

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КУРСА:

- **Продължителност:**
660 уч. ч. (5 МЕСЕЦА)
- **Възможност за**
НАСТАНЯВАНЕ В ОБЩЕЖИТИЕ
- **Документ:**
СВИДЕТЕЛСТВО ЗА
ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ

ЗАПИСВАНЕ:

- **РЕГИСТРИРАНИТЕ БЕЗРАБОТНИ**
ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВЛЕНИЕ В
ДБТ ПО МЕСТОЖИВЕЕНЕ.
- **РАБОТОДАТЕЛИТЕ И ФИЗИ-**
ЧЕСКИТЕ ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВКА
ПО ОБРАЗЕЦ НА ДП БГЦПО –
ОТ ИНТЕРНЕТ СТРАНИЦАТА

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Придобиват се знания и умения за:

- основни правила за безопасна работа;
- материалознание на хранителните продукти;
- технология за производство на кухненска продукция;
- хранително законодателство;
- опериране с машини и съоръжения в ресторантьорството;
- санитарно-хигиенни норми;
- проектиране на нови продукти в храненето.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Мотивация, предприемачество и комуникативни умения;
- Икономика;
- Компютърно обучение;
- Английски език по професията;
- Основи на туризма;
- Хигиена на хранене и хранително законодателство;
- Професионална етика и туристическо поведение;
- Счетоводство и отчетност в туризма;
- Материалознание на хранителните продукти;
- Технологично обзавеждане на ЗХР;
- Технология на кулинарната продукция;
- Микробиология;
- Кетъринг;
- Проектиране на нови кулинарни изделия и изготвяне на меню.

