

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

Учебна практика по организация на обслужването в ресторанта XI клас

I. Форма на обучение: самостоятелна / дневна

II. Начин на провеждане на изпита: практически изпит

III. Изпитни теми:

1. ПРЕДВАРИТЕЛНА ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

План- тезис:

Подготовка на персонала за работа.

Подготовка на инвентара в офиса и търговската зала.

Подготовка на залите за хранене за закуска, обяд и вечеря.

2 . ЕТАПИ НА ОБСЛУЖВАНЕТО

План- тезис:

Посрещане и настаняване на гости. Поднасяне на меню и консултиране на гостите при избора на храни и напитки, приемане на поръчка от гостите и предаване за изпълнение. Маркиране и получаване на поръчаната продукция. Поднасяне на сметка. Начини на заплащане. Изпращане на гостите.

3. СЕРВИРАНЕ НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ

План-тезис:

Сервиране на хляб и хлебни изделия.

Сервиране на студени предястия.

Сервиране на супи.

Сервиране на топли предястия.

Сервиране на основни ястия.

Сервиране на десерти.

Сервиране на плодове.

4. СЕРВИРАНЕ НА НАПИТКИ

План-тезис:

Сервиране на високоалкохолни напитки.

Сервиране на бели вина и розе.

Сервиране на червени вина.

Сервиране на пиво.

Сервиране на безалкохолни напитки.

Сервиране на топли напитки.

IV. Критерии за оценяване:

Критерии и показатели за оценяване	Максимален брой точки	Тежест
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
<i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства</i> <i>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</i> <i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</i> <i>Забележка: Критерий 1 няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</i>		
2. Ефективна организация на работното място		5
2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията	1	
2.2. Целесъобразна употреба на материалите	2	
2.3. Работа с равномерен темп за определено време	2	
3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията		5
3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица	3	
3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства)	2	
4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание		20
4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали,	10	

детайли и инструменти според изпитното задание		
4.2. Правилно подбери количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти	10	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание		20
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание		50
6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология	20	
6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри	20	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	
Общ брой точки:	100	

Цифровата оценка = получения общ брой точки x 0,06 с точност до единица

V. Препоръчителна литература:

1. Стамов.С., Кр. Никовска, Сервиране и барманство , Издателство „Матком“, София, 2012 г.
2. Стамов.С., Кр. Никовска , Наръчник на сервитьора, Издателство „КОТА“, Стара Загора, 2014 г
3. Тодоров, Д., Ресторантьорство , Издателство „ Матком “, София, 2010 г

Преподавател:п.....

/Ивелина Енчева/