделия.</p> <p>Сервиране на студени предястия.</p>	4	20

	Сервиране на сирена. Сервиране на супи. Сервиране на топли предястия. Сервиране на основни ястия. Сервиране на междинни ястия. Сервиране на десерти и плодове.		
7.	<b>Раздел 7. СЕРВИРАНЕ НА НАПИТКИ.</b> Сервиране на безалкохолни напитки. Сервиране на топли напитки. Сервиране на пиво. Сервиране на високоалкохолни напитки. Сервиране на бели вина. Сервиране на червени вина. Сервиране на десертни вина. Сервиране на шумящи вина. Сервиране на смесени напитки.	4	12
8.	<b>Раздел 8. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО</b> Организация на обслужването на закуска, обяд и вечеря. Организация на обслужването Table-d'hote , сервиране A-la-carte. Организация на обслужването с бюфети в зали и на принцип "шведска маса".	2	14
9	<b>Раздел 9 Работа с ресторантьорски софтуер</b>	1	4
	<b>ОБЩО:</b>	<b>18</b>	<b>72</b>

#### IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението учениците трябва да знаят:

- ◆ професионалната терминология;
- ◆ средствата за работа в ресторанта и бара;
- ◆ задълженията на обслужващия персонал в ресторанта;
- ◆ правилата за професионално и етично отношение с гостите;
- ◆ правилата за сервиране на храни и напитки;
- ◆ организацията на работа в ресторанта при различни случаи;
- ◆ хигиенните и безопасни условия на труд;

**да могат:**

- ◆ да поддържат и работят с инвентара и оборудването в търговската зала и бара;
- ◆ да подготвят търговската зала
- ◆ да сервират храни и напитки по правилата;
- ◆ да работят самостоятелно и в екип
- ◆ да организират обслужването в ресторанта;
- ◆ да спазват изискванията за хигиенна и безопасна работа в работната среда;

**V. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

1. Сомов,Г., Илиев Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, София “Торнадо –НВ” 2000г
2. Стамов,Ст.,Попова Ел., Алексиева Сервиране, София “Земиздат” 1996г.
3. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, “Дионис” София,2005 год.
4. Наръчник по ресторантьорство и хотелиерство, изд. “РААБЕ – България” ЕООД
5. Закон за туризма обн. ДВ бр. 56 / 07.06.2002





**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.com/>

---

Утвърдил:  
Директор.....  
Любка Байлова

## **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

**ПО**

**Технология и организация на камериерското  
обслужване**

**РПП**

**IX<sup>б</sup> клас**

специалност: „Организация на обслужването в хотелиерството“  
за учебната 2023/2024 година

теория 18 седмици x 1 час = **18 ч**

учебна практика 18 седмици x 2 часа = **36 ч**

**Изготвил:**

Атанаска Геджева.....

## **I. ЦЕЛИ**

Целта на обучението по учебния предмет ‘Технология и организация на камериерското обслужване’ е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- Материално-техническа база и организация на работа в хотела
- Видове места за настаняване
- Технология на камериерското обслужване
- Технологично оборудване при камериерското обслужване
- Санитарно-хигиенни изисквания в хотела
- Технологично оборудване при камериерско обслужване
- Работа с клиенти
- Основни,допълнителни и странични технологични операции при камериерското обслужване

## **II. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО**

В края на обучението учениците трябва да

**знаят:**

- Специфични особености на хотелиерството и хот.обслужване
- Видове заведения за пребиваване и тяхната характеристика
- Стандарти на обслужване в различните заведения за пребиваване и места за настаняване
- Длъжностни характеристики на камериерка и камериерски състав
- Основни и допълнителни дейности,свързани с обслужването на гостите на хотела и ВИП-гости

**могат да:**

- Прилагат стандартите и изискванията за обслужване в заведенията за пребиваване
- Прилагат установените стандарти в хотела
- Работят в екип
- Прилагат охранителните разпоредби
- Прилагат санитарно-хигиенните изисквания
- Извършват почистване на хотела
- Прилагат технологичните операции при почистване на стаи и общи помещения в хотела

## **III. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ**

теория 18 седмици x 1 час = **18 ч**  
учебна практика 18 седмици x 2 часа = **36 ч**

#### IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	ТЕМА	Бр час теория	Бр час уч.прак
1.	<b>РАЗДЕЛ I. Хотелско домакинство, като организационно звено в хотела</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
2	<b>Тема 1.</b> Описание на длъжностите в хотелското домакинство	1	2
3	<b>Тема 2.</b> Изисквания към санитарно-хигиенното състояние на хотелските помещения	1	2
4	<b>Тема 3.</b> Оборудване и обзавеждане на камериерските помещения.	1	2
5	<b>Тема 4.</b> Изисквания към работното облекло и личната хигиена на камериерките	1	2
6	<b>Тема 5.</b> Обобщение и тест	1	2
7	<b>РАЗДЕЛ 2. Машини и съоръжения в хотелското домакинство</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
8	<b>Тема 1.</b> Машини и съоръжения в хотелското домакинство	1	2
9	<b>Тема 2.</b> Почистващи препарати в хотелското домакинство	1	2
10	<b>Тема 3.</b> Камериерска количка - оборудване и поддръждане	1	2
11	<b>Тема 4.</b> Обобщение и тест	1	2
12	<b>РАЗДЕЛ 3. Технологични процеси на камериерското обслужване</b>	<b>9</b>	<b>18</b>
13	<b>Тема 1.</b> Поддръждане на камериерската количка	1	2
14	<b>Тема 2.</b> Влизане в хотелски стаи, според статуса им. Първоначален оглед на стаята	1	2
15	<b>Тема 3.</b> Изнасяне на отпадъците и мръсното бельо. Разтребване и презареждане с консумативи	1	2
16	<b>Тема 4.</b> Същинско почистване на стаята	1	2
17	<b>Тема 5.</b> Същинско почистване на банята	1	2
18	<b>Тема 6.</b> Проверка и оглед на стаята. Почистване на общи площи	1	2
19	<b>Тема 7.</b> Вечерно и повторно почистване на хотелски стаи	1	2
20	<b>Тема 8.</b> Обобщение и тест	1	2
21	<b>Тема 9.</b> Годишен преговор	1	2
	<b>Всичко общо</b>	<b>18</b>	<b>36</b>





**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**

бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.com/>

---

Утвърдил:

Директор:.....

Любка Байлова



## **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

**ПО**

**Туристическа, туроператорска и турагентска  
дейност РПП**

**XI<sup>б</sup> клас**

специалност: „Организация на обслужването в хотелиерството“  
за учебната 2023/2024 година

теория 18 седмици x 1 час = 18 ч

**Изготвили:**

1.Атанаска Геджева.....

# **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебната програма по учебния предмет **Туристическа, туроператорска и турагентска дейност – теория** е предназначена за професия

“Администратор в хотелиерството” от професионално направление  
„Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с предмети от общата, отрасловата и специфичната подготовка. В учебната програма е включено учебно съдържание, с овладяването на което се цели учениците да усвоят професионални знания, умения и компетенции за: правната уредба в туризма; функциите и задачите на туристическия оператор и туристическия агент; същността и спецификата на организираниите туристически пътувания; спецификата и значението на различните видове транспорт при организиране на туристически пътувания.

Учебното съдържание, включено в учебната програма е структурирано в четири раздела.

## **II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ**

**Теория XI клас 18 часа**

II учебен срок: 18 учебни седмици x 1 учебни часа = 18 часа

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	ТЕМА	Бр час теория
1.	<b>Раздел 1 История на пътническите агенции.</b> Възникване и развитие на пътническата агенция. Предшественици на съвременните пътнически агенции. Томас Кук – принос в развитието на съвременните пътнически агенции.	1
2.	<b>Раздел 2 Правни основи на туристическата агенция.</b> Условия и ред за извършване на агентска и туроператорска дейност. Класификация на пътническата агенция. Туристически агенти – характеристика, функции и задачи. Туроператори – характеристика, функции и задачи.	9
3.	<b>Раздел 3 Туристически пътувания с обща цена и тяхната роля в сферата на туризма.</b> Туристическо пътуване с обща цена - предимства и недостатъци. Организация и подготовка на туристическо пътуване с обща цена. Провеждане на туристическо пътуване с обща цена. Ваучер – основни реквизити. Договор за туристическо пътуване с обща цена.	4



	Задължителна застраховка „Отговорност на туроператора”.	
4.	<p><b>Раздел 4 Видове транспорт и тяхната роля в сферата на туризма.</b></p> <p>Технико-икономически особености на железопътния транспорт. Туристически пътувания с жп транспорт.</p> <p>Технико-икономически особености на автомобилния транспорт. Туристически пътувания с автомобилен транспорт.</p> <p>Технико-икономически особености на въздушния транспорт. Туристически пътувания с въздушен транспорт.</p> <p>Технико-икономически особености на морския транспорт. Туристически пътувания с морския транспорт.</p>	4
	<b>Всичко общо</b>	<b>18</b>

#### **IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО**

В края на обучението учениците трябва :

**да знаят:**

- ◆ основните нормативни документи в туризма и документите, свързани с дейността на туроператора и турагента;
- ◆ да дефинират основни понятия и термини, свързани с туроператорската и турагентската дейност;
- ◆ описват основните етапи при създаването на туристическото пътуване с обща цена;
- ◆ да характеризират основните видове транспорт;

**да умеят:**

- ◆ да прилагат правната уредба в туризма;
- ◆ да работят с нормативните документи;

**притежават професионални компетентности:**

- ◆ да са способни да осъзнават спецификата на работата в туризма;
- ◆ да проявяват инициативност за обучение и развитие като неразделна част от професионализма;

**притежават лични компетентности:**

- ◆ комуникативност и мотивация за работа с туристи;
- ◆ адаптивност в променящата се среда;
- ◆ отговорност, точност, коректност в работата.

## **V. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

1. Воденска, М. Въведение в професията, изд.Матком, 2012 г.
2. Емилова,И., Туроператорска и турагентска дейност, Нов български университет, 2012 г.;
3. Нешков,М., Туроператорска и турагентска дейност, изд.наука и икономика, Варна, 2007 г.
4. Рибов, М., Туроператорска, агентска и транспортна дейност, изд. Тракия-М, 2009 г.
5. Закон за туризма обн. ДВ бр. 56 / 07.06.2002



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgite-velingrad.com/>

Утвърдил със Заповед №.....

Директор:.....

/инж. Любка Байлова/



# УЧЕБНА ПРОГРАМА

## УП ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО

### РПП

XI<sup>A</sup> клас

специалност: Бизнес администрация

за учебната 2022/2023 година

18 учебни седмици първи срок по 1 учебни часа = 18 учебни часа

18 учебни седмици първи срок по 2 учебни часа = 36 учебни часа

Общо 54 учебни часа

Изготвил:

Радослав Райчев





Учебната програма по учебния предмет УП ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО е предназначена за професия „Офис мениджър” от професионално направление „Секретарски и офис дейности”

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с предмети от общата, отрасловата и специфичната подготовка.

Чрез учебното съдържание се цели да се усвоят знания, умения и компетентности, свързани с организацията на работата на мениджъра, с функциите, които изпълнява и качествата които трябва да притежава.

Съдържанието на учебната програма е разпределено в 54 теми, като за всяка е отделен по един час.

Учебния процес се организира чрез използване на традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез подходящ подбор на различни методически материали и образователни техники.

Специфичния характер на учебния предмет изисква по учебния предмет да се използват знания и умения от различни икономически дисциплини.

## II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Целта на обучението по учебния предмет ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- Работната среда в която ръководи бизнес мениджъра;
- Анализиране на обкръжаващата го среда;
- Разработване на фирмени стратегически цели;
- Създаването на организационна структура;
- Комуникацията;
- Мотивиране на сътрудниците;
- Контрол на дейността и постигането на целите на организацията.

## III. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

18 учебни седмици първи срок по 1 учебни часа = **18 учебни часа**

18 учебни седмици първи срок по 2 учебни часа = **36 учебни часа**

**Общо 54 учебни часа**



#### IV. УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебна седмица	Тема	Вид	Бележки
1	Фирмена стратегия	УПР	
2	Фирмена стратегия	УПР	
3	Планиране на дейността	УПР	
4	Планиране на дейността	УПР	
5	Маркетингово проучване	УПР	
6	Маркетингово проучване	УПР	
7	Стратегическо планиране	УПР	
8	Стратегическо планиране	УПР	
9	Етапи на стратегическото планиране	УПР	
10	Етапи на стратегическото планиране	УПР	
11	Текущо планиране	УПР	
12	Текущо планиране	УПР	
13	Планиране потребностите от персонал	УПР	
14	Планиране потребностите от персонал	УПР	
15	Видове организационни структури	УПР	
16	Видове организационни структури	УПР	
17	Организиране на дейността	УПР	
18	Организиране на дейността	УПР	
19	Организиране на структурата	УПР	
19	Организиране на структурата	УПР	
20	Принципи на организация	УПР	
20	Принципи на организация	УПР	
21	Маркетинг микс	УПР	
21	Маркетинг микс	УПР	
22	Маркетинг микс	УПР	
22	Финансиранен и инвестиране	УПР	
23	Финансиранен и инвестиране	УПР	
23	Възможности за финансиране	УПР	
24	Възможности за финансиране	УПР	
24	Кредитно финансиране	УПР	
25	Кредитно финансиране	УПР	
25	Инвестиране	УПР	
26	Инвестиране	УПР	
26	Инвестиционни проекти	УПР	



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД  
бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgite-velingrad.com/>

27	Инвестиционни проекти	УПР	
27	Други форми за кредитиране и финансиране	УПР	
28	Анализ на икономическите показатели	УПР	
28	Анализ на икономическите показатели	УПР	
29	Анализ на ликвидността	УПР	
29	Анализ на ликвидността	УПР	
30	Анализ на рентабилността	УПР	
30	Анализ на рентабилността	УПР	
31	Печалба	УПР	
31	Печалба	УПР	
32	Паричен поток	УПР	
32	Паричен поток	УПР	
33	Структура на бизнес план	УПР	
33	Графично оформление на бизнес план	УПР	
34	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
34	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
35	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
35	Изготвяне на презентация на бизнес план	УПР	
36	Представяне на бизнес план	УПР	
36	Представяне на бизнес план	УПР	





**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**

**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**

бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.com/>



Утвърдил

Директор:.....

Любка Байлова

## УЧЕБНА ПРОГРАМА

ПО

**Туристическа, туроператорска и турагентска  
дейност РШ**

**XI<sup>б</sup> клас**

специалност: „Организация на обслужването в хотелиерството“  
за учебната 2023/2024 година

учебна практика 18 седмици x 3 часа = 54 ч

**Изготвили:**

1.Атанаска Геджева.....

2.Стефка Каранейчева .....

## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебната програма по учебния предмет **Туристическа, туроператорска и турагентска дейност –практика** е предназначена за професия “Администратор в хотелиерството” от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с предмети от общата, отрасловата и специфичната подготовка. В учебната програма е включено учебно съдържание, с овладяването на което се цели учениците да усвоят професионални знания, умения и компетенции за: правната уредба в туризма; функциите и задачите на туристическия оператор и туристическия агент; същността и спецификата на организирания туристически пътувания; спецификата и значението на различните видове транспорт при организиране на туристически пътувания.

Учебното съдържание, включено в учебната програма е структурирано в четири раздела.

## **II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ**

**Учебна практика – 54 часа**

учебна практика: II -ри срок 18 седмици x 3 часа = 54 часа

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	ТЕМА	Бр час уч.прак
1.	<b>Раздел 1 История на пътническите агенции.</b> Възникване и развитие на пътническата агенция. Предшественици на съвременните пътнически агенции. Томас Кук – принос в развитието на съвременните пътнически агенции.	3
2.	<b>Раздел 2 Правни основи на туристическата агенция.</b> Условия и ред за извършване на агентска и туроператорска дейност. Класификация на пътническата агенция. Туристически агенти – характеристика, функции и задачи. Туроператори – характеристика, функции и задачи.	12
3.	<b>Раздел 3 Туристически пътувания с обща цена и тяхната роля в сферата на туризма.</b> Туристическо пътуване с обща цена - предимства и недостатъци. Организация и подготовка на туристическо пътуване с обща цена. Провеждане на туристическо пътуване с обща цена. Ваучер – основни реквизити. Договор за туристическо пътуване с обща цена.	12



	Задължителна застраховка „Отговорност на туроператора”.	
4.	<p><b>Раздел 4 Видове транспорт и тяхната роля в сферата на туризма.</b></p> <p>Технико-икономически особености на железопътния транспорт. Туристически пътувания с жп транспорт.</p> <p>Технико-икономически особености на автомобилния транспорт. Туристически пътувания с автомобилен транспорт.</p> <p>Технико-икономически особености на въздушния транспорт. Туристически пътувания с въздушен транспорт.</p> <p>Технико-икономически особености на морския транспорт. Туристически пътувания с морския транспорт.</p>	27
	<b>Всичко общо</b>	<b>54</b>

#### **IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО**

В края на обучението учениците трябва :

**да знаят:**

- ◆ описват основните етапи при създаването на туристическото пътуване с обща цена;

- ◆ да характеризират и да изготвят програми с основните видове транспорт ;

**да умеят:**

- ◆ да разработват програми за пътувания с различни видове транспорт;

- ◆ да анализират търсенето и предлагането на туристически

пътувания на пазара на туризма;

**притежават професионални компетентности:**

- ◆ да са способни на активно поведение, ориентирано към госта;
- ◆ самостоятелно да разработват туристически програми и туристически пакети;
- ◆ да проявяват инициативност за обучение и развитие като неразделна част от професионализма;

**притежават лични компетентности:**

- ◆ комуникативност и мотивация за работа с туристи;
- ◆ адаптивност в променящата се среда;
- ◆ отговорност, точност, коректност в работата.

## **V. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

1. Воденска, М. Въведение в професията, изд.Матком, 2012 г.
2. Емилова,И., Туроператорска и турагентска дейност, Нов български университет, 2012 г.;
3. Нешков,М., Туроператорска и турагентска дейност, изд.наука и икономика, Варна, 2007 г.
4. Рибов, М., Туроператорска, агентска и транспортна дейност, изд. Тракия-М, 2009 г.
5. Закон за туризма обн. ДВ бр. 56 / 07.06.2002



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

---



## **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

**по**  
**Балнеологични и спа процедури РПП**

**теория**

**за 11<sup>-ти</sup> клас**

спец. “Извършване на термални процедури в балнеологични и други  
възстановителни центрове“  
професия „Изпълнителна термални процедури“  
професионално направление „Терапия и рехабилитация“

**практика – 18 часа**

Изготвил:.....  
Ваня Грънчарова



## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебният предмет **Балнеологични и спа процедури** е част от разширената професионална подготовка на учениците от професия „Изпълнителна термални процедури“. Съдържанието на учебния предмет разкрива възможности учениците да разширят своята теоретична подготовка за балнеологията и в частност за балнео- и спа-процедурите.

Основна цел на обучението по дисциплината „Балнеологични и спа процедури“ е придобиване на знания за балнеологията в България, видовете минерални води и процедури, както и с най-често прилаганите процедури в спа-центровете. с показанията и противопоказанията за прилагането им.

Изучаването на учебния предмет „Балнеологични и спа процедури“ ще спомогне за пълноценната и успешна реализация на учениците като специалисти в областта на рехабилитацията и ерготерапията, в много и разнообразни направления.

Обучението по предмета са извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователната област, природни науки и екология, както и отрасловата и специфичната и разширена професионална подготовка по професията.

Спецификата на учебния материал изисква развитие на умения за работа с разнообразни източници на научна и специализирана информация, медицинска литература, както и умения за практическо приложение на получените знания.

Обучението по предмета има следните цели:

- Придобиване на знания за минералните водни ресурси на България и в частност на Велинград, формите и местата за осъществяване на балнео- и спа процедури.
- усвояване на знания за същността на балнеологичните и спа процедури;
- усвояване на знания за прилагането им;
- придобиване на умения за спазване на хигиена и правила за спазване на безопасна работа в реална работна среда;
- познаване основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

## II. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ:

№ по ред	Наименование на разделите	брой часове практика
1.	<b>Раздел I Балнеология</b> 1.Понятие за балнеология. 2.Класификация на минералните води. 3.Показания и противопоказания за балнеолечение.	6
2.	<b>Раздел II Балнеологични процедури.</b> 1.Водолечение с минерални води– видове процедури/душове, вани, хидромасажни вани, тангентори/ 2.Закаляване с вода.	6
	<b>Раздел III СПА процедури</b> 1.Аромотерапия-терапевтичен ефект на етеричните и други видове масла в съчетание със силата на водата. 2.Най-често прилагани процедури в един СПА център. 3. Уелнес и медицински уелнес.	6

## III. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО:

След приключване на обучението учениците трябва да придобият следните познания :

Теоретични знания на учениците:

- да знаят същността на балнеологията;спа и уелнес услуги;
- да познават физиологичното влияние на различните видове минерални води върху различните органи и системи;
- да знаят същността на на балнео- и спа процедурите;

- да познават показанията и противопоказанията за балнео- и спа процедури;
- да познават тенденциите в търсенето на спа и уелнес услуги.
- да познават основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА:**

1. Лечебните минерални води в България, ИК Здраве и щастие Авангард прима, 2012.
2. Калайджиев Г., Топузов Ив. Физиотерапия, курортология и рехабилитация. УИ „Неофит Рилски“ Благоевград, 2002 .
3. Петрова Т. Голямата книга за СПА. Издателство Колхида, София, 2015.






**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

---

УТВЪРДИЛ:.....  
ДИРЕКТОР:  
**ЛЮБКА БАЙЛОВА**



## **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

по  
**Балнеологични и спа процедури РПП**  
**Учебна практика**

за учебната 2022-2023 г  
за **11<sup>-ТИ</sup> В КЛАС**

спец. “Извършване на термални процедури в балнеологични и други  
възстановителни центрове“  
професия „Изпълнителна термални процедури“  
професионално направление „Терапия и рехабилитация“

**практика – 54 часа**  
**18 x 3 ч = 54 часа**

Изготвил:.....  
**Ваня Грънчарова**



## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебният предмет **Балнеологични и спа процедури – учебна практика** е част от разширената професионална подготовка на учениците от професия „Изпълнителна термални процедури“. Съдържанието на учебния предмет разкрива възможности учениците да разширят своята теоретична и практическа подготовка за балнеологията и в частност за балнео- и спа-процедурите.

Основна цел на обучението по дисциплината учебна практика „Балнеологични и спа процедури“ е придобиване на знания и умения за работа балнео- и спа центрите, умения за работа с апарати и друга техника, както и работа в екип.

Изучаването на учебния предмет учебна практика „Балнеологични и спа процедури“ ще спомогне за пълноценната и успешна реализация на учениците като специалисти в областта на рехабилитацията и ерготерапията, в много и разнообразни направления.

Обучението по предмета са извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователната област, природни науки и екология, както и отрасловата и специфичната и разширена професионална подготовка по професията.

Спецификата на учебния материал изисква развитие на умения за работа с разнообразни източници на научна и специализирана информация, медицинска литература, както и умения за практическо приложение на получените знания.

Обучението по предмета има следните цели:

- Придобиване на знания за минералните водни ресурси на България и в частност на Велинград, формите и местата за осъществяване на балнео- и спа процедури и прилагането им в реална работна среда;
- усвояване на умения за работа в балнеологичните и спа центрове;
- придобиване на умения за спазване на хигиена и правила за спазване на безопасна работа в реална работна среда;
- познаване основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

## II. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ:

№ по ред	Наименование на разделите	брой часове практика
1.	<b>Раздел I Балнеология</b> 1.Понятие за балнеология. 2.Класификация на минералните води. 3.Показания и противопоказания за балнеолечение.	9
2.	<b>Раздел II Балнеологични процедури.</b> 1.Водолечение с минерални води– видове процедури/душове, вани, хидромасажни вани, тангентори/ 2.Закаляване с вода.	18
	<b>Раздел III СПА процедури</b> 1.Аромотерапия-терапевтичен ефект на етеричните и други видове масла в съчетание със силата на водата. 2.Най-често прилагани процедури в един СПА център. 3. Уелнес и медицински уелнес.	27

## III. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО:

След приключване на обучението учениците трябва да придобият следните познания :

Теоретични знания на учениците:

- да знаят и прилагат тези знания в балнеологията, спа и уелнес услугите ;



- да познават физиологичното влияние на различните видове минерални води върху различните органи и системи и правилно да подбират вида на водните процедури;
- да осъществяват правилно балнео- и спа процедури;
  - да познават показанията и противопоказанията за балнео- и спа процедури;
  - да познават тенденциите в търсенето на спа и уелнес услуги.
  - да работят, според основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА:**

1. Лечебните минерални води в България, ИК Здраве и щастие Авангард прима, 2012.
2. Калайджиев Г. ,Топузов Ив. Физиотерапия, курортология и рехабилитация. УИ „Неофит Рилски“Благоевград,2002 .
3. Петрова Т. Голямата книга за СПА. Издателство Колхида, София,2015.



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgit-velinograd.com/>

УТВЪРДИЛ:.....  
ДИРЕКТОР:  
ЛЮБКА БАЙЛОВА



## **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

по  
**Балнеологични и спа процедури РПП**  
**Учебна практика**

за учебната 2022-2023 г  
за 11<sup>-ТА</sup> клас

спец. “Извършване на термални процедури в балнеологични и други  
възстановителни центрове“  
професия „Изпълнителна термални процедури“  
професионално направление „Терапия и рехабилитация“

**практика – 54 часа**  
**18 x 3 ч = 54 часа**

Изготвил:.....  
Мария Филипова

## **I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОГРАМАТА И ЦЕЛИ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебният предмет **Балнеологични и спа процедури – учебна практика** е част от разширената професионална подготовка на учениците от професия „Изпълнителна термални процедури“. Съдържанието на учебния предмет разкрива възможности учениците да разширят своята теоретична и практическа подготовка за балнеологията и в частност за балнео- и спа-процедурите.

Основна цел на обучението по дисциплината учебна практика „Балнеологични и спа процедури“ е придобиване на знания и умения за работа балнео- и спа центрите, умения за работа с апарати и друга техника, както и работа в екип.

Изучаването на учебния предмет учебна практика „Балнеологични и спа процедури“ ще спомогне за пълноценната и успешна реализация на учениците като специалисти в областта на рехабилитацията и ерготерапията, в много и разнообразни направления.

Обучението по предмета са извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователната област, природни науки и екология, както и отрасловата и специфичната и разширена професионална подготовка по професията.

Спецификата на учебния материал изисква развитие на умения за работа с разнообразни източници на научна и специализирана информация, медицинска литература, както и умения за практическо приложение на получените знания.

Обучението по предмета има следните цели:

- Придобиване на знания за минералните водни ресурси на България и в частност на Велинград, формите и местата за осъществяване на балнео- и спа процедури и прилагането им в реална работна среда;
- усвояване на умения за работа в балнеологичните и спа центрове;
- придобиване на умения за спазване на хигиена и правила за спазване на безопасна работа в реална работна среда;
- познаване основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.



## II. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ:

№ по ред	Наименование на разделите	брой часове практика
1.	<b>Раздел I Балнеология</b> 1.Понятие за балнеология. 2.Класификация на минералните води. 3.Показания и противопоказания за балнеолечение.	9
2.	<b>Раздел II Балнеологични процедури.</b> 1.Водолечение с минерални води– видове процедури/душове, вани, хидромасажни вани, тангентори/ 2.Закаляване с вода.	18
	<b>Раздел III СПА процедури</b> 1.Аромотерапия-терапевтичен ефект на етеричните и други видове масла в съчетание със силата на водата. 2.Най-често прилагани процедури в един СПА център. 3. Уелнес и медицински уелнес.	27

## III. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО:

След приключване на обучението учениците трябва да придобият следните познания :

Теоретични знания на учениците:

- да знаят и прилагат тези знания в балнеологията, спа и уелнес услугите ;

- да познават физиологичното влияние на различните видове минерални води върху различните органи и системи и правилно да подбират вида на водните процедури;
- да осъществяват правилно балнео- и спа процедури;
- да познават показанията и противопоказанията за балнео- и спа процедури;
- да познават тенденциите в търсенето на спа и уелнес услуги.
- да работят, според основните аспекти на здравната профилактика и възпитание и промоцията на здравето и здравната култура.

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА:**

1. Лечебните минерални води в България, ИК Здраве и щастие Авангард прима, 2012.
2. Калайджиев Г. ,Топузов Ив. Физиотерапия, курортология и рехабилитация. УИ „Неофит Рилски“Благоевград,2002 .
3. Петрова Т. Голямата книга за СПА. Издателство Колхида, София,2015.



ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM)



утвърдил : .....  
/инж. Любка Байлова/

## УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

по „Организиране на кетъринговата дейност“

XI клас,

Съгласно Заповед №...../.....

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ:

код 811070 Готвач

СПЕЦИАЛНОСТ:

код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

Изготвил: .....

/инж. Спаска Китова/





**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**

**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД**

**бул. “Съединение” №49, тел.0889124517**

**e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velinograd.com)**

## I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Обучението по учебния предмет се осъществява във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователната област: Природни науки и екология — химия и опазване на околната среда и биология и здравно образование и с общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка. Прилагането на постиженията на другите науки дава възможност за получаването на теоретични знания по учебния предмет и решаването на практически задачи свързани с кулинарните техники и технологии и организиране на кетърингови събития

В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели учениците да усвоят основни професионални компетенции за подбор хранителните продукти; методите за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикати; топлинните процеси; технологията на отделните видове ястия; съставяне на менюта, приготвяне и окачествяване на храни; използване на подходящо технологично оборудване; спазването на безопасни условия на работа и санитарно-хигиенни изисквания и прилагане на съвременни тенденции в храненето. Учебната програма е разработена за учебна практика.

Учебното съдържание включено в програмата е структурирано в двадесет и два раздела. Във всеки раздел са определени теми и брой учебни часове за изучаването им. Темите се допълват и развиват от учителя в началото на всяка учебна година при променящи се обстоятелства в развитието на кулинарията, като се определят и часове за комплексна работа.

Обучението по учебния предмет се организира, чрез активно включване на ученика в учебния процес с традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез прилагане на различни образователни техники, подбор на подходящи методи и методически материали. Обучението по програмата се провежда в учебната производствена база и/или в реална работна среда чрез използване на подходящи дидактически средства:

## II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Целта на обучението по учебния предмет Организация на кетърингово събитие е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- съставяна на меню и изготвяне на оферта за кетърингови събития
- организация и обслужване на събитието
- отчитане на събитието
- химичния състав, класификацията и подбора на хранителни продукти;



## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PG-IT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velinograd.com)

- методите за съхранение на хранителни продукти и полуфабрикати; обработка на продуктите с подходящи процеси, машини и съоръжения, необходими за организиране, планиране и извършване на предварителна обработка и приготвяне на полуфабрикати.
- усвояване на знания и прилагане на умения за безопасна работа с технологичното оборудване и спазването на санитарно-хигиенни изисквания; подбор на хранителни продукти, съставяне на менюта, приготвяне и окачествяване на храни;
- използване на подходящо технологично оборудване;

### II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Теория XI клас 18 часа

18 учебни седмици x 1 учебни часа = 18 часа

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебна седмица*	Тема*
1	Въведение в професията - кетъринг- същност, определение, видове
2	Лична хигиена и ЗБУТ
3	Подбор на персонала
4	Етапи на провеждане на кетърингово събитие и реализацията му
5	Планиране на необходимите суровини и материали и изготвяне на калкулации
5	Технология на ястия за кетъринг
6	Необходим инвентар за кетърингово събитие
7	Изготвяне на оферта
8	Подписване на договори
9	Зареждане на маси
10	Транспорт. Прием на гостите
11	Обслужване на блок маси (бюфети)
12	Обслужване на мокър бар
13	Дизайн на ястията
14	Украса и декорация на кетърингови събития
16	Реклама и маркетинг на кетъринг фирма
17	Обратна връзка с клиента. Изготвяне на анкети.
18	Анализ на кетърингово събитие
	Общо: 18 часа





ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM)

IV. Специфични методи и форми за оценяване на постиженията на ученика.

- Устно изпитване - в диалог с ученика учителят. Ученика да умее да общува с гостите и клиентите.
- Ученика да опише целия процес по организирането на кетърингово мероприятиясервирането на готовата кулинарна продукция и напитки.
- Практическо изпитване-задаване на самостоятелна работа.
- Оценяване на работа в екип - разпределяне на задачите.

IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението учениците трябва

да знаят:

- ◆ професионалната терминология;
- ◆ средствата за работа в ресторанта , бара и извън търговската зала;
- ◆ задълженията на обслужващия персонал в ресторанта;
- ◆ правилата за професионално и етично отношение с гостите;
- ◆ правилата за сервиране на храни и напитки при кетърингови събития;
- ◆ организацията на работа и обслужване при различни случаи;
- ◆ хигиенните и безопасни условия на труд;

да могат:

- ◆ да поддържат и работят с инвентара и оборудването ;
- ◆ да сервират храни и напитки по правилата;
- ◆ да работят самостоятелно и в екип
- ◆ да организират анализа и приключване на кетърингово събитие;
- ◆ да спазват изискванията за хигиенна и безопасна работа в работната среда;





**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**

**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД**

**бул. “Съединение” №49, тел.0889124517**

**e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velinograd.com)**

#### V. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Сомов, Г., Илиев Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, София “Торнадо –НВ” 2000г
2. Стамов, Ст., Попова Ел., Алексиева Сервиране, София “Земиздат” 1996г.
3. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, “Дионис” София, 2005 год.
4. Наръчник по ресторантьорство и хотелиерство, изд. “РААБЕ – България” ЕООД



ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pgит-velinograd.com)

Утвърдил : .....  
/инж. Любка Байлова/



## УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА  
по „УП КОМПЛЕКСНИ ДЕЙНОСТИ В РЕСТОРАНТА“

XI клас,

Съгласно Заповед №...../.....

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: код 811070 Готвач

СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

Изготвил: .....

/инж. Спаска Китова/





ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM)

## I. ЦЕЛИ

учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- умения за цялостно организиране дейностите в търговската зала;
- да изработят комплексно меню за определено събитие;
- дизайн на ястия;
- работа с машини и съоръжения;
- дейности при процеса на обслужване;
- изпълнение на самостоятелни задачи и екипна работа;
- да придобият основни знания и умения за молекулярната кухня.

II. I СРОК 18 сед. X 1 часа- 18 часа

II СРОК 18 сед. X 2 часа- 36 часа

ОБЩО: 54 часа

## III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

1.Здравословни и безопасни условия на труд	1
2.Хигиена на хранене	2
3.Избор на меню	12
4. Организиране на търговската зала	11
5. Работа на бара	3
6. Дизайн на ястия	6
7. Демонстрация	7
8. Запознаване с молекулярната кухня	8
9. Анализ на силни и слаби страни	4
ОБЩО:	54 часа





ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velinograd.com)

## УРОЧНИ ЕДИНИЦИ

Здравословни и безопасни условия на труд	НЗ
Хигиена на хранене	НЗ
Хигиена на хранене	НЗ
Избор на меню	НЗ
Избор на меню	НЗ
Избор на меню	НЗ
Избор на меню	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Работа на бара	НЗ
Работа на бара	НЗ
Работа на бара	НЗ
Дизайн на ястия	НЗ
Дизайн на ястия	НЗ
Демонстрация	НЗ
Демонстрация	НЗ
Демонстрация	НЗ
Анализ на силни и слаби страни	НЗ
Анализ на силни и слаби страни	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Запознаване с молекулярната кухня	НЗ
Избор на предястие	НЗ
Избор на предястие	НЗ
Избор на основно ястие	НЗ
Избор на основно ястие	НЗ
Избор на хляб и десерт	НЗ
Избор на хляб и десерт	НЗ
Избор на напитки	НЗ



ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM)

Избор на напитки	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Организиране на търговската зала	НЗ
Дизайн на ястия	НЗ
Дизайн на ястия	НЗ
Дизайн на ястия	НЗ
Дизайн на ястия	НЗ
Анализ на силни и слаби страни	НЗ
Анализ на силни и слаби страни	НЗ
Демонстрация	НЗ
Демонстрация	НЗ
Демонстрация	НЗ
Демонстрация	НЗ

#### IV. Специфични методи и форми за оценяване на постиженията на ученика

- Устно изпитване - в диалог с ученика учителят. Ученика да умее да описва цялата комплексна дейност в ресторанта.
- Ученика да умее опише целя процес за от избора на меню до реализирането на готова продукция.
- Оценяване на екипна работа при разпределяне на поставени задачи.
- Писмено изпитване на теми и чертаене на схеми за подредба на маса по дадено меню, подредба на ТЗ, дизайн на ястия.

#### V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението учениците трябва да овладеят следните знания за:

- професионална терминология;
- хигиенни и безопасни условия на труд;
- средствата за работа в ресторанта;
- задълженията на обслужващия персонал в ресторанта;
- правилата за културно поведение с гостите;
- изискванията за изготвяне на меню;





**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**

**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД**

**бул. “Съединение” №49, тел.0889124517**

**e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pg-it-velinograd.com)**

- да познава различните видове напитки и техния състав;
- правилата за сервиране на храни и напитки;
- организацията на работа в ресторанта;
- приготвяне на ястия от молекулярната кухня;
- работа с технологично оборудване.

умения за:

- спазване на правилата за предотвратяване на инциденти;
- поддържане и работа с инвентара и оборудването в търговската зала;
- подготвяне на търговската зала за обслужване;
- сервиране по установените правила на храни и напитки;
- организиране на обслужването в ресторанта;
- технология на приготвяне на ястия;
- изготвяне на меню, според повода, характеристиките и изискванията на гостите;
- за самостоятелна работа и работа в екип;
- безопасна работа с необходимото технологично оборудване;
- спазване на изискванията за хигиенна и безопасна работа в работната среда;
- умения за сжелиращи агенти, емулгатори, дехидрататори, стабилизатори и оцветители необходими за приготвянето на ястия от молекулярната кухня.

компетентности:

- изготвя меню според повода, характеристиките и изискванията на гостите;
- участва в различни форми на обслужване, като прилага познатите системи и стилове на обслужване;
- анализира необходимостта от промени в работни процес;
- проявява отговорност и инициативност при самостоятелно изпълнение на задачите;
- поема отговорности при работа в екип;
- спазва мерките за безопасност и се отнася с отговорност към хората;
- действа адекватно и отговорно при овладяване на възникнали аварийни ситуации, в съответствие с установените вътрешно-фирмени правила за аварийна безопасност;
- способен е да комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес, съобразно работния протокол;





**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**

**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” ВЕЛИНГРАД**

**бул. “Съединение” №49, тел.0889124517**

**e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pgittvelinograd.com)**

- проявява инициативност при утвърждаване ценностите на професията;
- проявява инициативност за обучение и развитие;
- проявява устойчивост на стресови ситуации.

## VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

- Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, “Дионис” София, 2005 год.
- Стамов, Никовска, Организиране и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела, изд. „МАТКОМ“ -София2014г.
- Бауер, Митше – Готварство, „Дионис“ София, 2003 год.



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
„АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД  
бул. „Съединение” №49, тел:0889 12 45 17  
e-mail: info - 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.com/>

---

Утвърдил.....  
Директор, **инж. Дюбка Байлова/**



## УЧЕБНА ПРОГРАМА

разширена подготовка

по учебен предмет

Български език и литература – XII а, б, в, г клас

2023/2024 учебна година

Общ брой часове :  
29 уч. седм. x 1 часа = 29 часа

Изготвили:

1. Люба Сергева.....

## КРАТКО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма за разширена подготовка в избираеми учебни часове по български език и литература - XII клас е разработена в съответствие с държавния образователен стандарт за общообразователна подготовка. Разработена е за 1 учебен час седмично.

Учебната програма по КОО Български език и литература в / ИУЧ/ разширява и допълва знанията, уменията и отношенията, свързани със системата на БКЕ и с усъвършенстване на комуникативните/ устни и писмени/ компетентности на учениците.

В учебната програма/ част ЛИТЕРАТУРА/ е включен учебен материал, който насочва към продължаване на диференцирането и систематизирането на овладените знания чрез практическото им приложение върху литературните творби.

Обучението по предмета цели още да се конструират междутекстови връзки с други творби от творчеството на дадения автор, като се определят ценности и норми, проблеми и конфликти и се интерпретират в съпоставка с личния и с обществения опит. Обучението се извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователна област: Етика и право, Гражданско образование, Психология, Философия.

С оглед развиването на социокултурните компетентности програмата предлага възможности за усъвършенстване на уменията на учениците да търсят, анализират и синтезират информация от различни информационни източници, както и на уменията да повишават резултатността на речевото си поведение в комуникативната практика.

По отношение на развиването на езиковите компетентности в програмата са включени теми за работа с различни по стил и по жанр текстове с обща тема.

Във връзка с развиването на комуникативните компетентности в устното и в писменото общуване в учебната програма е предвидено развиване на уменията за участие в интервю при кандидатстване, за създаване на мотивационно писмо при кандидатстване за работа, за създаване на реферат.



## ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО В КРАЯ НА КЛАСА

ОБЛАСТ НА КОМПЕТЕНТНОСТ	СТАНДАРТИ	ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ
<b><u>Социокултурни</u></b>	<p>Съобразява езиковия си изказ с различни типове ситуации в социокултурните сфери. Оценява идеи, тези и аргументи съобразно своя опит и спрямо познанията, които има за гражданското общество.</p>	<p>Познава начините за постигане на успешност на речевото поведение в комуникативната практика. Прилага при общуване принципа на сътрудничество, осигуряващ резултатно речево поведение. Владее средствата за вежливо речево поведение.</p>
	<p>Има свое разбиране за света и на тази основа се гради отношението му спрямо другите хора, а и спрямо себе си и заобикалящата го среда.</p>	<p>Съпоставя личните си качества с тези на другите хора и заобикалящата го среда.</p>
<b><u>Литературни</u></b>	<p>Различава в художествени творби интерпретации на общочовешки теми (любовта, вярата и надеждата, трудът и творчеството, изборът и раздвоението) и тълкува тези интерпретации, съобразно тяхната специфика. Съпоставя интерпретации на една и съща общочовешка тема в художествени творби и конструира връзки между творбите.</p>	<p>Чрез словото и видимите сигнали да може да предава послания, изпълнени със съдържание.</p>
	<p>Идентифицира и оценява в художествени творби специфични начини за въздействие и за внушение на определена гледна точка, свързана с общочовешка тема (любовта, вярата и надеждата, трудът и творчеството, изборът и раздвоението).</p>	<p>Установява връзки, търси разбиране, осъществява обмен на идеи, факти, емоции.</p>
<b><u>Езикови</u></b>	<p>Владее книжовните езикови норми.</p>	<p>Познава особеностите на нормите на БКЕ и ги прилага.</p>
	<p>Разпознава и редактира езикови грешки.</p>	<p>Прилага вярно езиковите правила.</p>
	<p>Използва уместно езиковите средства за създаване на текст, съобразно социокултурната сфера при изпълнение на комуникативни задачи.</p>	<p>Подбира необходимата информация съобразно адресата и целта на създаване на зададения текст.</p>

<b>Комуникативни</b>	Знания, умения и отношения за пълноценно общуване.	Умее да използва елементите на междуличностното общуване.
	Задълбочено аргументира избраната теза по поставената тема.	Използва езикови формули за аргументирана обосновка при общуване.

## УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

### ЛИТЕРАТУРА – 15ч.

ТЕМИ	КОМПЕТЕНТНОСТИ КАТО ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО	НОВИ ПОНЯТИЯ
<b>I. ЛЮБОВТА – 3ч.</b>		
1. Димчо Дебелянов - „Аз искам да те помня все така”	- Усъвършенстване на придобитите умения за творческо търсене на общочовешката тема за любовта. - Ситуиране на любовта в пространствата на миналото или бъдещето. Тя е блян и спомен.	„безволев владетел на спомените“; „уморен безверник“ или неуморен мечтател, обзет от „светла вяра“;
2. Христо Фотев „Колко си хубава“	- Развиване на умения за тълкуване на литературен текст, съобразно естетическите, тематично – проблемните и жанровите му характеристики. - Изграждане на комуникативни компетентности по темата: Любовта, също като морето, е необятна, но пък понякога болезнена като солената вода.	Любовта – душевна щедрост
3. Петя Дубарова „Посвещение“	-Тълкува стихотворението, съгласно родовите характеристики и естетически специфичната интерпретация на темата за любовта в него.	Споделена любов; Любовта трансформира слабостта в сила
<b>II. ВЯРАТА И НАДЕЖДАТА – 4ч.</b>		
1. Елин Пелин „Спасова могила“ -2ч.	-Развитие на умения за провеждане на дебат за вярата	Обща благодат след бедите; Плаха надежда
2. Атанас Далчев „Молитва“	-Идентифицира и оценява в творбата специфични начини за въздействие и за внушение на определена гледна точка, свързана с вярата и надеждата; -В Далчевата поезия не намират място вярата, надеждата и любовта. Светът е неуютен. Злото в него е победило доброто.	Човекът не е “здроаво и трайно образуване“. Той е “по-скоро опит и преход, не е нищо друго освен тесен, опасен мост между природа и дух“.



3. Никола Вапцаров „Вяра“	Вярата на Вапцаров в победата на живота-мечта се подхранва от романтичните представи, които неговото въображение чертае за бъдещето.	Християнската триада – вяра, надежда и любов, е духовна емблема на Вапцаровата поезия.
<b>III. ТРУДЪТ И ТВОРЧЕСТВОТО – 4ч.</b>		
1. Елин Пелин „Ветрената мелница“	-Интерпретиране на т.н. „рецепта за спасението“	Творчеството е самоотдаване и саможертва, най-висш синтез на мъките на раждането с любовта и вдъхновението, победа над слепите инстинкти на природата.
2. Йордан Йовков „Песента на колелетата“ -2ч.	Задълбочаване на знанията за компонентите на епическото произведение; Усъвършенстване на знанията, уменията и навиците за анализ на литературно произведение; Акцентиране на уменията за създаване на интерпретативно съчинение върху определена творба и/ или есе; Формиране на способности у учениците за цялостен самостоятелен анализ на литературна творба.	Умение да се цени литературната творба като възможност за познание на света, себепознание и самоусъвършенстване, способност да се вниква в нея в дълбочина, възможност за компетентен литературен анализ; създаване на умения за писмено и устно общуване на по-добро ниво.
3. Виктор Пасков „Балада за Георг Хених“	-Развитие на умения за интерпретация на притчата за тежестта на житейския кръст. Себеутвърждаването в този свят е по-ценно от стремежа към абсолютното.	Стремеж към виртуозност;
<b>IV. ИЗБОРЪТ И РАЗДВОЕНИЕТО – 4ч.</b>		
1. Пейо Яворов „Две души“	Развитие на умения за дефиниране двойствеността на естетическото търсене и на непрестанното отчитане на неосъществимостта, на провала на лирическия говорител.	Блудния син; Любовна алегория
2. Елисавета Багряна „Потомка“ -2ч.	Изборът е извън дома; Раздвоението е между дома и пътя; Верността и изневярата; Между брачния дълг и зова на сърцето	Безнадеждно и смъртно увлечена
3. Борис Христов – „Честен кръст“	Развитие на литературните способности у учениците за цялостен самостоятелен анализ на лирическа творба.	Парадоксални фореми



**БЪЛГАРСКИ ЕЗИК – 9ч.**

Теми	Компетентности като очаквани резултати обучението	Нови понятия
<b>I. Прилагане на книжовните норми в комуникативната практика</b>		
1. Речево поведение и комуникативна практика – 1ч.	Съобразява езиковия си изказ с различни типове ситуации в социокултурните сфери. Подбира самостоятелно начините за успешно публично представяне на различни видове информация.	Книжовна норма Езикова норма
<b>II. Текстове за участие в комуникативната практика</b>		
1. Интервю за работа и за обучение – 2ч.	Използва уместно езиковите средства за създаване на текст, съобразно социокултурната сфера при изпълнение на комуникативни задачи. Познава особеностите на интервюто при кандидатстване за работа, за обучение. Формулира отговори на поставените въпроси, като се съобразява със специфичните изисквания на интервюиращия и с изискванията за нормативно, уместно и учтиво речево поведение. Спазва правоговорната норма.	Интервю при кандидатстване за работа, за обучение
2. Мотивационно писмо – 3ч.	Създава в писмена форма: - мотивационно писмо Съобразява се с изискванията за графично и структурно оформяне на мотивационното писмо. Спазва книжовните езикови норми.	Мотивационно писмо
3. Библиография -3ч.	Създава в писмена форма: -библиография Познава особеностите на библиографията. Използва библиография при търсене на информация. Създава библиография. Съобразява се с изискванията за графичното оформяне на библиографията. Търси информация от различни информационни източници за решаване на комуникативни задачи. Спазва книжовните езикови норми.	Библиография

Развиване на комуникативни компетентности – 5 часа

Теми	Очаквани резултати	Забележка
Трудът е най – доброто лекарство	Културна компетентост и умение за изразяване чрез творчество	Умения за създаване на ИС
Работата на майстора се страхува	Интерактивни умения за културно изразяване и творчество	Съставяне на история с определени думи
Предварителна подготовка за явяване на интервю за работа	Развиване на изследователски умения	Самостоятелно откриване на знания
Нарисувайте картина към стихотворението „Посвещение“ на Петя Дубарова	Развиване на творческото въображение/ графични умения, образно мислене/	Сравняване на творби на изкуството
Сюжетно – ролеви игри	Импровизиран театър	Публично говорене/ говорене пред публика/

## **СПЕЦИФИЧНИ МЕТОДИ И ФОРМИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА ПОСТИЖЕНИЯТА НА УЧЕНИЦИТЕ**

Оценяването на учениците по български език и литература в избираемите учебни часове е съобразено изцяло с изискванията на Наредба № 11 от 01.09.2016 г. за оценяване на резултатите от обучението на учениците.

За оценяване постиженията на учениците по български език и литература в избираемите учебни часове (ИУЧ) ще се използват устни изпитвания – индивидуални и групови и писмени изпитвания – индивидуални, групови: решаване на тестове, контролни работи, изготвяне на проектни задачи.

Всеки ученик ще има най-малко една оценка от устно изпитване и една от писмено изпитване за всеки учебен срок. Срочната оценка се оформя според изискванията на чл. 22, ал. 1 от Наредба № 11 от 01.09.2016 г. Годишната оценка се оформя, като се отчитат знанията и уменията върху учебното съдържание през двата учебни срока, съгласно чл. 23, ал. 1 от Наредба № 11 от 01.09.2016 г.

Приоритетно се използват формите на **формиращото оценяване** – наблюдение при индивидуална, фронтална и групова работа, работа над грешките, поощрение на ученика и др. В уроците се включват занимателни дейности, поставяне и изпълнение на проектни задачи с възможност за избор, с оглед на интересите и заложбите на учениците.

Оценяват се равнището на знанията, познавателните и практическите умения, както и креативността, инициативността и творческите изяви и постижения.

Оценяват се уменията за осъществяване на устна и писмена комуникация.

## **ДЕЙНОСТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КЛЮЧОВИТЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ, КАКТО И МЕЖДУПРЕДМЕТНИ ВРЪЗКИ**

### **Образователна среда**

Осигуряване на достъп на учениците до дигитални учебни ресурси по предмета.

### **Интегративни връзки**

Овластяването на фактологичните знания, познавателните и практическите умения се осъществява на две интегративни равнища – междупредметно и вътрешнопредметно.

### **Работа по проекти**

Осигуряване на възможност за самостоятелно и екипно разработване и реализиране на проекти по темите на учебната програма. Стимулиране на креативността за намиране, подбор, извличане, обработване и сравняване на информация, необходима за изпълнението на конкретната задача – творческа, интерактивна или по изследователски проект.

### **Проблемно ориентирани задачи и казуси**

Развиват вниманието, наблюдателността и мисленето на учениците чрез съдействие в група

### **Извънучилищни инициативи и дейности**

За разширяване познавателните и практическите умения на учениците се препоръчват:

- изразяване на впечатления, чувства, настроения, мисли и позиции по проблеми с помощта на различни езици – вербален, визуален, музикален;
- посещения на изложби, гледане на филми, слушане на фонова музика и др.





**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И**

**ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД**

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

Утвърдил със Заповед № .....  
Директор .....  
/инж. Пюбка Байлова/



# **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

**УЧЕБНА ПРОКТИКА**

**ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ**

**РПШ**

**XII<sup>A</sup> клас**

**специалност: БИЗНЕС АДМИНИСТРАЦИЯ**

**за учебната 2023/2024 година**

**I -ви срок 18 седмици x 1 час = 18 часа**

**II -ри срок 1 седмици x 1 час = 11 часа**

**Общо: 29 часа**

**Изготвил:**

**Радослав Райчев**



# ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, [HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM](http://www.pgiv-velingrad.com)

## I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма по **ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ-учебна практика** е предназначена за специалност **3460101 Бизнес администрация**

Учебното съдържание по предмета се свързано с учебното съдържание в учебните предмети от специфичната професионална подготовка на учениците от професионалното. Учебното съдържание по **ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ** има за цел да представи комплекса от основни и приложни знания в областта на проектен мениджмънтто и да формира у учениците систематизирани знания.

Структурата на учебната програма е подчинена на изискването в началото да се усвои тази част от учебната информация, която служи за база за изясняване на останалото учебно съдържание и придобиването на професионални компетенции.

Обучението по **ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ** се организира чрез активно включване на ученика в учебния процес. Учебното съдържание е подходящо за прилагане на ролеви игри, бизнес симулации и други активни методи на обучение, чрез които може да се постигне по-пълно осмисляне и ефективно усвояване на изучавания материал, както и творческо прилагане на наученото в нови ситуации от практиката.

## II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Основната цел на обучението на обучението по учебния предмет е: учениците да получат основни знания и умения за предприемаческа дейност – изготвяне на бизнес-план за стартиране на бизнес и ефективно управление на функциониращо предприятие. Постигането на тази цел се реализира чрез няколко подцели:

- придобиване на **практически умения и компетентности** за предприемаческия процес и поведението на предприемача;
- придобиване на **компетентности** свързани с за малките и средни предприятия и задачите, решавани от тях;
- придобиване на знания и умения за подготовката на бизнес-план за започване на нов бизнес.



**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И  
ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД**

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

**III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА РАЗДЕЛИТЕ	Брой часове
Тема 1	Роля и значение на бизнес плана	1
Тема 2	Етапи на изготвяне и представяне на бизнес план	1
Тема 3	Схема на бизнес плана	1
Тема 4	Начална страница	1
Тема 5	Съдържание	1
Тема 6	Резюме	1
Тема 7	Определяне на бизнес идеята	2
Тема 8	Планиране - мисия и цели	3
Тема 9	Описание на предприятието	2
Тема 10	Маркетингов анализ	3
Тема 11	Маркетингова стратегия	5
Тема 12	Организация и управление	3
Тема 13	Оценка на риска	2
Тема 14	Финансов план – финансиране и инвестиране, икономически показатели	3
	<b>Всичко часове:</b>	<b>29</b>

**V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО**

В края на обучението учениците трябва да могат да:

- прилагат придобитите знания и умения при разработване на бизнес плана;
- работят самостоятелно и в екип;





## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

- формулират мисия, идея и цели;
- планират и организират самостоятелно дейността си;
- използват информационни и комуникационни технологии, вкл. интернет, работят в мрежа и електронно банкиране;
- работят със софтуерен счетоводен продукт (при осигурена възможност);
- разработват, предлагат и защитават идеи;
- прогнозираат риска, формулират проблеми и алтернативи за разрешаването им;
- вземат решения;
- общуват с институции – писмено и устно;
- осъществяват електронна кореспонденция, вкл. на чужд език;
- сами набират необходимата информация;
- изработват и оформят документи;
- изготвят рекламни сайтове;
- съхраняват работната документация;
- провеждат оперативки, срещи и преговори;
- правят анализи на бизнес средата;
- изготвят рекламни писма, оферти, каталози, вкл. на чужд език;
- представят /презентират/ бизнес плана на предприятието, екипа и себе си;

### VI. ЛИТЕРАТУРА

1. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт. Мартилен. 2004.
2. Петров, А. и кол. Корпоративни финанси. Тракия М. 2004.
3. Пътеводител на икономическите показатели - как да разбирате икономиката. Класика и стил ООД. 2004.



## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

4. Двадесет и пет казуса за предприемачи и мениджъри от практиката.  
НЕКСТ. 1997.
5. Крейвън, Р. Нов старт за вашия бизнес. Класика и стил. 2003.
6. Тодоров, К. Основи на дребния бизнес. Тракия М. 2000.
7. Стратегическо управление в малките и средни фирми – теория и практика.  
Сиела. 2001.
8. Колектив, Работа в учебно предприятие – И. Мартилен, София, 2015 г.,
9. Попов Г., Щерев Н., Икономика на предприятието – И. Мартилен, София.
10. Лалева Ц., Икономика, И. Мартилен, София
11. Основи на застраховането – Йотов Й., Илиев Б., изд. Абагар, В.Търново
12. Застраховане- проф. Драганов Х., Илиев Б., Мишева И., Първанова З., изд.  
Форком, София.
13. Нормативна уредба:
  - Търговски закон;
  - Набор от документи за регистрация на търговско дружество в Агенцията по вписванията.
  - Закон за търговския регистър;
  - Данъчно и осигурително законодателство;
  - Закон за застраховането
  - Кодекс за застраховането;
  - Закон за счетоводството, Национални счетоводни стандарти;
  - Закон за задълженията и договорите;
  - Кодекс на труда;
  - Регистрация на търговска марка в Патентното ведомство и др.
14. Сайт на Центъра на учебно тренировъчните фирми - <https://www.buct.org/>
15. Сайтове на държавни институции, бизнес организации и бизнес меди.



**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И  
ТУРИЗЪМ “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

Рилка Цветанова Георгиева – учител, Национална търговско-банкова гимназия - София





**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И  
ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД**

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

Утвърдил със Заповед №.....  
Директор:.....  
/инж. Любка Байлова/



**УЧЕБНА ПРОГРАМА**  
**УЧЕБНА ПРОКТИКА**  
**ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ**  
**РПШ**

**XII<sup>A</sup> клас**  
**специалност: БИЗНЕС АДМИНИСТРАЦИЯ**

за учебната 2023/2024 година

I -ви срок 18 седмици x 1 час = 18 часа

II -ри срок 1 седмици x 1 час = 11 часа

**Общо: 29 часа**

Изготвил:  
Магдалена Бизева



# ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

## I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма по **ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ-учебна практика** е предназначена за специалност **3460101 Бизнес администрация**

Учебното съдържание по предмета се свързано с учебното съдържание в учебните предмети от специфичната професионална подготовка на учениците от професионалното. Учебното съдържание по **ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ** има за цел да представи комплекса от основни и приложни знания в областта на проектен мениджмънтто и да формира у учениците систематизирани знания.

Структурата на учебната програма е подчинена на изискването в началото да се усвои тази част от учебната информация, която служи за база за изясняване на останалото учебно съдържание и придобиването на професионални компетенции.

Обучението по **ПОДГОТОВКА НА МЕНИДЖЪРСКИ ПРОЕКТ** се организира чрез активно включване на ученика в учебния процес. Учебното съдържание е подходящо за прилагане на ролеви игри, бизнес симулации и други активни методи на обучение, чрез които може да се постигне по-пълно осмисляне и ефективно усвояване на изучавания материал, както и творческо прилагане на наученото в нови ситуации от практиката.

## II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Основната цел на обучението на обучението по учебния предмет е: учениците да получат основни знания и умения за предприемаческа дейност – изготвяне на бизнес-план за стартиране на бизнес и ефективно управление на функциониращо предприятие. Постигането на тази цел се реализира чрез няколко подцели:

- придобиване на **практически умения и компетентности** за предприемаческия процес и поведението на предприемача;
- придобиване на **компетентности** свързани с за малките и средни предприятия и задачите, решавани от тях;



## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

- придобиване на знания и умения за подготовката на бизнес-план за започване на нов бизнес.

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА РАЗДЕЛИТЕ	Брой часове
Тема 1	Роля и значение на бизнес плана	1
Тема 2	Етапи на изготвяне и представяне на бизнес план	1
Тема 3	Схема на бизнес плана	1
Тема 4	Начална страница	1
Тема 5	Съдържание	1
Тема 6	Резюме	1
Тема 7	Определяне на бизнес идеята	2
Тема 8	Планиране - мисия и цели	3
Тема 9	Описание на предприятието	2
Тема 10	Маркетингов анализ	3
Тема 11	Маркетингова стратегия	5
Тема 12	Организация и управление	3
Тема 13	Оценка на риска	2
Тема 14	Финансов план – финансиране и инвестиране, икономически показатели	3
	<b>Всичко часове:</b>	<b>29</b>

### V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението учениците трябва да могат да:





## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

- прилагат придобитите знания и умения при разработване на бизнес плана;
- работят самостоятелно и в екип;
- формулират мисия, идея и цели;
- планират и организират самостоятелно дейността си;
- използват информационни и комуникационни технологии, вкл. интернет, работят в мрежа и електронно банкиране;
- работят със софтуерен счетоводен продукт (при осигурена възможност);
- разработват, предлагат и защитават идеи;
- прогнозираят риска, формулират проблеми и алтернативи за разрешаването им;
- вземат решения;
- общуват с институции – писмено и устно;
- осъществяват електронна кореспонденция, вкл. на чужд език;
- сами набират необходимата информация;
- изработват и оформят документи;
- изготвят рекламни сайтове;
- съхраняват работната документация;
- провеждат оперативки, срещи и преговори;
- правят анализи на бизнес средата;
- изготвят рекламни писма, оферти, каталози, вкл. на чужд език;
- представят /презентират/ бизнес плана на предприятието, екипа и себе си;

### VI. ЛИТЕРАТУРА

1. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт. Мартилен. 2004.
2. Петров, А. и кол. Корпоративни финанси. Тракия М. 2004.



## ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889124517  
e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

3. Пътеводител на икономическите показатели - как да разбираме икономиката.  
Класика и стил ООД. 2004.
4. Двадесет и пет казуса за предприемачи и мениджъри от практиката.  
НЕКСТ. 1997.
5. Крейвън, Р. Нов старт за вашия бизнес. Класика и стил. 2003.
6. Тодоров, К. Основи на дребния бизнес. Тракия М. 2000.
7. Стратегическо управление в малките и средни фирми – теория и практика.  
Сиела. 2001.
8. Колектив, Работа в учебно предприятие – И. Мартилен, София, 2015 г.,
9. Попов Г., Щерев Н., Икономика на предприятието – И. Мартилен, София.
10. Лалева Ц., Икономика, И. Мартилен, София
11. Основи на застраховането – Йотов Й., Илиев Б., изд. Абагар, В.Търново
12. Застраховане- проф. Драганов Х., Илиев Б., Мишева И., Първанова З., изд.  
Форком, София.
13. Нормативна уредба:
  - Търговски закон;
  - Набор от документи за регистрация на търговско дружество в Агенцията по вписванията.
  - Закон за търговския регистър;
  - Данъчно и осигурително законодателство;
  - Закон за застраховането
  - Кодекс за застраховането;
  - Закон за счетоводството, Национални счетоводни стандарти;
  - Закон за задълженията и договорите;
  - Кодекс на труда;
  - Регистрация на търговска марка в Патентното ведомство и др.
14. Сайт на Центъра на учебно тренировъчните фирми - <https://www.buct.org/>
15. Сайтове на държавни институции, бизнес организации и бизнес меди.



**ИНОВАТИВНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И**

**ТУРИЗЪМ "АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД**

бул. "Съединение" №49, тел.0889124517

e-mail:info-1304231@edu.mon.bg, HTTP://WWW.PGIT-VELINGRAD.COM

**VII. АВТОР:**

Рилка Цветанова Георгиева – учител, Национална търговско-банкова гимназия - София





**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.com/>

---



УТВЪРДИЛ:.....  
ДИРЕКТОР:  
ЛЮБКА БАЙЛОВА

## УЧЕБНА ПРОГРАМА

ПО

## ИЗКУСТВОТО ДА РАБОТИМ С КЛИЕНТИ- РПП 12<sup>б</sup> клас

за учебната 2023 г – 2024 г

ПРОФЕСИЯ: код 811020 Администратор в хотелиерството  
СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110201 Организация на обслужването в хотелиерството

**учебна практика – 29 часа**

Изготвил:.....  
Иванка Манолова



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.com/>

---

Съдържанието на учебния предмет предоставя възможности за овладяване на знания за изкуството да работим с клиенти, защото единствено важната характеристика за работата на служителите от туристическия бранш са клиентите/гостите, туристите/. Предоставя и възможности учениците да се научат да усъвършенстват отношенията си с клиентите и с другите членове на персонала; да обогатят професионалната си подготовка, което е предпоставка за изграждане на етични взаимоотношения с клиентите/гости.

Учебното съдържание в програмата е структурирано в 8 раздела.

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователните области „Обществени науки и гражданско образование“, а също така с предмети по професионална подготовка – Технология на хотелиерското обслужване, Организация и функциониране на Преден офис и др.

Формирането на познавателен опит при изучаването на учебния предмет се базира на:

- усвояване на конкретен понятиен апарат;
- знания за основните етични категории;
- знания за работата в заведенията за настаняване и хранене;

- умения за анализ, обобщение и приложение на получените знания и умения.



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [1304231@edu.mon.bg](mailto:1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgit-velingrad.com/>

---

За формирането на професионални компетенции по учебния предмет е необходимо обучението да се провежда в учебен кабинет, оборудван с бяла дъска, разнообразни дидактически материали, справочна и друга научна литература.

## **II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ**

Обучението по учебния предмет има за цел да формира у учениците необходимия практически опит за общуване клиентите/пациентите, ползващи услугите на хотелите и други заведения за подслон.

За постигането на основната цел на обучението е необходимо осъществяването на следните задачи:

- актуализиране на придобити знания за основните етични норми и категории;
- овладяване на умения общуване с клиентите в професионалната дейност ;
- изграждане на адекватна представа за ролята на културата и възпитанието във взаимоотношенията на различни нива;



- изучаване на мястото, ролята и същността на професионално значимите ценности в отношенията между хората;



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
 бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
 e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.com/>

### III. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

**12 клас, 29 учебни седмици x 1 часа = 29 часа.**

### IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебното съдържание е структурирано в раздели и теми. За всеки раздел са записани темите и броят учебни часове.

№ по ред	Наименование на разделите	Брой учебни часове
1.	Раздел I. Въведение в изкуството да работим с клиенти.	4
2.	Раздел II. Вашите клиенти.	4
3.	Раздел III. Вашето работно място.	2
4.	Раздел IV. Да познаваш себе си.	4
5.	Раздел V. Как да се изразим.	6
6.	Други аспекти на общуването.	4
7.	Продажби.	3
8.	Изкуството да работим с клиенти.	2

	<b>Общ брой</b>	<b>29</b>
<b>часове:</b>		



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgkit-velingrad.com/>

---

### **Раздел I. Въведение в изкуството да работим с клиенти.**

**Тема 1.** Какво представлява изкуството да работим с клиенти.

**Тема 2.** Вие и изкуството да работим с клиенти.

**Тема 3.** Усъвършенстване в изкуството да работим с клиенти.

**Тема 4.** Вие в ролята на клиент. Клиентите са важни; вие сте важни.

### **Раздел II. Вашите клиенти.**

**Тема 1.** Кои са вашите клиенти.

**Тема 2.** Какво искат вашите клиенти.

### **Раздел III. Вашето работно място.**

**Тема 1.** Вашето работно място.

**Тема 2.** Какво е нужно да знаете за местността?

### **Раздел IV. Да познаваш себе си.**

**Тема 1.** Вгледайте се в себе си.

**Тема 2.** Що за човек сте?

### **Раздел V. Как да се изразим**

**Тема 1.** Езикът на тялото.

**Тема 2.** Умението да слушате.

**Тема 3.** Умението да задаваме въпроси.

**Тема 4.** Умението да говорим.

**Тема 5.** На телефона.

**Тема 6.** Писмени съобщения. Писма



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
"АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ" - ВЕЛИНГРАД**

бул. "Съединение" №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.com/>

---

**Други аспекти на общуването**

**Тема 1.** Първи впечатления

**Тема 2.** Трайни впечатления

**Тема 3.** Клиенти-особняци

**Тема 4.** Недоволни клиенти

**Продажби.**

**Тема 1.** Защо вие продавате? Защо те купуват?

**Тема 2.** Умение да продавате. Как да продадете повече?

**Тема 3.** Можете да продавате нещо различно

**Изкуството да работим с клиенти**

**Тема 1.** С лице към бъдещето

**V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО**

В края на обучението учениците трябва

**да знаят:**

- същността и ролята на професионалната етика;
- основните етични норми и ролята им в дейността на изпълнителя на термални процедури;
- основните отличителни характеристики на различните типове клиенти/пациенти;



- вътрешните нормативни документи и стандарти, използвани в предприятието;



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: 1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgit-velingrad.com/>

---

**да могат да:**

- посрещат и поемат пациента/клиента с цел изпълнение на предписаните и заявените процедури на български и чужд език;
- анализират конкретни ситуации с етични дилеми в работата с клиента/пациента, колеги и да предлагат конструктивни варианти за решение;
- докладват ясно и точно в устен и писмен вид извършваните от тях процедури и задачи;
- попълва документацията за извършените процедури с цел съхранение.

## **VI. ЛИТЕРАТУРА**

Апс Р., Изкуството да работим с клиенти, „Отворено общество“



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ

“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД

бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17

e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pg-it-velingrad.com/>



Директор:.....

/инж. Любка Байлова/

утвърдено със заповед №.....

# УЧЕБНА ПРОГРАМА

ЗА РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

По „ГУРМЕ И ФЮЖЪН КУХНЯ“

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: код 811070 Готвач

СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

ХІІ клас, учебна 2023/2024г.

**УЧЕБНА ПРАКТИКА:**

I учебен срок: 18 учебни седмици x 1 учебен час = 18 учебни часа

II учебен срок: 11 учебни седмици x 1 учебен час = 11 учебни часа

**Общо: 29 учебни часа**

Изготвил: .....

/инж.техн. Елена Узунова/

/Елисавета Върбовска/



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

## I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Обучението по учебния предмет се осъществява във взаимовръзка с учебните предмети от културно-образователната област: Природни науки и екология — химия и опазване на околната среда и биология и здравно образование и с общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка. Прилагането на постиженията на другите науки дава възможност за получаването на теоретични знания по учебния предмет и решаването на практически задачи свързани кулинарните техники и технологии за приготвяне на ястия за Гурме и Фюжън кухня.

В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели учениците да усвоят основни професионални компетенции за подбор хранителните продукти; методите за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикати; топлинните процеси; технологията на отделните видове ястия; съставяне на менюта, приготвяне и окачествяване на храни; използване на подходящо технологично оборудване; спазването на безопасни условия на работа и санитарно-хигиенни изисквания и прилагане на съвременни тенденции в храненето. Учебната програма е разработена за учебна практика.

Учебното съдържание включено в програмата е структурирано в шест раздела. Във всеки раздел са определени теми и брой учебни часове за изучаването им. Темите се допълват и развиват от учителя в началото на всяка учебна година при променящи се обстоятелства в развитието на кулинарията, като се определят и часове за самостоятелна работа.

Обучението по учебния предмет се организира, чрез активно включване на ученика в учебния процес с традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез прилагане на различни образователни техники, подбор на подходящи методи и методически материали. Обучението по програмата се провежда в учебната производствена база и/или в реална работна среда чрез използване на подходящи дидактически средства.





**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgkit-velingrad.com/>

## II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Целта на обучението по учебния предмет е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- съставяна на меню за гурме и фюжън кухня
- организация и правила
- отчитане химичния състав, класификацията и подбора на хранителни продукти;
- методите за съхранение на хранителни продукти и полуфабрикати;
- обработка на продуктите с подходящи процеси, машини и съоръжения, необходими за организиране, планиране и извършване на предварителна обработка и приготвяне на полуфабрикати.
- усвояване на знания и прилагане на умения за безопасна работа с технологичното оборудване и спазването на санитарно-хигиенни изисквания; - подбор на хранителни продукти, съставяне на менюта, приготвяне и окачествяване на храни;
- използване на подходящо технологично оборудване;

## II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Учебна практика – 29 часа:

I -ри срок 18 седмици x 1 часа = 18 часа

II -ри срок 11 седмици x 1 часа = 11 часа



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ  
 “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД  
 бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
 e-mail: info-1304231@edu.mon.bg, <http://www.pgит-velingrad.com/>

### III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

№	ТЕМА	Бр час уч.прак
1.	<b>Раздел 1. ВЪВЕДЕНИЕ - 2</b> 1.История на гурме и фюжън кухня 2.Кулинарни термини	1 1
2.	<b>Раздел 2 Санитарно-хигиенни изисквания ЗБУТ и безопасност - 2</b> 1. ЗБУТ И санитарно-хигиенни изисквания 2. Безопасност на храните /НАССР/	1 1
3.	<b>Раздел 3. Правила за приготвяне на гурме и фюжън кухня-2</b> 1. Правила за приготвяне на гурме 2. Правила за приготвяне на фюжън	1 1
4.	<b>Раздел 4 Правила за оформяне на гурме и фюжън ястия-3</b> Плейтване	3
5.	<b>Раздел 5 Приготвяне на ястия 17</b> 1.Приготвяне на студени предястия 2. Приготвяне на супи 3. Приготвяне на топли предястия 4.Приготвяне на основни ястия 5. Приготвяне на следястия 6. Приготвяне на десерти	3 2 3 3 3 3
6	<b>Раздел 6: Самостоятелна работа-3</b>	3

### IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgит-velingrad.com/>

В края на обучението учениците трябва да знаят:

- ◆ професионалната терминология;
- ◆ средствата за работа в кухнята;
- ◆ задълженията на персонал ;
- ◆ правилата за плейтване;
- ◆ правилата за сервиране на храната
- ◆ организацията на работа
- ◆ хигиенните и безопасни условия на труд;

В края на обучението учениците трябва да могат:

- ◆ да поддържат и работят с инвентара и оборудването ;
- ◆ да сервират храни ;
- ◆ да работят самостоятелно и в екип
- ◆ да спазват изискванията за хигиенна и безопасна работа в работната среда;

## **V. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

1. Сомов,Г., Илиев Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, София “Торнадо –НВ” 2000г
2. Стамов,Ст.,Попова Ел., Алексиева Сервиране, София “Земиздат” 1996г.
3. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, “Дионис” София,2005 год.
4. Наръчник по ресторантьорство и хотелиерство, изд. “РААБЕ – България” ЕООД
5. Закон за туризма обн. ДВ бр. 56 / 07.06.2002
6. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, Организация и функциониране





**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ИКОНОМИКА И ТУРИЗЪМ**  
**“АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ” - ВЕЛИНГРАД**  
бул. “Съединение” №49, тел.0889 12 45 17  
e-mail: [info-1304231@edu.mon.bg](mailto:info-1304231@edu.mon.bg), <http://www.pgit-velingrad.com/>

на кухнята, “Дионис”

7.Кулинарна библия

8.Фюжън кухня -Милен Панев

9.Интернет пространство