

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

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Гостоприемство в туристическата индустрия
XII клас
Професия: Готвач
Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки

I. Форма на обучение: самостоятелна / дневна

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

III. Изпитни теми:

1. Общуване с госта

План- тезис:

Посрещане, настаняване и изпращане на госта. Възникване и преодоляване на недоразумения и конфликти. Диалогът като форма за разрешаване на конфликти и за изграждане на доверие. Информирание на госта.

2. Бизнес етикет и фирмена култура. Отношение към госта.

План –тезис:

Бизнес етикет и фирмена култура. Бизнес срещи. Етикет в офиса. Организиране на бизнес пътувания. Външен вид- правила за поведение и обличане, стилно поведение. Поздравителни адреси. Картички. Фирмени подаръци.

3. Българска обредна система.

План- тезис:

Обредна система – същност и особености. Видове обредност. Обредите като част от нематериалното културно наследство на човечеството. Обредите и традиционните празници – част от туристическите ресурси на страната.

4. Български празници, свързани със сезоните.

План- тезис:

Формиране на празничната календарна обредност. Зимен празничен календар. Пролетен празничен календар. Летен празничен календар. Есенен празничен календар.

5. Български фолклорни обредни празници

План- тезис:

Същност и особености на обредните празници. Музикално-фолклорни области в България и техните специфики. Празничен фолклорен календар в България.

6. Кулинарно изкуство

План- тезис:

Същност на кулинарното изкуство и фактори за неговото развитие. Основни етапи в историческото развитие на кулинарното изкуство в България. Кулинарни празнични събития в България.

IV. Критерии за оценяване:

Изпита се провежда с решаване на тест, който съдържа задачи с избираем отговор и задачи със свободен отговор, като всяка задача носи определен максимален брой точки.

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.Борисова Л., и колектив, Гостоприемство в туристическата индустрия, Издателство „Матком“ , София ,2020 г.
2. Димитров, И, Българска традиционна кухня, Издателство „ Софтпрес“, София, 2014 г

Преподавател:.....п.....

/Анета Атанасова/