



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 ресторанта / ЗПП / за 11 клас

Професионално направление: код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг; Професия: код 811010

Хотелиер; 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 теоретични предмети се провежда в писмена форма.
  3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.
- III. Теми:
  1. Здравословни и безопасни условия на труд и на хигиена в заведенията за хранене и развлечения.
  2. Материално-техническа база – помещения, средства за работа.
  3. Персонал в заведенията за хранене и развлечения-изисквания, облекло, принадлежности.
  4. Организация и функциониране на ресторанта-подготовка за работа, посрещане и обслужване на гостите.
  5. Основни правила за сервиране на храна.
  6. Сервиране на хляб и предястия.
  7. Сервиране на супи.
  8. Сервиране на основни ястия.
  9. Сервиране на междинни ястия, десерти и плодове.
  10. Сервиране на безалкохолни и топли напитки.
  11. Сервиране на пиво и високоалкохолни напитки.
  12. Сервиране на вино и смесени напитки.
  13. Организация и обслужване на специални случаи – банкети, приеми.
  14. Организация на обслужване в транспортни средства, битови и атракционни заведения.
  15. Организация на обслужване извън заведенията-външен кетъринг.
  16. Работа пред госта-транжиране, фламбиране, декориране.
  17. Барове-видове. Обзавеждане с мебели, машини, прибори.
  18. Персонал на бара. Облекло, лични качества и поведение, принадлежности за работа.
  19. Подготовка за работа-приемане и изпълнение на поръчки.
  20. Приготвяне на смесени напитки-работа с миксер, шейкър, барова чаша.
  21. Приключване работата на бармана, изготвяне на сметки, работа с ресторантски софтуер.
- IV. Критерии за оценяване по „Организация и функциониране на ресторанта“  
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.	Безопасност, хигиена и МТБ	- Здравословни и безопасни условия на труд - Лична и производствена хигиена	3 2	5
2.	Персонал в заведенията	- Изисквания към персонала – облекло, принадлежности - Подготовка за работа, посрещане, настаняване и обслужване на гостите	2 3	5
3.	Организация и функциониране на ресторанта – сервиране на ястия	- Основни правила за сервиране на храна - Сервиране на хляб и предястия - Сервиране на супа-начини - Сервиране на основни ястия- начини - Сервиране на междинни ястия и десерти	3 2 2 3 2	12
4.	Организация и функциониране на ресторанта – сервиране на напитки	- Сервиране на безалкохолни и топли напитки - Сервиране на пиво и високоалкохолни напитки - Сервиране на вина и смесени напитки	2 3 5	10
5.	Организация и функциониране на ресторанта	- Организация и обслужване на специални случаи -банкети, приеми - Организация и обслужване в транспортни средства, битови и атракционни заведения - Организация и обслужване извън заведенията – външен кетъринг - Работа пред госта – транжиране, фламбиране, декантиране	5 2 3 5	10
6.	Организация и функциониране на бара	- Барове-видове, обзавеждане - Персонал на бара- лични качества, облекло, поведение, принадлежности за работа. - Подготовка за работа. Приемане и изпълнение на поръчки. - Приготвяне на смесени напитки с миксер, шейкър, барова чаша. - Приключване работата на бармана, изготвяне на сметки, работа с ресторантски софтуер.	2 3 3 5 2	15
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>				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 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по „Организация и функциониране на ресторанта“

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.Сомов Г., Илиев – „Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела“, София, „Торнадо - НВ“ 2000 г.
2. Стамов Ст., Алексиева Ел.– „Сервиране“, София-Земиздат, 1996 г.
3. Тутмайер, Циклер, Зингел – „Сервиране“ – Дионис, София, 2005г.

Изготвил: инж. Цветан Георгиев