



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 ЗП** за 12 клас , за оформяне на годишна оценка

1. Организация на обслужване на закуска, обяд и вечеря.
2. Организация на обслужване в различни видове ЗХР.
3. Организация на обслужване Табъл дот и Ала карт.
4. Организация на обслужване в различни превозни средства.
5. Работа пред госта – фламбиране, транжиране, филетиране, мариноване.
6. Организация на обслужване на банкет с пълно обслужване.
7. Организация на обслужване на банкет с частично обслужване .
8. Прием фуршет.
9. Приеми – Коктейл и чай.
10. Външен кетъринг.
11. Форми на самообслужване.
12. Предлагане на тютюневи изделия.
13. Видове барове.
14. Машини, мебели , съоръжения на бара.
15. Съдове, сервизи, прибори на бара.
16. Персонал на бара.
17. Бар-карта- изисквания към оформяне и поднасяне.
18. Подготовка на персонала и бара за работа.
19. Посрещане и настаняване, приемане на поръчка.
20. Методи за приготвяне на коктейли.
21. Класификация на смесени напитки.
22. Напитки и подправки за коктейли.
23. Специализирана терминология в баровата практика.
24. Приготвяне на захарен венец и гарнитур.
25. Приготвяне и сервиране на безалкохолни смесени напитки.
26. Приготвяне и сервиране на алкохолни смесени напитки
27. Изготвяне на сметка и приключване на бара.

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. g-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


.....

.....