

Обща информация за курса:

- Продължителност:
660 уч. ч. (5 месеца)
- Възможност за настаняване в
общезитие
- Документ: Свидетелство за
професионална квалификация

- Записване:
Регистрираните безработни
лица подават заявление в
Д”БТ” по местоживееене.

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;
- Оперирание с машини и съоръжения в ресторантьорството;
- Санитарно-хигиенни норми;
- Проектиране на нови продукти в храненето.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

В рамките на курса се изучават следните модули:

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; Организация и функциониране на кухнята; Технология на кулинарната продукция; Микробиология; Кетъринг; Създаване на нов продукт в храненето;

Курсът е с практическа насоченост. В усвояването на знанията ще бъдете подпомагани от високо квалифицирани преподаватели.

