



УТВЪРЖДАВАМ:
Гергана Япаджиева
Директор

КОНСПЕКТ

За провеждане на изпит за оформяне на годишна оценка

по УП Организация на обслужването в ресторанта – СПП; за 11 клас

Професия : 811060 Ресторантьор

Специалност: 8110602 Производство и обслужване в заведения за хранене и развлечения

Направление : 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

- I. Форма на обучение: **дневна**
- 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 – УП е практически.
 3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
1. Подреждане на търговската зала за закуска
 2. Подреждане на търговската зала за обяд
 3. Подреждане на търговската зала за вечеря
 4. Сервиране на студени предястия оформени в чиния и общо плато
 5. Сервиране на студени предястия оформени в специални съдове
 6. Сервиране на супи
 7. Сервиране на топли предястия
 8. Сервиране на основни ястия оформени в чиния и саханче
 9. Сервиране на основни ястия оформени в плато
 10. Сервиране на национални ястия и специалитети
 11. Сервиране на междинни ястия
 12. Сервиране на десерти и плодове
 13. Сервиране на безалкохолни напитки
 14. Сервиране на високоалкохолни напитки - аперитиви
 15. Сервиране на бели и червени вина
 16. Сервиране на шумящи и десертни вина
 17. Сервиране на пиво
 18. Сервиране на алкалоидни напитки.

Критерии за оценяване по Организация и функциониране на кухнята и ресторанта – 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	10	
		Външен вид и работно облекло, лична хигиена и пособия за работа	10	
2.	Организация и техника на работа	Правилно подбира необходимите средства съгласно заданието	10	
3.	Качество на изпълнение	Спазва изискванията за подреждане на маса	10	
		Спазване на нормативните изисквания за поднасяне на храна	10	
		Спазване на нормативните изисквания за поднасяне на напитки	10	
		Спазва правилата при обслужване на гости	10	
4.	Спазване правилата за ЗБУТ	ТБ и ППО	10	
5.	Организация и хигиена на работното място	Организация на работа	5	
		Спазване на хигиенните изисквания	5	
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:			100	

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

Оценката се образува по формулата : $X = \text{брой точки по } 0,6$

1. от 85 до 100 точки – Отличен 6,00;
2. от 75 до 84 точки – Много добър 5,00;
3. от 65 до 74 точки – Добър 4,00;
4. от 55 до 64 точки – Среден 3,00;
5. до 54 точки – Слаб 2,00.

- IV. Оформяне на оценка по Организация и функциониране на кухнята и ресторанта – УП
- Крайната оценка от изпитът се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.

V. 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: ЕКК