специалност
**„Икономика и мениджмънт”**

 **професия „Икономист”**

 **ІІІ СПК** – 1 паралелка с 26 ученици с разширено изучаване на английски език

В специалността се подготвят висококвалифицирани специалисти за решаване на конкретни икономически проблеми в различни области на икономиката.  В процеса на обучение се акцентира и върху общообразователната подготовка с разширено изучаване на английски език, икономическа информатика и други. В професионалната подготовка на учениците са включени предметите микроикономика и макроикономика, счетоводство, търговско право, мениджмънт, маркетинг, бизнес комуникации, икономика на предприятието, статистика и други професионални предмети.  Придобитите знания и умения дават възможност на учениците, завършили специалността “Икономика и мениджмънт”, да се реализират в държавни институции, специализирани търговски фирми, търговски вериги,  туристически фирми, банки и финансови институции, застрахователни компании и развитие на собствен търговски бизнес. Специалността дава възможност за кандидатстване във висши учебни заведения по специалности в широкия спектър на икономическата сфера, като изучаваните икономически предмети в училище са основа за постигане на отлични резултати в университета, а след това и реализация на пазара на труда.

**Балообразуване:**

 **национално външно оценяване по български език и литература /утроена/ и математика; оценки от свидетелство за основно образование по география и икономика и история и цивилизация превърнати по скала в точки.**

специалност

**„Организация на хотелиерството”**

 **професия „Хотелиер”**

 **ІІІ СПК**  – 1 паралелка с 26 ученици с разширено изучаване на английски език

Специалността дава знания, свързани с технологията, организацията и управлението на всички дейности в хотела. Учениците придобиват умения за посрещането, настаняването, изхранването и обслужването на туристите, управление на технологиите, прилагани в хотелиерството и ресторантьорството; организирането на допълнителни дейности в хотела; съвременните маркетингови и рекламни концепции съобразно стандартите за работа и изискванията за високо качество на хотелиерския продукт, съответстващ на категорията на обекта. Чуждоезиковото обучение включва и чужд език по професията, който се изучава през целия курс на обучение. Професионалната подготовка обхваща изучаването на дисциплини като: организация и функциониране на кухнята и ресторанта, технология на хотелиерското обслужване, технология на допълнителните дейности в туризма, туристически ресурси в България, както и провеждането на производствени практики в Х, ХІ и ХІІ клас. Производствените практики учениците провеждат в България и извън страната /по проекти Мобилност – Програма Еразъм+/ в реална работна среда във висококатегорийни хотели. Завършилите тези специалности могат да се реализират успешно в областта на хотелиерството и/или ресторантьорството в хотели, хотелски комплекси, хотелски вериги. Добра успеваемост постигат и кандидатстващите във висши учебни заведения в цялата страна в сферата на икономиката и туризма.

 Ако носите в себе си прословутото българско гостоприемство и общителност, способност да предусещате желанията на гостите и удоволствието да ги сбъдвате, тази професия е точно за Вас!

**Балообразуване:**

 **национално външно оценяване по български език и литература /утроена/ и математика; оценки от свидетелство за основно образование по география и икономика и история и цивилизация превърнати по скала в точки.**

специалност

„**Производство и организация в заведенията за хранене и развлечение“**

професия **„Ресторантьор“**

 **ІІІ СПК**  – 1 паралелка с 26 ученици, с разширено изучаване на английски език

Обучението осигурява високо качество на услугите, като организира и контролира работата на персонала, организира и провеждането на тържества и партита по различни поводи, участва в съставяне на менюто на заведението, организира въвеждането на нови рецепти, контролира спазването на технологния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта.

 Професията дава възможност за успешна реализация на пазара на труда с добро заплащане.

**Балообразуване:**

 **национално външно оценяване по български език и литература /утроена/ и математика; оценки от свидетелство за основно образование по биология и здравно образование и химия и опазване на околната среда, превърнати по скала в точки.**

специалност

„**Производство на кулинарни изделия и напитки“**

професия **„Готвач“**

 **ІІІ СПК**  – 1 паралелка с 26 ученици, с разширено изучаване на английски език

Обучението е насочено към усвояване на базови техники и последващо надграждане на знания и умения. Тук талантът е от голямо значение, но обучението е задължително, за да се усвоят технологии и рецепти, начини за креативна презентация на ястията, както и умения за цялостно управление на ресторанта. Учениците придобиват умения за разпознаване и правилен подбор на хранителните продукти, изготвяне на менюта, приготвяне на ястия от националната и международните кухни, организиране и ръководене на дейностите в кухнята и ресторанта, естетическо оформление на ястията, прилагане на здравословни норми за хранене, управление и организация на собствен бизнес съгласно изискванията на Европейския съюз. Професията дава възможност за успешна реализация на пазара на труда с добро заплащане.

**Балообразуване:**

 **национално външно оценяване по български език и литература /утроена/ и математика; оценки от свидетелство за основно образование по биология и здравно образование и химия и опазване на околната среда, превърнати по скала в точки.**

специалност
**„Производство на хляб и хлебни изделия”**

 **професия „Хлебар-сладкар”**

**ІІ СПК**  – 1 паралелка с 26 ученици,

без интенивно и без разширено изучаване на английски език

Обучението е свързано с подготовка на специалисти в хлебопроизводството. Учениците придобиват умения за технологичните процеси, технологията на различни видове хлебни изделия, обслужване на машини и съоръжения в производствените обекти, естетическо оформление на продуктите, прилагане на здравословни норми за хранене, управление и организация на собствен бизнес за производство на хляб и хлебни изделия. Ще придобият практически умения за производство на основните видове хляб - ръжен и ръжено-пшеничен хляб, диетичен хляб, хляб от обогатено тесто, както и използване на нови технологии за производство на хляб и хлебни изделия.

**Балообразуване:**

 **национално външно оценяване по български език и литература /утроена/ и математика; оценки от свидетелство за основно образование по биология и здравно образование и химия и опазване на околната среда, превърнати по скала в точки.**