



Съгласувал:

Деляна Бежена

ПДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова

Директор:



КОНСПЕКТ

по „Организация и функциониране на кухнята,
ресторанта и хотела", X клас, ЗП за оформяне на годишна оценка

1. Търговски помещения в заведенията за хранене.
2. Характеристика на процеса на обслужване. Нормативна база.
3. Средства за работа. Персонал в ресторанта. Изисквания към персонала.
4. Меню. Последователност при поднасяне на храна и напитки. Правила за оформяне на меню. Видове меню.
5. Сервиране на храна и напитки.
6. Организация на обслужването в ЗХР - форми на сервитьорско обслужване.
7. Специални форми на обслужване прилагани в ЗХР към хотелските комплекси.
8. Организация на обслужване при специални случаи.
9. Организация и обслужване на туристически групи.
10. Организация на обслужване на туристи в транспортни средства и хотелска стая.
11. Организация на обслужване на туристи в битови и атракционни заведения и извън ЗХ. Форми на самообслужване.
12. Въведение в хотелиерството.
13. Материално-техническа база на хотелиерството.
14. Основни видове заведения за пребиваване.
15. Хотелски вериги. категоризация на звената за пребиваване. Персонал в хотелиерството.
16. Фронт -офис: основни функции и структура на управление.

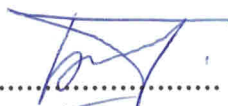
17. Характеристика на подотделите: резервация, рецепция, консиарж, каса, обмяна на валута. Обзавеждане и планировка.
18. Резервации и продажби – резервационни технологии в хотелиерството.
19. Приемане и обработка на резервации. Използване на информационно - резервационни системи. Посрещане, регистрация и настаняване на индивидуални и организирани туристи.
20. Приемане на ВИП гости, постоянни клиенти и организирани групи.
21. Съхранение на ценности на госта на рецепцията. Напускане /изпращане/ на госта.
22. Камериерски сервизен блок. Хотелска стая - предназначение, обзавеждане, планировка.
23. Технология и организация на хотелиерското обслужване. Хотелско домакинство - характеристика и управление.
24. Организация на работа в хотелското домакинство. Допълнителни услуги в хотела.

Критерии за оценка

№	Критерии	Оценка
1	Ученикът показва задълбочени знания по темата. Използва професионална терминология. Има богат и правилен езиков речник. Въпросът е развит изчерпателно.	Отличен 6,00
2	Ученикът излага точно и вярно знанията си по темата, с незначителни пропуски. Използва професионална терминология. Въпросът е развит с несъществени пропуски.	Много добър 5,00
3	Ученикът показва непълни знания по зададената тема. Използва неточна професионална терминология. Въпросът е развит със съществени пропуски.	Добър 4,00
4	Ученикът показва непълни и неточни знания по зададената тема. Не използва професионална терминология. Информацията по въпроса е недостатъчна.	Среден 3,00
5.	Ученикът не показва знания по темата. Липсва професионална терминология. Въпросът е развит със съществени грешки, липсва информация.	Слаб 2,00

Изготвил:

1. Инж. Борислав Проданов

.....


2. Инж. Петкана Томова

.....
