

# ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „ПЕНЧО СЕМОВ“

## ИКОНОМИКА И МЕНИДЖМЪНТ

СПЕЦИАЛНОСТ СЪС СРОК НА ОБУЧЕНИЕ 5  
ГОДИНИ, С ПРИЕМ СЛЕД ЗАВЪРШЕН 7-МИ КЛАС.

„ИКОНОМИКА И МЕНИДЖМЪНТ“ С ЕДНА ОТ НАЙ-ЖЕЛАНИТЕ  
ИКОНОМИЧЕСКИ СПЕЦИАЛНОСТИ, С НАЙ-ШИРОК ПРОФИЛ НА  
КОМПЕТЕНТНОСТИ И С НАЙ-ГОЛЕМИ ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА  
РЕАЛИЗАЦИЯ В БИЗНЕСА.

### ★ Специалността предлага:

- Опит и познания за стартиране и управление на собствен бизнесдукт, съответстващ на категорията обекти
- Практическа подготовка по счетоводство.
- Професионална подготовка в областта на информационните технологии.
- Икономика, право, счетоводство.
- Мениджърски способности.
- Бизнес комуникации.
- Разширено изучаване на чужди езици.
- Работа по образователните програми на Джуниър Ачийвмънт, Еразъм + и други

### ★ Възможности за реализация

- Като икономисти, финансисти, счетоводители, администратори и др. във всяко българско и чуждестранно предприятие.
- Стартиране и управление на самостоятелен бизнес.
- Продължаване на обучението във висше учебно заведение.





# ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „ПЕНЧО СЕМОВ“

## ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО Професия „Хотелиер“

СПЕЦИАЛНОСТ СЪС СРОК НА ОБУЧЕНИЕ 5  
ГОДИНИ С ПРИЕМ СЛЕД ЗАВЪРШЕН 7-МИ КЛАС.

По време на обучението си  
учениците придобиват умения за:

→ посрещането, настаняването,  
изхранването и обслужването на туристите,  
управление на технологиите, прилагани в  
хотелиерството и ресторантьорството;

→ съвременни маркетингови и  
рекламни концепции, съобразно стандартите за  
работа и изискванията за високо качество на  
хотелиерския продукт, съответстващ на  
категорията обекти

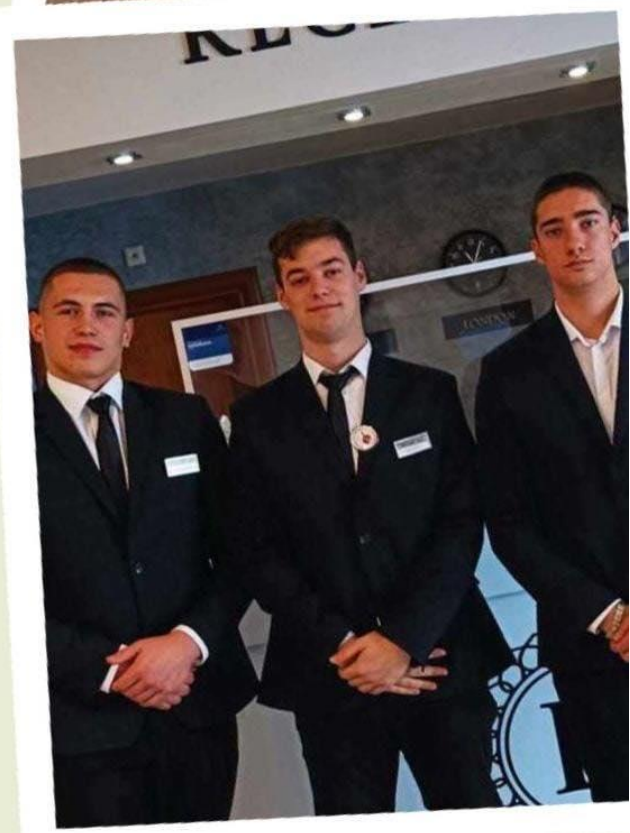
### Професионална реализация:

→ Завършилите специалността се  
реализират като висококвалифицирани  
изпълнители, организатори и специалисти в  
системата на хотелиерството-туристически и  
хотелиерски комплекси, хотелски вериги,  
хотели, ресторанти;

→ Съществуват добри възможности за  
реализация както в страната, така и в чужбина;

Свидетелството за професионална  
квалификация дава право и за създаване и  
управление на собствен хотел или къща за  
гости.

→ Производствените практики учениците  
провеждат в България и извън страната в  
реална работна среда в хотели от висока  
категория.





# ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „ПЕНЧО СЕМОВ“

Професия „Ресторантьор“, специалност  
„Производство и обслужване в  
заведенията за хранене и развлечения“

СПЕЦИАЛНОСТ СЪС СРОК НА ОБУЧЕНИЕ 5 ГОДИНИ, С  
ПРИЕМ СЛЕД ЗАВЪРШЕН 7-МИ КЛАС.

Професия „Ресторантьор“ дава възможност за успешна реализация на пазара на труда, като управител на ресторант, салонен управител, главен готвач, сервитьор, барман. Дава възможност за професионална реализация както в страната, така и в страните на ЕС.

Основни изучавани предмети по специалността са:

- Кулинарни техники и технологии – теория и практика
- Сервиране и барманство – теория и практика
- Сомелиерство (дегустация на вина)
- Предприемачество
- Чужд език по професията

Учебният процес по практика се провежда в съвременни, модерно обзаведени работилници по готварство и кабинет по сервиране и барманство.

Особено привлекателни за учениците са производствените практики. От няколко години те се провеждат в град Лайпциг, Германия; град Брага, Португалия; Тенерифе, Испания; град Рим, Италия. Учениците практикуват като готвачи и сервитьори в подбрани хотели и ресторанти. Те се запознават с модерната европейска кухня, с европейските стандарти на обслужване на клиентите, повишават нивото на владеене на английски и немски език, запознават се с културата на страната. Традиция за гимназията е провеждане на летните стажове, които са заложили в учебната програма в елитни хотели и ресторанти на българското черноморие.





# ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „ПЕНЧО СЕМОВ“

## Професия „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“

★ Кулинарията е професия, която може да ти служи цял живот. Независимо на колко години си и в коя точка на света си ако умееш да приготвяш качествена и изтънчена храна ти ще имаш добре заплатена работа.

### ★ Ще изучавате:

- Кулинарни техники и технологии – теория и практика;
- Хигиена на храненето;
- Организация на обслужването в ресторанта;
- Предприемачество;
- Чужд език по професията.

### ★ Ще усвоите умения за:

- Разпознаване и правилен подбор на хранителните продукти;
- Изготвяне на менюта;
- Изготвяне на менюта;
- Приготвяне на ястия от националната и международните кухни;
- Организиране и ръководене на дейностите в кухнята и ресторанта;
- Прилагане на здравословни норми за хранене;
- Управление и организация на собствен бизнес съгласно изискванията на Европейския съюз.

Всяка година наши ученици печелят призови места в националните състезания по професии – „Най-добър млад готвач“, „Най-добър млад барман“, „Най-добър млад сервитьор“. Традиция за гимназията е и първото по рода си национално кулинарно състезание за непрофесионалисти „На върха на пламъка“, в което ученици от гимназията готвят в отбори с известни обществени личности. Една от наградите на състезателите е правото да продължат обучението си като студенти в университета по хранителни технологии в Пловдив в предпочитана от тях





# ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „ПЕНЧО СЕМОВ“

## Специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“

### Професия „Хлебар – сладкар“ с разширено изучаване на английски език



#### Знания, умения и компетентности

- Обучението включва теоретични знания за: технологията и технологичното оборудване;
- суровините и материалите в производството на хлябни и сладкарски изделия;
- съвременните тенденции в тяхното производство.

#### Практическите занятия изграждат умения за:

- използването на суровини и материали при изработката на сладкарски и хлябни изделия;
- традиционни и съвременни техники на приготвяне на хляб и сладкарски изделия;
- декорация и дизайн на хлябни и сладкарски изделия;
- приготвяне на сладкарски и хлябни изделия при спазване на технологичната документация;
- декориране, оформяне и реализация на изделия;
- работа със съвременно оборудване и инвентар, използван в сладкарството и хлебопроизводството.

#### Ще имате възможност да се реализирате като:

- главен сладкар;
- работници по производство на хлябни и сладкарски изделия;
- машинен оператор, производството на хляб и хлябни изделия;
- самостоятелен бизнес за производството на хляб и хлябни изделия