



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 Производствена практика 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. Операции по обслужване на преден офис- отчет на резервации.
2. Посрещане и настаняване на организирани и неорганизиран гости.
3. Посрещане и настаняване на ВИП гости.
4. Изпращане на гости.
5. Предоставяне на допълнителни услуги .
6. Хотелско домакинство- работни процеси .
7. Организация на ремонтна дейност.
8. Системи за безопасност в хотелиерството.

IV. Критерии за оценяване по производствена практика.

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.	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
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 .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 производствена практика.

- 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

.....