



# ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ „ПРОФЕСИЯ 21 ВЕК“

Централно звено - София

София 1612, ж.к. „Хиподрума“, бл.107, вх. 1, ап. 1, (+359 2) 9585071, (+359 87) 8585074, office@cpo21vek.net

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

## УЧЕБЕН ПЛАН

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

<b>Професионално направление:</b>	
код 812	<b>ПЪТУВАНИЯ, ТУРИЗЪМ И СВОБОДНО ВРЕМЕ</b>
<b>Наименование на професията:</b>	
код 812040	<b>АНИМАТОР В ТУРИЗМА</b>
<b>Наименование на специалността:</b>	
код 8120402	<b>ТУРИСТИЧЕСКА АНИМАЦИЯ</b>
<b>Степен на професионална квалификация:</b>	
<b>ТРЕТА</b>	

**Срок на обучение:** до една година

**Общ брой часове:** 1096 часа

**Брой часове по теория:** 465 часа

**Брой часове по практика:** 631 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:** завършено средно образование или придобито право за явяване на държавни изпити

**Минимална възраст:** навършени 16 години

София, 2011 г.

**ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**НА ПРОФЕСИЯТА АНИМАТОР В ТУРИЗМА**

**След завършване на професионалното обучение по професията,  
обучаемите придобиват:**

<b>ЗНАНИЯ ЗА:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ същността, особеностите и значението на Анимацията и туристическите атракции, пътническите агенции и туроператорските фирми;</li><li>◆ характеристиките на пътническия и туристически транспорт;</li><li>◆ инвентара и предназначението на оборудването в хотела, бара, търговски зали и др.;</li><li>◆ изискванията за обзавеждане на хотела, бара и ресторанта;</li><li>◆ съдовете, сервизите и приборите в бара и ресторанта;</li><li>◆ приготвянето и сервирането на смесени напитки;</li><li>◆ правилата за сервиране на ястия и напитки;</li><li>◆ санитарно-хигиенните изисквания и контрол;</li><li>◆ решаване на възникнал проблем по време на изпълнение на трудовата дейност;</li><li>◆ правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда и договорните отношения между работодател и работник;</li><li>◆ личните предпазни средства, прилагането на основните правила за безопасна работа на работното място и как да не замърсява с работата си околната среда</li><li>◆ собствената си роля в работата и необходимостта от повишаване на квалификацията си;</li><li>◆ как да формулира проблеми, да задава въпроси, да прави отчет за извършената работа;</li><li>◆ договорните отношения между работодател и работник;</li><li>◆ основните правила за работа с компютър и програмни продукти;</li><li>◆ източниците на риск в процеса на работа;</li><li>◆ организацията на фирмата и правомощията на длъжностните лица.</li></ul>
-------------------	---

<b>УМЕНИЯ ДА:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ подготвя, , организира и провежда туристически пътувания, с различни видове транспорт;</li><li>◆ извършва практически дейности;</li><li>◆ посреща, настанява и изпраща гостите в заведенията - хотели, мотели, къмпинги, ваканционни селища, селища с историческо значение, комплекси кина, театри и др.;</li><li>◆ разпознава ястията и напитките и коктейлите;</li><li>◆ консултира гостите при избора на ястия, напитки и коктейли;</li><li>◆ поддържа търговската зала според правилата за сервиране;</li><li>◆ приготвя и сервира безалкохолни смесени напитки;</li></ul>
-------------------	--

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ приготвя и сервира алкохолни смесени напитки;</li><li>◆ сервира и отсервира ястия и напитки;</li><li>◆ извършва разплащане с гостите;</li><li>◆ прилага изискванията за санитарно-хигиенният контрол;</li><li>◆ работи безопасно с технологичното оборудване в бара и ресторанта.</li><li>◆ организира правилно дейността си на работното място;</li><li>◆ предлага и препоръчва на гостите определени храни и напитки и на предвидения в програмата чужд език;</li><li>◆ развива комуникативните си умения по чуждо езиково обучение в професионален контекст и ситуации;</li><li>◆ развива професионалния си езиков потенциал и го обогатява със специализирана терминология.</li></ul> |
|--|---|

## ПРОГРАМА Е

### **ЗА НАЧАЛНО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

Наименование на професионалното направление и код:  
**ПЪТУВАНИЯ, ТУРИЗЪМ И СВОБОДНО ВРЕМЕ – 812**

Наименование на професията и код:  
**АНИМАТОР В ТУРИЗМА - 812040**

Наименование на специалността и код:  
**ТУРИСТИЧЕСКА АНИМАЦИЯ – 8120402**

Степен на професионална квалификация: **трета**

*Изисквания към кандидатите*, желаещи да се включат в програмата:

- ◆ Завършено средно образование или придобито право за явяване на държавни изпити.
- ◆ Навършени 16 години.
- ◆ Физически и психически здрави, което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че професията не му е противопоказна.

*Завършилите успешно обучението могат:*

- ◆ да се реализират на пазара на труда;
- ◆ да продължат обучението си за актуализиране и разширяване на придобитата професионална квалификация или за придобиване на следваща степен на професионална квалификация по рамкова програма Е.
- ◆ да придобият професионална квалификация по друга професия по рамкова програма А;
- ◆ да придобият квалификация по част от друга професия чрез обучение по рамкова програма Д.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

**ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ** - определя се от обучаващата институция и може да се съгласува със заявителя на професионалното обучение: дневна, вечерна, самостоятелна, задочна, индивидуална, кореспондентска, дистанционна.

**БРОЙ НА ОБУЧАЕМИТЕ** - определя се от обучаващата институция и може да се съгласува със заявителя на професионалното обучение.

**УЧЕБНО ВРЕМЕ** - определя се от обучаващата институция и може да се съгласува със заявителя на професионалното обучение.

**ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА:** квалификационен курс.

**СРОК НА ОБУЧЕНИЕ:** по учебен план.

### **НАЧИН НА ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ**

Професионалното обучение по програма Е завършва и се удостоверява по реда и условията на Закона за професионалното образование и обучение със свидетелство за професионална квалификация.

#### **6.1. Завършване на професионалното обучение**

Професионалното обучение се завършва с полагане на държавни изпити за придобиване на професионална квалификация:

- теория на професията – по национални изпитни програми;
- практика на професията – по задания, определени от обучаващата институция.

**които се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.**

#### **6.2. Удостоверяване на завършеното професионално обучение**

Завършеното професионално обучение с придобиване на трета степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ  
ПО МОДУЛИ**

№	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	УЧЕБНИ ЧАСОВЕ		
		ОБЩО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА
<b>А.</b>	<b>ОБЩА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>	<b>976</b>	<b>385</b>	<b>591</b>
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	10	10	
2.	Трудово право	10	10	
3.	Икономика	8	8	
4.	Комуникативни умения и работа в екип	23	8	15
5.	Делово общуване, организация на работното време и работното място	26	14	12
6.	Работа с компютри; приложни програмни продукти; ползване на Интернет	40	15	25
7.	Чуждоезикова комуникация на работното място и професионална терминология	48	30	18
8.	Основи на туризма	22	22	
9.	Счетоводство на туристическата фирма	35	24	11
10.	Възникване и развитие на масовия туризъм в света и България	18	12	6
11.	Структура на туристическата индустрия	24	14	10
12.	Нормативно-правна уредба в туризма	10	6	4
13.	Материалознание на хранителните продукти	8	8	
14.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене	8	8	
15.	Сервиране и барманство	114	24	80
16.	Хигиена на храненето и хранително законодателство	12	12	
17.	Технология на кулинарната продукция	40	20	20
18.	География на туризма	20	20	
19.	Неотложна медицинска помощ	35	15	20
20.	Технология на специалността	235	105	130
21.	Производствена практика	240		240
<b>Б.</b>	<b>ИЗБИРАЕМА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА – ЧУЖД ЕЗИК</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>40</b>
	<b>ВСИЧКО А + Б</b>	<b>1096</b>	<b>465</b>	<b>631</b>