



УТВЪРДИЛ:.....

Директор /Мария Георгиева/

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**за провеждане на изпит за определяне на годишна оценка
по ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРАКТИКА за 10 клас
Специалност”Организация на туризма и свободното време”**

I.Форма на обучение – самостоятелна

II.Начин на провеждане на изпита – практически изпит

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ

1. Въведение в хотелиерството
2. Материално –техническа база
3. Основни видове заведения за пребиваване
4. Фронтфис- основни функции и структура на управление
5. Характеристика на подотраслите
6. Резервации и продажби
7. Посрещане, регистарция и настаняване на индивидуални и организирани туристи
8. Съхранение ценностите на гостите
9. Камерирески сервизен блок
10. Хотелско домакинство

IV. Критерии за оценяване на практическото задание:

№	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ И ПОКАЗАТЕЛИ	Максимален брой точки
1.	Спазва правилата за ЗБУТ	5
2.	Ефективна организация на работното място	10
3.	Професионални знания и умения.	25
4.	Самоконтрол, самодисциплина, комуникативност	5
5.	Експедитивност и работа при кратки срокове	5
5.	Работи в екип.	5
6.	Използва информационни технологии и ресторантьорски софтуер.	5
	Общ брой точки	60

V. Формиране на оценка

Оценяване според брой точки:

до 30 т. –Слаб(2)

от 31 до 35 т. - Среден (3)

от 36 до 45 т. - Добър (4)

от 46 до 55 т. - Мн. Добър (5)

от 55 до 60 т. – Отличен(6)

VI. Препоръчителна литература:

1.Организация и функциониране на хотела-Матком, С . Сомов

2.Ръководство за практически задания по тухнология на кулинарната продукция , Торнадо-НВ, София , 2000г