

Утвърждавам :
Асен Сурчев
Директор

УЧЕБНА ПРОГРАМА
ТЕХНОЛОГИЯ НАХОТЕЛИЕРСКОТО ОБСЛУЖВАНЕ
УЧЕБНА ПРАКТИКА

РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

клас 11-б

за учебната 2020/2021 г.

хорариум: 2ч.седмично/72ч.годишно

Изготвил:

Милена Мутовска

I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА И ЦЕЛ НА ОБУЧЕНИЕТО

Учебната програма по учебен предмет **Технология на хотелиерското обслужване Учебна практика – 11 клас – разширена професионална подготовка** е предназначена за професия **Хотелиер** специалност **Организация на хотелиерството** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионално образование и обучение.

В учебната програма е включен учебен материал, с овладяването на който се цели учениците да усвоят основните професионални компетенции за технологично оборудване в хотелиерството, спецификата в архитектурата и обзавеждането на хотелските бази а също и учебни и нагледни материали, с който се цели учениците да овладеят основни професионални компетенции за технологията на обслужването в хотела.

Обучението по практика се организира и осъществява в специализирани хотелски и ресторантьорски бази, и в училище с осигурени богати нагледни материали и учебно технически средства.

Целта на обучението е учениците да наблюдават и участват в цялостния процес по обслужването в хотела. Нагледно да им бъде представена архитектурата, структурата на хотелската база, както и задълженията отговорностите на персонала и разнообразието от услуги в хотела.

II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

IX клас 36 учебни седмици x 2 час = 72 учебни часа

III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Раздел 1. МАТЕРИАЛНО-ТЕХНИЧЕСКА БАЗА НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО

Учебна практика: 12 учебни часа

- ✓ Архитектурно строителни изисквания.
- ✓ Видове помещения в хотела.
- ✓ Изисквания към мебелите и обзавеждането.
- ✓ Камериерски сервизен блок.
- ✓ Основни зони в хотела.
- ✓ Отдели в хотела.

Раздел 2 КАТЕГОРИЗИРАНЕ СРЕДСВАТА ЗА ПОДСЛОН И МЕСТАТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ.

Учебна практика: 6 учебни часа

- ✓ Наредба за категоризиране.
- ✓ Органи за категоризиране.
- ✓ Процедура по категоризиране.
- ✓ Временна категоризация.
- ✓ Удастоверение за категоризация..
- ✓ Изисквания за отделните категории.

Раздел 3. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО

Учебна практика: 12 учебни часа

- ✓ Същност на организацията и организационна структура на хотела.
- ✓ Функционални сектори и звена в организационната структура на хотела.
- ✓ Хотелска част – преден офис и хотелско домакинство.

- ✓ Сектор за допълнителни услуги
- ✓ Финанси и счетоводство, човешки ресурси
- ✓ Маркетинг и продажби

Раздел 4. ПЕРСОНАЛ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО

Учебна практика: 8 учебни часа

- ✓ Характеристика и изисквания към персонала
- ✓ Селекция на кадри
- ✓ Атестация на кадри
- ✓ Квалификация на кадрите

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛСКОТО ДОМАКИНСТВО

Учебна практика: 10 учебни часа

- ✓ Характеристика и управление и организация на работа на хотелското домакинство.
- ✓ Работни процеси в хотелско домакинство.
- ✓ Технологични операции в хотелско домакинство.
- ✓ Изготвяне на графици за работно време
- ✓ Контрол по изпълнението на работата в хотелско домакинство.

Раздел 6. ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ХОТЕЛИЕРСКИ УСЛУГИ

Учебна практика: 10 учебни часа

- ✓ Разглеждане видовете допълнителни услуги.
- ✓ Работа в места за настаняване и предлагане на допълнителни услуги на туристите.
- ✓ Работа в заведения за хранене и развлечения към хотелите.
- ✓ Предоставяне на екскурзоводско обслужване.
- ✓ Анимационна дейност в хотела.

Раздел 7. СОЦИАЛНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКИ АСПЕКТИ НА ХОТЕЛИЕРСКОТО ОБСЛУЖВАНЕ

Учебна практика: 10 учебни часа

- ✓ Разглеждане на видовете гости според характера им.
- ✓ Разглеждане на поведението на гостите според националния им произход.
- ✓ Гости със специални потребности.
- ✓ ВИП гости.
- ✓ Взаимоотношение гост-обслужващ персонал.

Раздел 8. БЕЗОПАСНОСТ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО

Учебна практика: 4 учебни часа

- ✓ Поведение на персонала.
- ✓ Поведение на гостите

IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението учениците трябва да могат да познават и използват:

- ◆ Архитектура, оборудване, обзавеждане в хотела и неговото предназначение;

- ◆ Как се категоризират хотелските бази;
- ◆ Технологичен процес при извършване на основни дейности в хотела;
- ◆ Качество на обслужване в хотела;
- ◆ Допълнителни услуги в хотелиерството;
- ◆ Поведение на гостите и персонала;
- ◆ Източниците на риск в процеса на работа;
- ◆ Безопасност при работа в хотела;