



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

Съставил:

Деляна Бежена.....

ПДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова.....

Директор



КОНСПЕКТ

По Сервиране за 11 клас ЗП, за оформяне на годишна оценка

1. Причина за трудови злополуки, предотвратяване на инциденти, лична и производствена хигиена.
2. Видове заведения 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. 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.
26. Организация и обслужване в различни видове заведения и транспортни средства. Румсервиз.
27. Организация и обслужване на специални случаи – банкети и приеми.

Учебници и литература:

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

<u>№</u>	<u>Критерии</u>	<u>Оценка</u>
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 и по темата, с незначителни пропуски. Използва професионална терминология. Въпросът е развит с несъществени пропуски.	Мн. 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. Петкана Томова 
2. Инж. Борислав Проданов 