



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 Учебна практика- Технология на хотелиерското обслужване за 11 клас  
професия Администратор в хотелиерството, специалност 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 производствена практика е практически.
  3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
  1. Възникване и развитие на хотелиерството в България.
  2. Нормативна уредба в областта на хотелиерството в Република България.
  3. Особености на хотелиерското обслужване.
  4. Изисквания и нормативи за изграждане, обзавеждане и оборудване в различните заведения за пребиваване.
  5. Хотелиерски блок- видове помещения.
  6. Ресторантьорски блок- видове помещения.
  7. Блок за допълнителни услуги- видове помещения.
  8. Организационна структура на управление на преден офис.
  9. Длъжностна характеристика на персонала в преден офис.
  10. Резервационна дейност в хотела.
  11. Посрещане, настаняване и регистрация на гости в хотела.
  12. Предоставяне на допълнителни услуги на гостите в хотела.
  13. Изпращане на хотелски гости.
  14. Рекламации и оплаквания в хотела.
  15. Хотелско домакинство- обхват и операции.

16. Персонал в хотелско домакинство.
17. Хотелски ресторантьорски блок- операции и персонал.
18. Системи за пожарна безопасност в хотела.
19. Системи за защита от престъпления в хотела.
20. Застрахователна защита в хотела.
21. Основна и текуща ремонтна дейност в хотела.

IV. Критерии за оценяване по учебна практика- технология на хотелиерското обслужване:

Оценката е:

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

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Показатели</i>	<i>Брой точки</i>	<i>Общ брой точки</i>
1.	Използва специфична терминология	Изисква и познава необходимите документи и средства	10	10
2.	Организира предлагането на основни и допълнителни услуги в туризма	Спазва стандарта за външен вид и лична хигиена	10	10
3.	Познава дейностите,извършвани в преден офис	Познава нормативната уредба и може да я прилага	20	20
4.	Посреща и настанява гости	Комуникация на чужд език	10	10
5.	Прилага охранителните разпоредби	Използва предметите и средствата на труда по безопасен начин....	10	10
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>			60	60

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

1. от .55 до .6. точки – Отличен 6,00;
2. от.4. 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 25 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по учебна практика- технология на хотелиерското обслужване

- 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. Саша Дачева, Елена Борисова- Господинова, Хотелиерство,Дионис,2007, София
- 2.Снежина Кадиева, Технология на обслужването в хотела,ИУ,Варна

Изготвил: Б. Блажева .....