



# ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ „ПРОФЕСИЯ 21 ВЕК“

Централно звено - София

София 1606, бул. „Македония“ 20, ет. 5, ап.10, (+359 2) 953 17 21, 852 90 83, cpo21@didactaconsult.com

УТВЪРДИЛ:  
инж. Мария Антова  
ЗАМ. ПРЕДСЕДАТЕЛ НА НАПОО

УТВЪРДИЛ:  
доц. д-р Красимир Спиров  
ДИРЕКТОР НА ЦПО

## УЧЕБЕН ПЛАН

за начално професионално обучение  
с придобиване на първа степен на професионална квалификация  
**РАМКОВА ПРОГРАМА А**  
(съгласно чл. 10 от ЗПОО)

Професионално направление:	
код 811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЕРИНГ
Наименование на професията:	
код 811030	КАМЕРИЕР
Наименование на специалността:	
код 8110301	ХОТЕЛИЕРСТВО
Степен на професионална квалификация:	
ПЪРВА	

Срок на обучение: до една година

Общ брой часове: 336 часа

Брой часове по теория: 104 часа

Брой часове по практика: 232 часа

Държавен изпит по теория на професията: 4 часа

Държавен изпит по практика на професията: 2 дни по 6 часа

Форма на обучение: дневна/вечерна/задочна/самостоятелна/дистанционна

Организационна форма: квалификационен курс

Минимално входящо образователно равнище: завършен най-малко VI клас

София, 2006 г.

## **I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1. НОРМАТИВНО ОСНОВАНИЕ**

Програма А за начално професионално обучение с придобиване на първа степен на професионална квалификация по професия “Камериер” е разработена на основание чл.10, ал.3, т.1, чл.11 и чл.12 от Закона за професионалното образование и обучение и в съответствие с ДООИ за професията.

### **2. ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА**

Програмата регламентира условията и реда за придобиване на първа степен на професионална квалификация за лица, навършили 16 години в съответствие със:

Закона за професионалното образование и обучение;

Наредбата за Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията “Камериер”;

Държавното образователно изискване за системата на оценяване, утвърдено с наредба;

Държавното образователно изискване за документите в системата на народната просвета, утвърдено с наредба;

### **3. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОГРАМАТА**

Програмата е предназначена за професионално обучение за придобиване на първа степен на професионална квалификация, съгласно чл.9 от ЗПОО по професия “Камериер” от Списъка на професиите за професионално.

## **II. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО ПРОГРАМАТА**

### **1. ИЗИСКВАНЕ ЗА МИНИМАЛНА ВЪЗРАСТ**

Завършен най-малко VI клас

### **2. ИЗИСКВАНЕ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНОТО СЪСТОЯНИЕ**

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

### **3. ИЗИСКВАНЕ ЗА ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ**

Завършен шести клас

### **4. ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНАТА КВАЛИФИКАЦИЯ**

Придобитата първа степен на професионална квалификация по професията “Камериер” дава възможност за:

- постъпване на работа на длъжност, съответстваща на професията;
- продължаване на обучението в други професии от професионалното направление “Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг”, придобиване на I степен на професионална квалификация по професията “Работник в помощно стопанство в хотел”, придобиване на II степен на професионална квалификация по професиите “Готвач” и “Сервитьор-барман”, придобиване на III степен на професионална квалификация по професиите “Администратор в хотел”, “Хотелиер” и “Технолог на производството и обслужването в заведенията за хранене”, ако отговарят на изискванията за входящо образователно равнище.

## **5. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

Организацията на учебния процес е описана в учебния план. Разпределение на часовете за теория, учебна и производствена практика.

## **6. ФОРМИ НА ОБУЧЕНИЕ**

Дневна, вечерна, задочна, индивидуална и дистанционна

## **7. ОРГАНИЗАЦИОННИ ФОРМИ - квалификационен курс**

## **III. УЧЕБЕН ПЛАН**

Учебният план е изготвен в съответствие със:

- Закона за професионално образование и обучение;
- Наредбата за Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията “Камериер”;
- Рамкова програма А

## **IV. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО**

Учебното съдържание по всеки учебен предмет е разработено по теми и брой часове в учебна програма.

### **1. УЧЕБНА ПРОГРАМА**

Учебната програма е предназначена за професионално обучение по професията “Камериер”, за придобиване първа степен на професионална квалификация.

Основната цел на обучението по професия “Камериер” е усвояване на знания и умения за упражняване на професията “Камериер” в туристическата индустрия.

В края на обучението, обучаемите трябва

**Да знаят :**

- ◆ хигиенните норми за работа според хотелски стандарти.
- ◆ стандарти за хигиена и безопасност в процеса на работа.
- ◆ ежедневния статус на стаите на хотела.
- ◆ видовете почистващи препарати и начина за работа с тях.
- ◆ реда за обработка на стая, санитарен възел, антре, апартамент и общи площи.
- ◆ зареждане на VIP стаи и апартаменти.
- ◆ инструкция за предаване на хотелско бельо в перално стопанство.
- ◆ реда по предаване на дрехите на госта за пране и химическо чистене.
- ◆ начините за подмяна на повредено или скъсано бельо.
- ◆ асортимента на продукти и напитки в минибара.
- ◆ изработени норми на поведение.
- ◆ наличие и място на противопожарни уреди.
- ◆ информационни материали за противопожарна защита.
- ◆ реда за евакуация на гостите.
- ◆ правила за съхранение на леснозапалими и горими течности за почистване.
- ◆ повторно зареждане и почистване на стая.
- ◆ подреждане и почистване на конферентни зали, стълбища, асансьори, фойета.
- ◆ седмично основно почистване на хотелска стая, апартамент.
- ◆ видове екстремни ситуации.
- ◆ работа с аварийни съобщителни средства.

### **Да умеят:**

- ◆ да получават консумативи.
- ◆ да съхраняват почистващи препарати според инструкция.
- ◆ да подреждат камериерска количка.
- ◆ да работят с почистващи машини и препарати.
- ◆ да действат при аварийни случаи в санитарния възел и извършват безопасна работа с предпазни средства в него.
- ◆ правилно и последователно да почистват стая, санитарен възел, антре, апартамент и общи площи.
- ◆ да попълват отчетни документи при предаване на хотелско бельо в перално стопанство.
- ◆ да предават индивидуално пране на гост на хотела в перално стопанство.
- ◆ да зареждат и отчитат мини-бара в хотелската стая или апартамент.
- ◆ да работят с противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи и помагат при евакуация на гостите.

## **V. ЗАВЪРШВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ**

Професионалното обучение по професия “Камериер” завършва с полагане на държавни изпити за придобиване на професионална квалификация по:

- ◆ теория по професията
- ◆ практика по професията

Организацията на изпитите се определя съгласно Държавното образователно изискване за системата за оценяване, а съдържанието им – съгласно Държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията “Камериер”.

## **VI. УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ЗАВЪРШЕНОТО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ**

Придобитата първа степен на професионално квалификация по професия “Камериер” се удостоверява със:

- ◆ Свидетелство за професионална квалификация;
- ◆ Обучавани, които не са положили държавни изпити за придобиване на степен на професионална квалификация, получават;
- ◆ Удостоверение за професионално обучение.

## РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ МОДУЛИ

№ по ред	Наименование на учебните модули	Учебни часове		
		Общо	Теория	Практика
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
	<b>Задължителна професионална подготовка</b>	<b>336</b>	<b>104</b>	<b>232</b>
	<b>А Обща задължителна професионална подготовка</b>	<b>67</b>	<b>32</b>	<b>35</b>
<b>1.</b>	Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.	18	12	6
<b>2.</b>	Мотивация, предприемачески дух и комуникативни умения	21	9	13
<b>3.</b>	Трудово и осигурително право. Организация на трудовия процес.	27	11	16
	<b>Б Отраслова задължителна професионална подготовка</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>12</b>
<b>1.</b>	Чужд език по специалността	20	20	
<b>2.</b>	Информационни технологии	20	8	12
	<b>В Специфична задължителна професионална подготовка</b>	<b>229</b>	<b>44</b>	<b>185</b>
<b>1.</b>	Технологични основи на комплексното туристическо обслужване	20	8	12
<b>2.</b>	Основи на технологията в туризма	25	10	15
<b>3.</b>	Технология на хотелиерското обслужване	30	12	18
<b>4.</b>	Технология на камериерското обслужване	35	14	20
<b>5.</b>	Производствена практика	120		120
	<b>ВСИЧКО А+Б+В</b>	<b>336</b>	<b>104</b>	<b>232</b>