МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
СУ „СВ. СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЙ”, ГР. СЪРНИЦА, ОБЩ. СЪРНИЦА

4633 Гр. Сърница, ул.„ Свобода”, № 60, тел/факс: 03547/2335, e-mail:1300706@edu.mon.bg

ЗАПОВЕД
№ 159 / 03.12.2024г.

На основание чл. 259, ал.1 от ЗПУО, заповеди РД09-2470/30.08.2024 г. за определяне дати за провеждане на ДЗИ / ЗДИППК за учебната 2024/2025г. и във връзка с чл.4 ал.1 т.6 и чл.9в ал.2 от Наредба №1 от 19.02.2020г. за организация и провеждане на изпитите за придобиване на професионална квалификация, обн. ДВ. бр.18 от 28 Февруари 2020г., изм. и доп. ДВ. бр.101 от 3 декември 2021г., изм. и доп. ДВ. бр.102 от 23 Декември 2022г. ., изм. и доп. ДВ. бр.90 от 25 Октомври 2024г. във връзка с постъпило предложение за темите на индивидуалните задания за разработване на дипломни проекти с **вх. № 127 / 03.12.2024г**. на комисиите за подготовка, провеждане и оценяване на изпита за придобиване на професионална квалификация чрез защита на дипломен проект, сформирани с мои заповеди №156 / 03.12.2024г. и № 157 / 03.12.2024г.,

УТВЪРЖДАВАМ:

1. Темите на индивидуалните задания за разработване на дипломни проекти теоретична част - Приложение №1
2. Темите на индивидуални задания за защита на дипломни проекти в практическата част – Приложение №2.

Неразделна част от настоящата заповед са Приложения №1 и №2.

Директор:
/Р. Ибишев/

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

ТЕМИ ЗА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ ЗА УЧЕНИЦИТЕ ЗАЯВИЛИ ЖЕЛАНИЕ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ЧРЕЗ ЗАЩИТА НА ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ – ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТ

№	*Теми*
1	*Идеен проект на заведение за пребиваване*
2	*Еко селище*
3	*Еко пътека*
4	*Идеен проект на Ресторант*
5	*Организиране, калкулиране, провеждане на сватбено събитие за 100 гости хотел 2 нощувки*
6	*Кафе- сладкарница*
7	*Селски туризъм в региона*
8	*Планинско селище*
9	*Кулинарен туризъм в Родопите с традиционни ястия*
10	*Семеен хотел*
11	*Реставриране на стара къща, преустройство като къща за отдих и туризъм*
12	*Идеен проект на офроуд писта*
13	*Къмпинг край язовир „Доспат“*
14	*Къща за гости*
15	*Вилно селище*
16	*Хотелиерството в системата на туризма като стопански отрасъл*
17	*Самостоятелна форма*
18	*Хотелски комплекс*
19	*Идеен проект на заведение за бързо хранене*

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

ТЕМИ ЗА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ ЗА УЧЕНИЦИТЕ ЗАЯВИЛИ ЖЕЛАНИЕ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ЧРЕЗ ЗАЩИТА НА ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ – ПРАКТИЧЕСКА ЧАСТ

1. Планира ефективно работния процес
2. Разпределя трудовите дейности в работния процес съобразно поставената задача и времето за нейното изпълнение
3. Познава и прилага установените стандарти за осъществяване на дейността
4. Познава и прилага нормативните изисквания в съответната професионална област
5. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание
6. Целесъобразно използва материали, детайли и инструменти според изпитното задание
7. Правилно подбира количеството и качеството на материали, детайли и инструменти
8. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите
9. Организира дейността си при спазване на технологичната последователност на операциите в процеса на работа
10. Всяка завършена дейност съответства на изискванията на съответната технология
11. Крайният резултат съответства на зададените параметри и отговаря на изискванията в стандартите
12. Изпълнява дейностите при спазване на необходимите мерки за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд
13. Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
14. Изпълнява задачата в поставения срок