



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 обслужване на кетърингово събитие“ - ЗПП за 12 клас
Професионално направление: код 811 Хотелиерство, ресторантьорство, Кетъринг;
Професия: код 811060 Ресторантьор, специалност: код 8110603 Кетъринг

- 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. Изпитни теми:
 1. Що е кетърингово събитие.
 2. Технология на обслужване на кетърингово събитие.
 3. Организация и обслужване на кетъринг в заведения за хранене.
 4. Обслужване извън заведения за хранене (outside catering – аутсайд кетъринг)
 5. Обслужване при други специални случаи.
 6. Ястия (менюта) за кетъринг от българската национална кухня.
 7. Ястия (менюта) за кетъринг от чуждестранната кухня.
 8. Транспорт и съхранение на готовата продукция.
 9. Необходими съдове, съоръжения и прибори за кетърингово събитие.
 10. Управление на финансовите средства.

- IV. Критерии за оценяване по „Организация и обслужване на кетърингово събитие“
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.	Познания по организация и обслужване на кетърингово събитие	- Познава същността на събитието - Познава технологията на обслужване на кетърингово събитие в заведение за хранене - Познава организацията и обслужването извън заведения за хранене	5 10 10	25
2.	Обслужване при други специални случаи	- Организация и обслужване при традиционни и национални празници - Организация и обслужване при семейни празници	5 5	10
3.	Избор на ястия (менюта) от българската и чуждестранната кухня.	- Избор на ястия (менюта) от българската национална кухня - Избор на ястия (менюта) от чуждестранната кухня	5 5	10
4.	Транспорт и съхранение на готовата продукция	- Познава санитарно-хигиенните правила за транспорт и съхранение на готовата продукция	10	10
5.	Управление на финансовите средства	Познава отчетността при кетърингово събитие	5	
	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 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по „Организация и обслужване на кетърингово събитие“

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. Стамов Ст., Попова Ел., Алексиева Й. – „Сервиране“, София, 1996 г.
2. Сомов Г., Илиев Л. – „Организация и функциониране на кухнята и ресторанта“ – София, Торнадо - НВ, 2000 г.

Изготвил: инж. Цветан Георгиев