

**ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КУРСА:**

- **Продължителност:**  
**300 уч. ч. (2 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;
- използване и поддръжка на охлаждаеми и неохладяеми складови площи и кухненски инвентар;
- опериране с машини и съоръжения в ресторантьорството;
- санитарно-хигиенни норми;
- характерни особености на туристическите ресурси

**СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО**

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Трудово-правно законодателство;
- Комуникация в трудовата дейност;
- Основи на туризма;
- Хигиена на хранене и хранително законодателство;
- Счетоводство и отчетност в туризма;
- Материалознание на хранителните продукти;
- Технологично обзавеждане на ЗХР;
- Технология на кулинарната продукция;
- Микробиология;
- Сервиране и барманство.

