



Професионална гимназия по туризъм " Проф. д-р Асен Златаров "

гр. Пловдив, ул " Богомил " 73, тел./факс: 032/ 26 25 63, e-mail : tht_plovdiv@abv.bg

Съгласувал:

Деляна Бежена

ПДУПД

Утвърдил:

инж.М.Маджирова.....

Директор



К О Н С П Е К Т

По **Организация и функциониране на ресторанта** за 11 клас ЗП, за оформяне на годишна оценка

- 1.Причини за трудови злополуки, предотвратяване на инциденти, лична и производствена хигиена.
- 2.Видове за ведения за хранене и развлечения.
- 3.Търговски помещения, предназначение и обзавеждане.
- 4.Ресторантско бельо.
- 5.Трапезни прибори.
- 6.Трапезни съдове от метал, порцелан, керамика, стъкло.
- 7.Съдове за напитки.
- 8.Персонал в ЗХР – основни изисквания, длъжностни характеристики, облекло, принадлежности.
- 9.Характеристика на гостите, правила за поведение.
- 10.Подготовка на търговската зала за закуска, обяд и вечеря.
- 11.Видове меню.
- 12.Посрещане и настаняване на гостите, поднасяне на лист-меню, консултиране, вземане на поръчка.
13. Маркиране , начини на заплащане.
- 14.Видове сервиране – английско, френско, коктейлно, Тайбъл дот.
15. Сервиране на студени предястия.
16. Сервиране на супи.
17. Сервиране на топли предястия.
18. Сервиране на основни ястия.
19. Сервиране на междинни ястия.
20. Сервиране на десерти и плодове.
21. Сервиране на деликатеси.
- 22.Сервиране на високоалкохолни напитки.
- 23.Сервиране на студени безалкохолни напитки.
24. Сервиране на топли безалкохолни напитки.
25. Сервиране на вина.
- 26.О рганизация на обслужване на закуска, обяд и вечеря.
- 27.Организация на обслужване на туристически групи
28. Обслужване в хотелска стая.
29. Организация на обслужване в различни видове ЗХР.
30. Организация на обслужване Табъл дот и Ала карт.
31. Организация на обслужване с бюфети.
32. Работа пред госта .
33. Организация на обслужване на банкет с пълно обслужване.
34. Организация на обслужване на банкет с частично обслужване .



Професионална гимназия по туризъм "Проф. д-р Асен Златаров"

гр. Пловдив, ул. "Богомил" 73, тел./факс: 032/ 26 25 63, e-mail : tht_plovdiv@abv.bg

35. Прием фуршет.
36. Приеми – Коктейл и чай.
37. Външен кетъринг.
38. Форми на самообслужване.
39. Видове барове.
40. Машини, мебели , съоръжения на бара.
41. Съдове, сервизи, прибори на бара.
42. Персонал на бара.
43. Бар-карта.
44. Посрещане и настаняване, приемане на поръчка.
45. Методи за приготвяне на коктейли.
46. Класификация на смесени напитки.
47. Напитки и подправки за коктейли.
48. Приготвяне и сервиране на смесени напитки.
49. Изготвяне на сметка и приключване на бара.

Учебници и литература:

1. Доц.Алексијева, Й., Проф.д-р т.н. Стамов, С., Сервирне и барманство, „Матком”,София, 1999г.
2. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, „Дионис” София, 2005г.

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. Яна Кирякова
2. Инж. Петкана Томова


.....

.....