



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 –УП; за 9 клас професия Организатор на туристическа агентска дейност, специалност 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 Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела –УП; е практически.
 3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
 1. Особености на хотелиерското обслужване.
 2. Изисквания и нормативи за изграждане, оборудване и обзавеждане в различните заведения за пребиваване.
 3. Видове помещения: хотелиерски блок.
 4. Видове помещения: ресторантьорски блок.
 5. Видове помещения: блок за допълнителни услуги.
 6. Съставяне на схеми за функционални връзки между отделните помещения в хотела.
 7. Организационна структура на управление на преден офис.
 8. Длъжностна характеристика на персонала в преден офис.
 9. Резервационни технологии в хотелиерството. Резервации на леглова база.
 10. Посрещане, регистрация, настаняване.
 11. Съхраняване и работа с ключовете на хотелски стаи. Съхраняване на ценности на гости.
 12. Осъществяване на комуникации и информация.
 13. Организиране отпътуването на гостите и изпращане.
 14. Камериерски сервизен блок – предназначение, планировка, обзавеждане, машини, съоръжения и консумативи.

15. Последователност на технологичността при почистването на стаите, санитарни възли, апартаменти, общи площи.
16. Хотелско ресторантьорство, рум сервиз, хотелски мини бар.
17. Търговска дейност, битови услуги, спортно-развлекателна дейност.

IV. Критерии за оценяване по Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела - 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 Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела –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. Стамен Стамов, Йорданка Алексиева, Хотелиерство, КОТА, 2006
2. Снежина Кадиева, Технология на обслужването в хотела, , Варна 2001

Изготвил:

Надежда Йорданова