



Професия 811010 Хотелиер

Специалност 8110101 Организация на хотелиерството

Критерии за поставяне на текуща оценка

По учебна практика – Технология на хотелиерското обслужване (ТХО)

XI 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 характеристиката и предназначението на преден офис – функции , обзавеждане и планиране;
2. Познава същността и измерването на понятието резервации - видове резервации и резервационни системи . Управление и поддържане картотека на резервациите . Отчет на резервациите.
3. Притежава умения за прилагане на познанията си върху посрещане и настаняване на гостите в хотела – стандарти при посрещане.
4. Познава реда за регистрации на гости . Настаняване на гости в хотела – гости с предварителна резервация, без резервация и организирани туристи . Настаняване на VIP – гости .Настаняване на хора в неравностойно положение. Настаняване на семейства с деца.
5. Обяснява аргументирано отчетността и обслужването на гостите по време на престоя – задължения на дежурните администратори по смени . Консиарж – основни задачи при обслужване на гости в хотела
6. Има познания относно предлагането на допълнителните услуги в хотела.
7. Познава реда за изпращането / отписване на гостите.
8. Демонстрира познания относно същността и характеристиката на хотелското домакинство

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

9. Разграничава начините на организация на работа на хотелското домакинство.
10. Има познания за взаимодействието на хотелско домакинство с други служби и звена в хотела .
11. Демонстрира познания за съставяне на графици на работното време на техническия и спомагателен персонал.
12. Обяснява и прилага познания за допълнителните услуги в хотела - сервиране в хотелските стаи ;хотелски мини бар; Търговска дейност . Битови услуги . Перално стопанство; Спортно – развлекателни, климатом - балнеолечебни ; бизнес ; транспортно и екскурзоводско обслужване в туризма; туристическа анимация и др.
13. Притежава умения за същността и приложението на системата " ALL INCLUSIVE " в хотелиерството
14. Прилага решения в зависимост от социално – психологическата характеристика на гостите и особености на хотелиерското обслужване
15. Прилага и познава компютърни системи в хотелиерството ;
16. Прилага и познава системите за безопасност в хотелиерството;
17. Прилага и познава изискванията за санитарно – хигиенен контрол и безопасност на труда в хотелиерството
18. Разграничава начините за опазване на околната среда в хотелиерството ;
19. Проявява творческа иновативност

При текуща оценка по учебна практика се прилагат следните критерии:

20. 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

21. Професионални знания и умения

- познава структурата и основните дейности на звената в преден офис;
- да познава видовете резервации и начините за резервиране; резервационните системи ;
- Да познава технологичните операции , стандарти и нормативни изисквания при посрещане, регистриране и настаняване на гостите ;
- да знае какви са задълженията на сътрудниците от преден офис при обслужване на гости по време на техния престой ;
- Да познава видовете допълнителни услуги и начините на предлагането им ;

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

- да познава начините на разплащане;
- да познава стандартите при решаване на ситуации , свързани с рекламации;
- да познава технологията на дейностите в хотелско домакинство ;
- да описват ключови позиции в сектор „ Храни и напитки „ ;
- да познават детайлно и да прилагат професионално процесите в сектора ;
- да познават системите за безопасност в хотелиерството ;
- Да познават и прилагат мерки за опазване на околната среда ;
- Да познават и прилагат компютърните системи в хотелиерството .

22. 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

I. КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

№	Критерии за оценка	Максимален брой точки	Самооценка	Оценка
1.	Ефективно организиране дейността на работното място. <ul style="list-style-type: none">- 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	20т. 5т. 5т. 5т. 5т.		
2	Професионални знания и умения	20т.		

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

<ul style="list-style-type: none"> - познава структурата и основните дейности на звената в преден офис; - да познава видовете резервации и начините за резервиране; резервационните системи ; - Да познава технологичните операции , стандарти и нормативни изисквания при посрещане, регистриране и настаняване на гостите ; - да знае какви са задълженията на сътрудниците от преден офис при обслужване на гости по време на техния престой ; - Да познава видовете допълнителни услуги и начините на предлагането им ; - да познава начините на разплащане; - да познава стандартите при решаване на ситуации , свързани с рекламации; - да познава технологията на дейностите в хотелско домакинство ; - да описват ключови позиции в сектор „ Храни и напитки „ ; - да познават детайлно и да прилагат професионално процесите в сектора ; - да познават системите за безопасност в хотелиерството ; - Да познават и прилагат мерки за опазване на околната среда ; - Да познават и прилагат компютърните системи в хотелиерството - прави оценка на конкретната работна ситуация и на извършената 	<p>2т</p> <p>2т</p> <p>2т</p> <p>2т</p> <p>1т</p> <p>1т</p> <p>1т</p> <p>1т</p> <p>1т</p> <p>2т</p> <p>1т</p> <p>1т</p>			
---	---	--	--	--

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

	работа			
6.	Спазва изискванията за ЗБУТ	10т.		
7.	Презентационни умения	10т.		
	Общ брой точки:	60		

II. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

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

Получената оценка се закръглява към най-близкото цяло число