



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 УП; 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 Сервиране и барманство УП е практически.
 3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
 1. Организация на обслужване на закуска
 2. Организация на обслужване на обяд
 3. Организация на обслужване на вечеря
 4. Организация на обслужване в хотел
 5. Организация на обслужване при специални случаи – банкет
 6. Организация на подготовка и обслужване при банкет с частично обслужване.
 7. Организация на подготовка и обслужване при прием „Фуршет“
 8. Организация на подготовка и обслужване при прием „Чай“ и коктейл
 9. Транжиране и филетиране на експонати – пиле, риба
 10. Фламбиране на ястия и десерти
 11. Предлагане на тютюневи изделия
 12. Обзавеждане на бара – мебели, машини и съоръжения, принадлежности на бармана
 13. Алкалоидни напитки. Работа с кафемашина.
 14. Приготвяне на захарен венец и гарнитури.
 15. Приготвяне на коктейли в чаша за консумация и барова чаша.
 16. Приготвяне на коктейли в шейкър.
 17. Приготвяне на коктейли в ел. миксер.
 18. Приготвяне и сервиране на безалкохолни смесени напитки – плодови, зеленчукови.
 19. Приготвяне и сервиране на безалкохолни смесени напитки – млечни.
 20. Приготвяне и сервиране на класически коктейли – мартини, манхатън, блънди – мери, дайкири
 21. Приготвяне и сервиране на круста, кникен байн, аустър, ег нот, сорбет
 22. Приготвяне и сервиране на фрапе, дейзи, коблер, кулер
 23. Приготвяне и сервиране на круста, саур, рикей

24. Приготвяне и сервиране на дълги смесени напитки – джулеп, колинс флип, смаш, фис, хайбол
25. Приготвяне и сервиране на сангаре, пунш, саке, слинг
26. Приготвяне и сервиране на грог, шрупс, тоди
27. Приготвяне и сервиране на топли смесени напитки – топло вино, греяна ракия, смесени напитки с бира
28. Приготвяне и сервиране на боле, пус кафе
29. Приключване на работата с бара

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	10
		Външен вид и работно облекло, лична хигиена и пособия за работа	5	
2.	Организация и техника на работа	Правилно подбира необходимите пособия, съдове и инвентар	5	10
		Точно дозира необходимите продукти	5	
3.	Качество на изпълнение	Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес	5	20
		Спазване на нормативните изисквания за производство на кулинарни изделия	5	
		Изпълнява задачата в поставения срок	5	
		Презентация на кулинарното изделие	5	
4.	Спазване правилата за ЗБУТ	ТБ и ППО	5	5
5.	Хигиена на работното място	Спазване на хигиенните изисквания	5	5
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	10
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:			60	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. Авторски колектив, Сервиране и барманство, Матком

Изготвил:

Димитър Славов