

Утвърдил:.....П.....
Директор
/инж. Веска Николова/

Професия: Ресторантьор

Специалност: Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения

Професия: Готвач

Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Специализиран софтуер – Отраслова професионална подготовка

I. Форма на обучение: дневна, самостоятелна

II. Начин на провеждане на изпита: тест, писмено изпитване

III. Изпитни теми:

1. Резервации

План- тезис:

Характеристика на дейността – кратко описание и предназначение. Директен и индиректен начин на резервиране. Необходими документи при извършване на резервациите – резервационна бланка, резервационен регистър и тетрадка-датник.

2. Online информационно-резервационни системи

План-тезис:

Същност и предимства на Online резервационните системи. Видове резервационни системи в България. Световни резервационни системи.

3. Обслужване на гостите по време на престоя

План – тезис:

Кратка характеристика на хотелското обслужване – посрещане, регистриране и настаняване. Документи за регистрация на български и чуждестранни гости.

4. Допълнителни услуги.

План- тезис:

Хотелско ресторантьорство. Рум сервиз /Room service/. Хотелски мини бар. Търговска дейност. Спортно-развлекателна дейност. Климато-балнеолечебни услуги. Анимация в хотелиерството.

5. Разплащане с гостите.

План-тезис:

Заплащане на услугата и балансиране сметките на гостите. Видове и начина на плащане на основните и допълнителни услуги. Освобождаване на стаята. Изпращане на госта.

6. Използване на GPS (Global Positioning System).

План-тезис:

Запознаване с особеностите на системата GPS. Определяне на туристически маршрут чрез Google Maps

IV. Критерии за оценяване:

Инструментите за оценяване (тест, писмено изпитване) се подбират в съответствие с входящото ниво на обучаемите и етапа от провеждане на учебните занятия.

Слаб 2 – обучаваният не е овладял терминологията, не е осмислил основни понятия от учебния материал, трудно възпроизвежда усвоените знания.

Среден 3 - обучаваният е овладял минимални знания, но трудно ги систематизира и възпроизвежда.

Добър 4 - обучаваният е овладял достатъчно знания, но не съумява да използва връзката между тях, трудно обобщава и прави изводи.

Много добър 5 - обучаваният е овладял достатъчно знания, усвоил е терминологията, прави оценки на факти и обстоятелства на базата на междупредметните връзки.

Отличен 6 - обучаваният е овладял всички основни знания, прави сравнения, анализи и изводи.

V. Оформяне на оценка:

| Точки | Оценка |
|-------------------|---------------|
| От 0 до 9 точки | Слаб 2 |
| От 10 до 14 точки | Среден 3 |
| От 15 до 19 точки | Добър 4 |
| От 20 до 24 точки | Много добър 5 |
| От 25 до 30 точки | Отличен 6 |

VI. Препоръчителна литература:

- 1.Стамов, Ст. , Кр. Никовска, Хотелиерство, Издателство „КОТА“ Стара Загора, 2013 г.
- 2.Информационни технологии, Издателство „ Просвета“2018

Преподавател:п.....

/Ивелина Енчева/