



УТВЪРДИЛ:.....
Директор /Мария Георгиева/

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

за провеждане на изпит за определяне на годишна оценка
по **УЧЕБНА ПРАКТИКА ПО ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА КУХНЯТА,
РЕСТОРАНТА И ХОТЕЛА** за 10 клас
Специалност "Организация на туризма и свободното време"

I.Форма на обучение – самостоятелна

II.Начин на провеждане на изпита – практически

III. Практически задания

1. Материално-техническа база. Хигиена и безопасност на работната среда. Персонал в кухнята
Указание за изпълнение на заданието:

- а/ Да се изберат поне четири вида заведения за хранене и развлечения, в които:
- б/ Да се изготви списък на обзавеждането в кухнята - необходими електрически уреди, прибори, посуда.
- в/ Да се изброят и анализират основните хигиенни и безопасни условия на труд в кухненските помещения.
- г/ Да се опишат най-вероятните злополуки, които могат да възникнат на работното място.
- д/ Да се състави списък на необходимите длъжности в съответното ЗХР и да се класифицират в йерархичен вид.
- е/ Да се направи в графичен вид кухненското помещение – рисуване на идея.
- ж/ Да се представи схематично йерархичната структура на персонала в кухнята.
- з/ Измислете име, лого и мото на вашето заведение за хранене и развлечения.

2. Характеристика на продукти от растителен произход /плодове, зеленчуци, гъби/
Указание за изпълнение на заданието:

- а/ Да се приготви ястие, включващо възможно най-много продукти от растителен произход.
- б/ Да се изброят и анализират основните изисквания за съхранение на продуктите от растителен произход и запазване на техните хранителни качества.
- в/ Да се избере подходяща рецепта и да се следват стриктно стъпките на изпълнението ѝ.
- г/ Да се поднесе по подходящ начин готовото ястие.
- д/ Измислете име на вашия продукт, което да предизвика интерес у потребителите, дори за традиционно ястие.

3. Характеристика на продукти от животински произход /месо, месни продукти, птици, риба/
Указание за изпълнение на заданието:

- а/ Да се приготви ястие, включващо възможно най-много продукти от животински произход.
- б/ Да се изброят и анализират основните изисквания за съхранение на продуктите от животински произход и запазване на техните хранителни качества.
- в/ Да се избере подходяща рецепта и да се следват стриктно стъпките на изпълнението ѝ.
- г/ Да се поднесе по подходящ начин готовото ястие.
- д/ Измислете име на вашия продукт, което да предизвика интерес у потребителите, дори за традиционно ястие.

4. Характеристика на мляко и млечни продукти. Характеристика на яйца и яйчни продукти
Указание за изпълнение на заданието:

- а/ Да се приготви ястие, включващо възможно най-много продукти от млечен произход и яйца.

б/ Да се изброят и анализират основните изисквания за съхранение на яйчните продукти и тези от млечен произход и запазване на техните хранителни качества.

в/ Да се избере подходяща рецепта и да се следват стриктно стъпките на изпълнението ѝ.

г/ Да се поднесе по подходящ начин готовото ястие.

д/ Измислете име на вашия продукт, което да предизвика интерес у потребителите, дори за традиционно ястие.

5. Организация на снабдяването с хранителни продукти в кухнята и ресторанта

Указание за изпълнение на заданието:

а/ Да се изготви списък с първостепенните задачи в организацията на снабдяването в ресторантьорството

б/ Да се изготви оптимална схема за снабдяване (растителни, животински, рибни продукти, яйца и млечни продукти)

в/ Да се изброят потенциалните доставчици на хранителни продукти в региона.

г/ Да се изготви примерна заявка за хранителни продукти към определена фирма-доставчик.

д/ Да се направи примерна калкулация на поръчаните продукти.

е/ Да се опишат условията за съхранение на видовете хранителни продукти.

ж/ Да се изброят предимствата при снабдяването на едро.

з/ Да се състави продуктов баланс на стоките в ресторанта /хипотетично/.

6. Технология на приготвяне на ястия в студена кухня

Указание за изпълнение на заданието:

а/ Да се приготви ястие, което се довършва, гарнира и поднася в незатоплено или охладено състояние.

б/ Да се изброят и анализират ястията, които влизат в раздел „студена кухня” – салати, студени пикантни дребни деликатеси (хапки, тартлетки) и десерти, предястия, ордьоври, антрета.

в/ Да се подберат правилно главните съставни части на произведенията на „студената кухня”: майонези, масла, пълнежи, пастети, яйчени ястия (без омлети), сандвичи и сандвичени торти, пикантни дребни деликатеси (хапки, тартлетки и др.), салати (без плодови) и др.

г/ Да се избере подходяща рецепта и да се следват стриктно стъпките на изпълнението ѝ.

д/ Да се поднесе по подходящ начин готовото ястие.

е/ Измислете име на вашия продукт, което да предизвика интерес у потребителите, дори за традиционно ястие.

IV. Критерии за оценяване на практическото задание:

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА НА ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРАКТИКА			
I.	Спазване правилата на ЗБУТ		6 точки
1.	Знае и изпълнява изискванията за ЗБУТ.	3	
2.	Поддържа ред и хигиена на работното място.	3	
II.	Практически умения		24 точки
1.	Използване на машини и съоръжения.	4	
2.	Сръчност.	4	
3.	Работи с компютър и прилага програмни продукти.	4	
4.	Притежава необходимите трудовоправни и икономически знания и умения по организацията на трудовия процес.	4	
5.	Физическа издръжливост.	4	
6.	Развиване на умения за създаване и управление на обекти за хранене и настаняване в туризма.	4	
III.	Комуникативни умения		30 точки
1.	Правилно разпределение на времето и планиране на дейностите по време на работа.	5	
2.	Работа в екип.	5	
3.	Самоуправление.	5	
4.	Справяне с конфликтни ситуации.	5	

5.	Ниво на владеене на първи чужд език.	5	
6.	Комуникира професионално както с туристи / клиенти, така и с колегите от туристическата фирма.	5	

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 кухнята, ресторанта и хотела - втора първа: Организация и функциониране на кухнята, проф. Стамен Стамов, доц. Кремена Никовска, МАТКОМ, 2012

2. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела - втора част: Организация и функциониране на ресторанта, проф. Стамен Стамов, доц. Кремена Никовска, МАТКОМ, 2012

Изготвил:

/Надежда Илиева/