



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 Технология на хотелиерското обслужване – УП. / ЗПП; / за 11 клас
професия код **811010 Хотелиерството**, специалност код **8110101 Организация на 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 Технология на хотелиерското обслужване е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. **Изпитни теми:**

- 1.Изисквания и нормативи за изграждане, оборудване и обзавеждане в различните заведения за пребиваване.
2. Видове помещения за настаняване и хранене.
- 3.Материално-техническа база в хотелиерството.
- 4.Поведение на обслужващият персонал, взаимоотношение гост-обслужващ персонал.
5. Запознаване с длъжностни характеристики в различни видове средства за настаняване и подслон.
6. Посрещане, регистрация и настаняване на гостите.
7. Технология и организация на камериерското обслужване
- 8.Хотелско домакинство.

IV. **Критерии за оценяване** по 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.	Познава специфичните особености на хотелиерското обслужване.	-познава същността и ролята в хотелиерското обслужване	10	10
2.	Познава видовете заведения в хотелиерството	-познава характеристиката и развитието в хотелиерството -познава специфичните особености в хотелиерското обслужване	5 5	10
3.	Познава организационните връзки и взаимоотношения между отделните функционални звена в хотелиерското обслужване	-познава същността и ролята между отделните звена в хотелиерското обслужване	10	10
4.	Познава поведението на гостите и обслужващият персонал в хотелиерството	-познава социално-психологическата характеристика на гостите в хотела -познава взаимоотношенията между гост-обслужващ персонал	10 10	20
5.	Познава качеството на хотелиерското обслужване	-познава същността и значението -познава качеството на хотелиерският продукт	5 5	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 26 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 24 точки – Слаб 2,00.

- V. Оформяне на оценка по **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.Алексиева,Й., Стаматов, Ст.,Хотелиерство, Пловдив, изд.КОТА,2005г.
- 2.Кадиева, Сн., Технология на обслужването в хотела, Варна, Варна-принт АД, 2001г.
- 3.Закон за туризма, обн.,ДВ, бр.56от 07.06.2002 г.
- 4.Тончев,Цв.,Тодориев,В.,”Технология на хотелиерското обслужване”,Тилия, 2000г.

Изготвил: /Г.Михова/
.....