



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 Сервиране и барманство – ПП; /ЗПП/ за 12 клас
професия Сервитьор-барман/Ресторантьор, специалност Обслужване на заведения в общественото хранене/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 Сервиране и барманство – 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 хляб и хлебни изделия.
5. Сервиране на студени предястия
6. Сервиране на супи
7. Сервиране на топли предястия
8. Сервиране на основни ястия оформени в чиния, саханче и тимбалче
9. Сервиране на основни ястия оформени в плато
10. Сервиране на национални ястия
11. Сервиране на ястия на скара
12. Сервиране на междинни ястия
13. Сервиране на десерти
14. Сервиране на плодове
15. Сервиране на безалкохолни напитки
16. Сервиране на високоалкохолни напитки – аперитиви
17. Сервиране на бели вина
18. Сервиране на червени вина
19. Декантиране на вина
20. Сервиране на шумящи и десертни вина
21. Сервиране на пиво
22. Сервиране на топли напитки

IV. **Критерии за оценяване по Сервиране и барманство – 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 Сервиране и барманство – 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