



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ  
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ“**

гр. Варна, ул. „Найден Геров“ №1 тел: 052/642671; 052/642667; e-mail: [pgt\\_varna@abv.bg](mailto:pgt_varna@abv.bg)

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 . френски .....език /ЗП/ за .....12..... клас  
професия ....хотелиер....., специалност ...Организация на хотелиерството...

### **I. Форма на обучение: всички**

### **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 чужд език се провежда в две части - писмена и устна.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа, а на устният – до 30 /тридесет/ минути.

### **III. Изпитни теми**

1. Le personnel de salle . Presenter les membres du personnel et leurs metiers , definition des fonctions .
2. Le personnel dans la cuisine . Presenter les membres du personnel , decrire leurs taches .
3. Reserver une table au restaurant pour une , deux ou plusieurs personnes . S’informer sur les horaires , repondre et dialoguer correctement .
4. Refuser une reservation , s’excuser de ne pas satisfaire une demande , se justifier et proposer une solution .
5. Accueillir au restaurant , prendre en charge le client , proposer une table , presenter la carte .
6. Decrire un plat , nommer les differentes categories d’aliments , decrire le gout, la cuisson. Aider le client a choisir un plat , lui donner des conseils .
7. Prendre une commande au restaurant . S’informer sur les gouts des clients aider les a faire leur choix et prendre note de la commande .
8. Le materiel – le linge de table , les assiettes , la verrerie . Dresser la table , le couvert.
9. Reclamations . Repondre a une reclamation au restaurant ( service , cuisine ,boisson) , proposer une solution .
10. Clients mecontents au restaurant et le comportement du personnel .

### **IV. Критерии за оценяване по .....френски....език.**

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Показатели</i>	<i>Брой точки</i>	<i>Общ брой точки</i>
1.	Умение за устно изразяване	логическа последователност основни лексикални познания	5 10	15
2.	Използване на специфична лексика	знае основни специфични термини правилна употреба на термините владее добре съотв. терминология	10 10 10	30
3.	Знания по езика	правилно построява изреченията използва разнообр. форми на изразяване	5 10	15
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>				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 .....френски...език.

- Когато изпитът, се провежда в две части, крайната оценка е средноаритметична от оценките, поставени за всяка част.
- Оценката от изпитът се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.
- Крайната оценка от изпитите, които се провеждат в две части, е слаб 2, когато някоя от оценките по отделните части е слаб 2. В тези случаи поправителният изпит се полага и в двете части.

VI. Препоръчителна литература:

1. Modules de Technologie Restaurant -- Editions BPI , I. Saujot – M. Strauss
2. .hotellerie- restauration.com—Editions CLE International- S.Corbeau , Ch. Dubois

Изготвил: Ж. Иванова.....