



УТВЪРЖДАВАМ: .....  
Гергана Япаджиева  
Директор

## **КОНСПЕКТ**

**За провеждане на изпит за определяне на годишна оценка, съгласно чл.29б от НАРЕДБА № 3 от 15.04.2003г. за системата за оценяване (Загл. - ДВ, бр. 73 от 2009 г., в сила от 15.09.2009 г.), издадена от министъра на образованието и науката**

по Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – УП; /ЗПП/ за 10 клас професия Организатор на туристическа агентска дейност, специалност Организация на туризма и свободното време

**I. Форма на обучение: самостоятелна**

### **II. Начин на провеждане на изпита:**

1. Датата, началният час, времето и мястото за провеждане на изпита се определя със заповед на директора.
2. Изпитът по Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – УП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

### **III. Изпитни теми:**

1. Салати от пресни зеленчуци: шопска салата р.19
2. Салати от топлинно обработени зеленчуци: картофи с лук р.20
3. Специални салати: Руска салата р.90
4. Коктейли: Коктейл с шунка р.171
5. Супи без запръжка и без застрояка: пиле варено р.305
6. Супи със застрояка: супа от пиле р.307
7. Супи със запръжка: супа гулаш р.323
8. Супи със застрояка и със запръжка: супа от картофи р.271
9. Пасирани супи: крем супа от картофи р.274
10. Топли предястия от яйца: яйца по панагюрски р.420
11. Топли предястия от млечни продукти: кашкавал на фурна р.448
12. Топли предястия от тестени изделия: баница със сирене р.219
13. Основни ястия чрез варене: пиле фрикасе р.508
14. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка: плакия от риба р.456
15. Основни ястия чрез печене: мусака с месо и картофи р.596
16. Основни ястия чрез пържене: пържени кюфтета р.583
17. Нишестени десерти: мляко с грис р.969
18. Топли кухненски десерти: омлет с конфитюр р.962
19. Подготовка на търговската зала за обслужване на гости при закуска, обяд и вечеря
20. Сервиране на студени предястия
21. Сервиране на супи
22. Сервиране на топли предястия
23. Сервиране на основни ястия
24. Сервиране на десерти и плодове
25. Сервиране на безалкохолни и алкалоидни напитки
26. Сервиране на вина
27. Декантиране на вино
28. Организация и обслужване при специални случаи в ЗХР

IV. Критерии за оценяване по Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – УП

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

№	Критерии за оценяване	Показатели	Брой точки	Общ брой точки
1.	Предварителна подготовка за деня по темата	Теоретични знания	5	
		Външен вид и работно облекло, лична хигиена и пособия за работа	5	
2.	Организация и техника на работа	Правилно подбира необходимите средства съгласно заданието	10	
3.	Качество на изпълнение	Спазва изискванията за подреждане на маса	5	
		Спазване на нормативните изисквания за приготвяне и поднасяне на храна	5	
		Спазване на нормативните изисквания за поднасяне на напитки	5	
		Спазва правилата при обслужване на гости	5	
4.	Спазване правилата за ЗБУТ	ТБ и ППО	5	
5.	Организация и хигиена на работното място	Организация на работа	5	
		Спазване на хигиенните изисквания	5	
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>			60	

При оформяне на крайната оценка общата сума на всички получени точки се приравнява към шестобалната система както следва:

1. от 55 до 60 точки – Отличен 6,00;
2. от 45 до 54 точки – Много добър 5,00;
3. от 35 до 44 точки – Добър 4,00;
4. от 25 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 24 точки – Слаб 2,00.

V. **Оформяне на оценка** по Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – УП

- Крайната оценка от изпитът се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.

VI. **Препоръчителна литература:**

1. Й. Алексиева, Ст. Стамов, Сервиране и барманство, Матком, 2003
2. А. Кръстева, П. Петков, Банкети, приеми, кетъринг, Наука и икономика – Икономически университет Варна, 2007
3. Авторски колектив, Единен сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1981
4. Авторски колектив, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1995

Изготвил: .....

Димитър Славов