



# 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 **Сервиране и барманство** 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, принадлежност
9. Характеристика на гостите, правила за поведение.
10. Бригадна, френска, американска система, румсервиз.
11. Подготовка на търговската зала за закуска, обяд и вечеря.
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 и сирена.
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.

Учебници и литература:

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



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

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. Веска Попова
2. Инж. Петкана Томова

.....  
.....