



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 – Форми на обслужване УП; /ЗИП/ за 11 клас
професия Администратор в хотелиерството, специалност Организация на обслужване 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 Организация и функциониране на кухнята и ресторанта – Форми на обслужване УП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. Изпитни теми:

1. Гостоприемство. Знания за гости.
2. Показатели за качество на обслужването
3. Организация на поведението на обслужващият персонал
4. Предлагане на ястия и услуги
5. Ресторантски системи за заведения - модули
6. Лист меню
7. Организация на обслужване и предлагане на ястия при ВИП гости
8. Организация на обслужване и предлагане на ястия в хотел – хотелска стая
9. Организация на обслужване и предлагане на ястия в корабен ресторант
10. Организация на обслужване и предлагане на ястия във вагон ресторант
11. Организация на обслужване и предлагане на ястия в самолет
12. Организация на обслужване и предлагане на ястия в а ла карт
13. Организация на обслужване и предлагане на ястия в табъл доп
14. Организация на обслужване и предлагане на ястия на шведска маса
15. Организация на обслужване и предлагане на ястия на бюфети
16. Организация на обслужване и предлагане на ястия на банкети
17. Организация на обслужване и предлагане на ястия при прием а ла рус
18. Организация на обслужване и предлагане на ястия при прием „Фуршет“
19. Организация на обслужване и предлагане на ястия при прием „Чай“
20. Организация на обслужване и предлагане на ястия при прием „Коктейл“
21. Организация на обслужване и предлагане на ястия при система „Ол ин клузив“
22. Обслужване извън заведенията за хранене – кетъринг

23. Самообслужване

24. Барово обслужване

IV. **Критерии за оценяване** по Организация и функциониране на кухнята и ресторанта – Форми на обслужване 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	10
		Външен вид и работно облекло, лична хигиена и пособия за работа	5	
2.	Организация и техника на работа	Правилно подбира необходимите пособия, съдове и инвентар	5	10
		Точно дозира необходимите продукти	5	
3.	Качество на изпълнение	Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес	5	20
		Спазване на нормативните изисквания за производство на кулинарни изделия	5	
		Изпълнява задачата в поставения срок	5	
		Презентация на кулинарното изделие	5	
4.	Спазване правилата за ЗБУТ	ТБ и ППО	5	5
5.	Хигиена на работното място	Спазване на хигиенните изисквания	5	5
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	10
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:			60	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 и ресторанта – Форми на обслужване 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

Изготвил:

Анелия Славейкова