



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 – УП; /ЗПП/ за 12 клас
професия Ресторантьор, специалност 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 Организация и обслужване на кетърингово събитие – УП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. Изпитни теми:

1. Меню – принципи на съставяне. Договаряне.
2. Планиране на необходимите материални разходи.
3. Подреждане на единичен бюфет.
4. Подреждане на двоен бюфет.
5. Подреждане на бюфет със ястия.
6. Подреждане на бюфет с напитки.
7. Подреждане на шведска маса.
8. Организация на подготовка и обслужване при прием „Фуршет“.
9. Организация на подготовка и обслужване при банкет с частично обслужване – а ла рус.
10. Организация на подготовка и обслужване при прием „Коктейл“.
11. Организация на подготовка и обслужване при прием „Чай“.
12. Обслужване в частен дом.
13. Обслужване на участници в конференции.
14. Обслужване на участници в преговори.
15. Обслужване на детски мероприятия.
16. Планиране и съставяне на меню за празници и обичаи – сватбено тържество. Обслужване.
17. Планиране и съставяне на меню за празници и обичаи – юбилей. Обслужване.
18. Планиране и съставяне на меню за празници и обичаи – Коледа. Обслужване.
19. Планиране и съставяне на меню за празници и обичаи – Новогодишно тържество. Обслужване.
20. Планиране и реализиране на европейско, азиатско и американско меню.

IV. Критерии за оценяване по Технология на кулинарните изделия за кетъринг –

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	
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 25 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 24 точки – Слаб 2,00.

- v. Оформяне на оценка по Организация и обслужване на кетърингово събитие – 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