



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 и ресторанта / ЗПП / за 11 клас

Професионално направление: код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг; Професия: код 811020 Администратор в хотелиерството; специалност: код 8110201 Организация на обслужването в хотелиерството

- 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 теоретични предмети се провежда в писмена форма.
 3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.
- III. Теми:
 1. Материално-техническа база на заведенията за хранене и развлечения.
 2. Организация на обзавеждането и складовата база на заведенията за хранене и развлечения.
 3. Подготовка за работа в ресторанта.
 4. Сервиране на студени и топли предястия.
 5. Сервиране на супа.
 6. Сервиране на основни ястия.
 7. Сервиране на междинни ястия и десерти.
 8. Сервиране на безалкохолни и топли напитки.
 9. Сервиране на аперитивни напитки и бира.
 10. Сервиране на вина – бели, червени, газирани.
 11. Сервиране на коктейлни напитки.
 12. Обслужване на специални случаи – банкети, приеми и др.
 13. Организация и обслужване на ресторанта – форми на обслужване.
 14. Технология и организация на самообслужването в заведенията за хранене и развлечения.
- IV. Критерии за оценяване по „Организация и функциониране на кухнята и ресторанта“
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.	Материално-техническа база и организация на снабдяването в заведенията за хранене и развлечения	- Материално-техническа база - обзавеждане - Средства за работа – съдове, прибори	2 5	7
2.	Сервиране на храни в заведенията за хранене и развлечения	- Подготовка за работа - Сервиране на предястия-студени и топли - Сервиране на супи - Сервиране на основни ястия - Сервиране на междинни ястия и десерти	3 5 5 5 2	20
3.	Сервиране на напитки в заведенията за хранене и развлечения	- Сервиране на безалкохолни и топли напитки - Сервиране на аперитивни напитки и бира - Сервиране на вина – бели, червени, газирани - Сервиране на коктейлни напитки	5 5 5 5	20
4.	Организация на обслужването в заведенията за хранене и развлечения	- Организация на обслужването - форми на обслужване - Обслужване на специални случаи -банкети, приеми и др. - Технология на самообслужването в заведенията за хранене и развлечения	5 3 2	10
	ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:			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 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по „Организация и функциониране на кухнята и ресторанта“

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. Стамов Ст., Алексиева Ел.– „Сервиране“, София-Земиздат, 1996 г.
2. Хаджиниколов Хр. – „Ресторантьорство и хотелиерство“ – София, Университетско издателство 1996г.
3. Кичев Л. и др. – „Организация и правила на сервитьорското обслужване“ – „Техника“, София 1972г.

Изготвил: инж. Цветан Георгиев