



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 – УП; /ЗПП/ за 11 клас  
професия Хотелиер, специалност 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 Организация и функциониране на 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
5. Сервиране на супи
6. Сервиране на топли предястия
7. Сервиране на основни ястия оформени в чиния и саханче
8. Сервиране на основни ястия оформени в плато
9. Сервиране на междинни ястия.
10. Сервиране на десерти и плодове.
11. Сервиране на безалкохолни и топли напитки.
12. Сервиране на аперативни напитки и пиво.
13. Сервиране на бели и червени вина.
14. Сервиране на десертни и шумящи вина.
15. Сервиране на смесени напитки.
16. Организация на обслужването при закуска , обяд, вечеря, на групи и в хотелска стая.
17. Организация на обслужването в различни видове ЗХР – битови, атракционни, корабен ресторант, вагон - ресторант, самолет и автобус.
18. Организация на обслужването при специални случаи.
19. Правила при приготвяне на коктейлите. Работа с ел. Миксер, шейкър и барова чаша.

IV. Критерии за оценяване по Организация и функциониране на 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	5	
		Външен вид и работно облекло, лична хигиена и пособия за работа	5	
2.	Организация и техника на работа	Правилно подбира необходимите средства съгласно заданието	10	
3.	Качество на изпълнение	Спазва изискванията за подреждане на маса	5	
		Спазване на нормативните изисквания за поднасяне на храна	5	
		Спазване на нормативните изисквания за поднасяне на напитки	5	
		Спазва правилата при обслужване на гости	5	
4.	Спазване правилата за ЗБУТ	ТБ и ППО	5	
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	
<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 25 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 24 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по Организация и функциониране на ресторанта – УП

- 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 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: .....

Анелия Славейкова