



Професия 811020 Ресторантьор

Специалност 8110201 Кетъринг

Критерии за поставяне на текуща оценка

По учебна практика – Организация и технология на кетърингови събития

ХІІ клас

Срочна и годишна оценка по УП Организация и технология на кетърингови събития 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.

При текуща оценка по учебна практика се прилагат следните критерии:

1. Ефективно организиране дейността на работното място:

- Организира и разпределя оптимално работното си място и времето, което спомага за изпълнението на задачите;
- Работи с обзавеждане, оборудване, основен и допълнителен инвентар, средства за работа в кетъринга;;
- Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена.



2. Професионални знания и умения

- ползва специфичната терминология;
- познава структурата на фирма за кетъринг и стартовите дейности при създаването и;
- извършва проучване на пазара;
- познава длъжностните характеристики и документите за кандидатстване за различните позиции във фирма за кетъринг;
- знае детайлите за подготовка и реализация на кетъринг събитие;
- познава и прилага формите на обслужване на кетъринг събитие;
- познава особеностите при договаряне и изискванията за съставяне на оферта за кетъринг събитие;
- прилага видовете допълнителни услуги за кетъринг ;
- познава асортиментите подходящи за кетъринг, изискванията за изготвяне на меню, в зависимост от вида на начините на калкулация за изготвяне на оферта и видовете меню, според специфичните изисквания на гостите (веган, без глутен, религиозни характеристики, деца и др.);
- познава видовете транспорт за кетъринг (за оборудване, храна и напитки, екипа/ и видовете опаковки за транспортиране на кулинарните изделия за кетъринг и напитки;
- спазва изискванията за разпределяне, опаковане , транспортиране и съхраняване на храната до реализацията ѝ;
- използва начини и техники за изчисляване на необходимите количества хранителни продукти, напитки и консумативи чрез специализиран ресторантьорски софтуер или ръчно;
- познава видовете подготвителни дейности за кетъринг събитие;
- прилага правилата за посрещане и настаняване на гостите;
- спазва правилата за сервиране и отсервиране на храна и напитки;
- познава вътрешно фирмените стандарти за материални и енергийни разходи;
- спазва изискванията за контрол на качеството при приготвяне на кулинарни изделия за кетъринг;
- изготвя оферти за различни кетъринг събития;
- изготвя меню за различни кетъринг събития;

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

- спазва етапите на приключване на кетъринг събитие;
- прилага начините за отчитане на кетъринг събитие и познава счетоводни документи.
- познава начините за разплащане;
- работи с ресторантьорски софтуер.

3. Изисквания към ЗБУТ

- Задължително е носенето на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия);
- Прилага изискванията за безопасна работа с технологично оборудване и спазването на санитарно-хигиенните изисквания;
- Извършва самостоятелна преценка за риска на работното място;
- Прилага техники за безопасност и ППО.
- Спазва изискванията за добрите производствени практики и Анализ на опасностите и критични контролни точки / НАССР/, ЗБУТ и СХИ;
- Спазва санитарно-хигиенните изисквания при транспортиране и съхраняване на кулинарната продукция и напитки;

КРИТЕРИЙ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

№	Критерии за оценка	Максимален брой точки	Самооценка	Оценка
1.	Ефективно организиране дейността на работното място: - Организира и разпределя оптимално работното си място и времето, което спомага за изпълнението на задачите; -Работи с обзавеждане, оборудване, основен и допълнителен инвентар, средства за работа в кетъринга; - Спазва стандарти за външен	10т. 3т. 4т.		

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

	вид и лична хигиена.	3т.		
2	Професионални знания и умения:	40т.		
	- Познава организационната и управленска структура;	2т.		
	- Прилага формите и системите на обслужване в кетъринга;	2т.		
	- Спазва и прилага основните етапи на технологичния процес на обслужване;	2т.		
	- Изготвя оферта за кетъринг събитие.	5т.		
	- Умения за договаряне на кетъринг събития.Изготвя меню за различни видове кетъринг събития.	5т.		
	Дегустационно кетъринг меню.			
	- Познава и спазва правилата за сервиране на храни и напитки;	5т.		
	- Организира и обслужва кетъринг събития за различни поводи и във видовете транспортни средства.	4т.		
	- Прилага основни подходи и приципи при съчетаване на вино с храна, изготвя винен лист;	3т.		
	- Поддържа и работи със средствата за работа в кетъринга;	5т.		
	- Познава принципа на действие и правилата за безопасност на технологичното оборудване.	3т.		
	- Изпълнява самостоятелни задачи, умее да работи в екип;	2т.		
	- Заключениелни дейности, оценка и анализ:SWOT анализ на проведеното събитие.	2т.		

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

3.	<p>Изисквания към ЗБУТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Спазва нормите за носене на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия); - Прилага изискванията за безопасна работа с технологично оборудване и спазването на санитарно-хигиенните изисквания; - Извършва самостоятелна преценка за риска на работното място; - Прилага техники за безопасност и ППО. - Спазва изискванията за добрите производствени практики и Анализ на опасностите и критични контролни точки / НАССР/, ЗБУТ и СХИ; Спазва санитарно-хигиенните изисквания при транспортиране и съхраняване на кулинарната продукция и напитки; 	<p>10т.</p> <p>2т.</p> <p>2т.</p> <p>2т.</p> <p>1т.</p> <p>2т.</p> <p>1т.</p>		
	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.