



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 функциониране на кухнята, ресторанта и хотела - ЗПП за 9 клас
Професионално направление: код 812 Пътувания, туризъм и свободно време; Професия: код 812010
Организатор на туристическа агентска дейност; специалност: код 8120101 Организация на туризма и свободното време

- 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. Теми:
 1. Въведение в хотелиерството.
 2. Материално-техническа база на хотелиерството.
 3. Основни видове заведения за пребиваване.
 4. Хотелски вериги.
 5. Закон за туризма. Категоризация.
 6. Персонал в хотелиерството. Изисквания към персонала.
 7. Фронт-офис – основни функции и структура на управление
 8. Подотдели на фронт-офиса – резервация, рецепция, каса, обмяна на валута.
 9. Организация и функциониране на рецепция.
 10. Хотелски блок за нощувка – организация и технология на камериерското обслужване.
 11. Хотелско домакинство – складово и перално стопанство.
 12. Мерки за сигурност и връзки на хотелското домакинство с други звена и отдели.
 13. Допълнителни хотелиерски услуги – румсървис, търговска дейност, битови услуги.
 14. Допълнителни услуги – спортно-развлекателна дейност, климато- и балнеолечение, СПА и уелнес услуги в хотелите.
 15. Класификация и характеристика на заведенията за хранене и развлечения – нормативна база и безопасност на работната среда.
 16. Персонал в кухнята.
 17. Хранителни продукти – характеристика, химичен състав.
 18. Характеристика на плодове, зеленчуци, гъби.
 19. Характеристика на месо и месни продукти.
 20. Характеристика на птици и яйца.
 21. Характеристика на риба и рибни продукти.
 22. Характеристика на мляко и млечни продукти и мазнини.

23. Зърнени храни, хляб и макаронени изделия.

24. Подправки и други вкусови продукти – безалкохолни и алкохолни напитки.

IV. Критерии за оценяване по „Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела“

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.	Организация и функциониране на хотела	- Основни видове заведения за пребиваване, хотелски вериги - Категоризация на заведенията за пребиваване, Закон за туризма	5 5	10
2.	Обслужващ персонал	- Характеристика и изисквания към персонала	5	5
3.	Организация на работата в хотела и хотелското стопанство	- Фронт-офис – функции, структура, управление - Хотелско домакинство, складове, снабдяване - Организация и технология на камериерското обслужване - Мерки за сигурност и връзка на хотелското домакинство с другите звена - Допълнителни хотелиерски услуги – румсървис, търговска дейност, битови услуги Допълнителни услуги – спортно-развлекателна дейност, климато- и балнеолечение, СПА и други услуги	2 3 3 2 5 5	20
4.	Организация и функциониране на кухнята	- Материално-техническа база на заведенията за хранене и развлечение – безопасност на работната среда - Персонал в кухнята	3 2	5
5.	Материалознание на хранителните продукти	- Характеристика и химичен състав на хранителните продукти - Плодове, зеленчуци, гъби - Месо и месни продукти - Птици и яйца - Риба и рибни продукти - Мляко и млечни продукти и мазнини - Зърнени храни, хляб и макаронени изделия - Подправки и други вкусови продукти – безалкохолни и алкохолни напитки	3 2 3 2 2 3 2 3	20
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 функциониране на кухнята, ресторанта и хотела“

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. Хаджиниколов Хр., „Ресторантьорство и хотелиерство“ – София, Университетско издателство 1996 г..
2. Сомов Г. И др. – „Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела“, Изд. „Торнадо - НВ“ 2000 год.
3. Стамов Ст. – „Технология на кулинарните изделия“, Изд. „Матком“- София, 2002 г.

Изготвил: инж. Цветан Георгиев