



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 ОТЧИТАНЕ НА КЕТЪРИНГОВАТА ДЕЙНОСТ- 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. Договаряне. Изготвяне на оферта.
 2. Изчисляване на количеството продукти. Изчисляване на материалните разходи.
 3. Отчитане обслужването на приеми: а ла рус, коктейл, чай, фуршет
 4. Отчитане обслужването в частен дом и офис.
 5. Отчитане обслужването в градина, барбекю, парти
 6. Отчитане обслужването на участници в конференции, симпозиуми, конгреси, дегустации
 7. Отчитане обслужването при сватбено тържество, юбилей
 8. Отчитане обслужването на традиционни народни празници
 9. Приходи, разходи, печалба
 10. Инвестиции
 11. Анализ на финансовото състояние
 12. Маркетинг и реклама
 13. Ценообразуване, калкулации

IV. Критерии за оценяване по ОТЧИТАНЕ НА КЕТЪРИНГОВАТА ДЕЙНОСТ

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.	Познава счетоводството като система за информация	- Планиране на необходимите продукти, суровини и материали - Изготвяне на оферта. Изчисляване на материалните разходи	5 5	10
2.	Отчитане обслужването на различните видове кетърингови събития	- Отчитане на приеми: а ла рус, коктейл, чай, фуршет - Отчитане обслужването в частен дом и офис - Отчитане обслужването в градина, барбекю, парти - Отчитане на конференции, симпозиуми - Отчитане на семейни тържества-сватби, юбилеи - Отчитане обслужването на традиционни народни празници	5 5 5 5 5	30
3.	Анализ на финансовото състояние на фирмата	- Приходи, разходи, печалба - Инвестиции - Маркетинг и реклама	5 3 2	10
4.	Ценообразуване и продажби	- Изготвяне на калкулации	10	10
	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 ОТЧИТАНЕ НА КЕТЪРИНГОВАТА ДЕЙНОСТ

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. „Отчетност на фирмите в ресторантьорството“ – Изд. „Форком“, 2002 год.
2. Годоров Д. – „Ресторантьорство“, Изд. „Матком“ 2010 год.
3. Пеев П. – „Икономика и мениджмънт в ресторантьорството“, Изд. „Люрен“, 1998 год.
4. Закон за счетоводството

Изготвил: инж. Цветан Георгиев