



СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

пк 1202, гр.. София, бул. "Сливница" 182 телефони: 02 983 51 30, 02 983 39 58, 02 983 36 92 факс: 02 986 77 7 8, e-mail : thh_sofia@abv.bg

Професия 811010 Хотелиер

Специалност 8110101 Организация на хотелиерството

Критерии за поставяне на текуща оценка

По учебна практика – Технология на хотелиерското обслужване (ТХО) СПП

Х клас

Срочна и годишна оценка по УП Технология на хотелиерското обслужване се формира в зависимост от резултатите на ученика:

- Практически изпитвания;
- Работа в по време на учебна практика – активно участие, тетрадка, дискусии, отношение към предмета;
- Домашна работа, в т. ч. разработени доклади, презентации.

Всеки ученик има право да подобри оценката си, като новата оценка не заменя наличната, а се добавя към другите оценки.

Домашната работа се проверява в началото на всеки час, когато е зададена такава. Ако ученикът не я е написал или е забравил тетрадката си, това се отбелязва като липсващо домашно и се отразява на оценката за домашна работа. Закъснели домашни работи не се приемат.

Тетрадките се събират за проверка от учителя поне веднъж в срока без предупреждение.

1. Знае специфичната терминология.
2. Разграничава различни видове заведения за пребиваване
3. Познава видовете длъжности в хотелиерството
4. Обяснява длъжностни характеристики на персонала за различните видове средства за настаняване и подслон - длъжностна характеристика на камериерка
5. Има познания относно камериерски сервизен блок-предназначение, планировка, обзавеждане
6. Познава и прилага работа с машини, съоръжения и консумативи
7. Дава примери за видове технологични операции
8. Обяснява последователността на технологичните операции при почистване на: стаи и апартаменти, санитарните възли и при почистване на общите помещения
9. Проявява творческа иновативност



При текуща оценка по учебна практика се прилагат следните критерии:

1. Ефективно организиране дейността на работното място:

- Изисква и познава необходимите документи и средства за изпълнение на заданието
- Разполага документацията и средствата, съобразявайки се с възможностите на работното място
- Организира работното си място и спомага за изпълнението на задачите
- Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена

2. Професионални знания и умения

- познава различните видове заведения за пребиваване и видовете длъжности в хотелиерството;
- знае длъжностните характеристики на персонала за различните видове средства за настаняване и подслон;
- описва камериерски сервизен блок-предназначение, планировка, обзавеждане
- познава видовете и последователността на технологични операции и работата с машини, съоръжения и консумативи;
- прилага задължените процедури на персонала при природни бедствия и аварии;
- прави оценка на конкретната работна ситуация и на извършената работа

3. Изисквания към ЗБУТ

- Задължително е носенето на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия);
- Преценяване на професионалния и здравен риск;
- Извършва самостоятелна преценка за риска на работното място;
- Прилага техники за безопасност и ППО

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ



пк 1202, гр.. София, бул. "Сливница" 182 телефони: 02 983 51 30, 02 983 39 58, 02 983 36 92 факс: 02 986 77 7 8, e-mail : thh_sofia@abv.bg

I. КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

№	<i>Критерии за оценка</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Самооценка</i>	<i>Оценка</i>
1.	<p>Ефективно организиране дейността на работното място.</p> <p>-Изисква и познава необходимите документи и средства за изпълнение на заданието</p> <p>-Разполага документацията и средствата, съобразявайки се с възможностите на работното място</p> <p>-Организира работното си място и спомага за изпълнението на задачите</p> <p>-Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена</p>	<p>20т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p>		
2	<p>Професионални знания и умения</p> <p>-умее да разграничава видове заведения за пребиваване и длъжностите в хотелиерството;</p> <p>-обяснява предназначението, планировката и обзавеждането на камериерския сервизен блок</p> <p>-познава видовете и прилага последователността на технологични операции и работата с машини, съоръжения и консумативи;</p>	<p>20т.</p> <p>10т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p>		
6.	Спазва изискванията за ЗБУТ	10т.		
7.	Презентационни умения	10т.		
	Общ брой точки:	60		

II. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ



пк 1202, гр.. София, бул. “Сливница” 182 телефони: 02 983 51 30, 02 983 39 58, 02 983 36 92 факс: 02 986 77 7 8, e-mail : thh_sofia@abv.bg

Оценка = $6 * K / N$, където K = получения брой точки, а N = максималния брой точки.

Получената оценка се закръглява към най-близкото цяло число