

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

**за провеждане на държавни изпити за придобиване трета степен  
на професионална квалификация**

**СПЕЦИАЛНОСТ: № 1181      МЕНИДЖМЪНТ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО**

**София, 2004 година**

## 1. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА.

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика на специалността за придобиване трета степен на професионална квалификация по специалността **Мениджмънт в хотелиерството**.

С държавните изпити по теория и практика на специалността се извършва проверка и оценка на професионалните компетенции.

Изпитната програма цели да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции, изискващи се за придобиване трета степен на професионална квалификация.

Изпитната програма е разработена на основание на ЗНП, ЗПОО и действащите учебни планове и програми за специалността.

## 2. ФОРМА НА ИЗПИТИТЕ

Държавните изпити за придобиване трета степен на професионална квалификация по специалност **Мениджмънт в хотелиерството** са два:

- **Държавен изпит по теория на специалността** – писмена разработка на изпитна тема от учебното съдържание от задължителната професионална подготовка с продължителност 4 астрономически часа.

На базата на учебното съдържание от учебните предмети от раздел Б – задължителна професионална подготовка на учебния план са определени изпитните теми. Те са съобразени с професионалните компетенции, които учениците се изисква да придобиват в процеса на обучението по професията.

За провеждане на **държавния изпит по теория** на специалността се подготвят **изпитни билети**. **Изпитният билет** съдържа наименованието на **изпитната тема** и план-тезиса на учебното съдържание.

**Изпитният билет** се изтегля в деня, определен за изпита, и е един за всички ученици, обучавани по специалността в училището.

За подготовка за държавен изпит по теория на специалността на учениците се предоставят материалите по **т. 3. 2.** и по **т. 3. 3.** и използваната литература.

- **Държавен изпит по практика на специалността** - изпълнение на индивидуални практически задания.

С държавния изпит по практика на специалността се проверяват и оценяват практическите компетенции, изискващи се за трета степен на професионална квалификация.

Индивидуалните практически задания се разработват от училището. Те трябва да са съобразени с критериите за оценка, определени с тази изпитна програма.

## 3. СЪДЪРЖАНИЕ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Изпитната програма за държавния изпит по теория на специалността съдържа:

- професионалните компетенции, които следва да се придобият в процеса на обучение по специалността;
- учебните предмети и учебното съдържание по учебните предмети от раздел Б на учебния план, въз основа на които се формират професионалните компетенции;
- списък на изпитните теми и план-тезис на учебното съдържание /предоставят се на учениците за подготовка за изпита/;
- критерии за оценяване на професионалните компетенции;
- система за оценяване.

### 3.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по специалността.

<b>Професионални компетенции</b>	<b>Тежест на компетенциите в %</b>
<b>Базисни компетенции</b>	<b>50</b>
➤ знае и тълкува основни и икономически понятия и терминологията на туристическата индустрия;	3
➤ познава и прилага нормативни документи при изпълнение на задълженията си;	3
➤ познава и контролира документооборота на туристическото предприятие;	3
➤ притежава умения за организация и работа в екип;	3
➤ прилага управленчески методи за подбор, мотивация, обучение на персонала и оценка на работата;	4
➤ знае същността, видовете и техниките на маркетинговите проучвания на пазара;	4
➤ знае рекламните средства и канали, да умее да организира рекламна кампания;	4
➤ знае основните елементи на методологията на счетоводството;	4
➤ знае техническите и експлоатационни характеристики на основните машини, съоръжения и оборудване в средствата за подслон;	4
➤ знае нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословните и безопасни условия на труд;	3
➤ знае и използва специфичната терминология на чужд език;	3
➤ познава организацията, функциите и структурата на хотела;	4
➤ знае и прилага съвременни информационни системи;	4
➤ знае и разбира основните управленски понятия и функции, процеса на вземане на управленско решение.	4
<b>Специфични компетенции</b>	<b>50</b>
➤ владее професионално-речевия етикет при посрещане на гостите по установена стандартна процедура;	5
➤ използва информационни системи в работата си;	5
➤ прилага безопасните условия на труд и противопожарната охрана в хотела;	5
➤ знае техническите и експлоатационни характеристики на основните машини и съоръжения, инсталации, инвентар и обзавеждане на рецепцията и приемния хол на хотела;	5
➤ знае и характеризира основните икономически категории.	5
➤ познава основните обекти на отчитане, счетоводните документи в хотела;	5
➤ умее да използва, прилага и контролира основните маркетингови инструменти;	5
➤ познава и прилага социално-психологическите аспекти на хотелиерското обслужване;	5
➤ прави икономически анализ на финансовата дейност.	5
➤ знае структурата на бизнес плана и умее да го разработи за конкретен продукт-услуга;	5
➤ прилага управленски методи за подбор, мотивация, обучение на персонала и оценка на работата.	5

**3.2. Тематични области, учебни предмети и учебно съдържание, въз основа на които се формират професионалните компетенции.**

№ по ред	Учебни предмети, учебно съдържание	Критерии за оценяване
1	2	3
1.	<p><b>Бизнес комуникации</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Връзки с обществеността.</li> <li>✓ Организиране на съвещания.</li> <li>✓ Посрещане на гости.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ познава принципите на делово общуване;</li> <li>✓ познава професионално-речевия етикет при посрещане на гости.</li> </ul>
2.	<p><b>Технология на хотелиерското обслужване</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Организация и управление на хотелиерското обслужване.</li> <li>✓ Технологичен процес в хотелиерството.</li> <li>✓ Графици на работното време на персонала.</li> <li>✓ Технологично равнище на хотелиерството.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ познава особеностите на организация и управление на хотелиерското обслужване;</li> <li>✓ познава и описва технологичните етапи при обслужването в средствата за подслон;</li> <li>✓ описва графиците на работно време на персонала във всички етапи на обслужването;</li> <li>✓ познава показателите за технологично равнище по видове средства за подслон.</li> </ul>
3.	<p><b>Организация и функциониране на кухнята</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Хранителни продукти и полуфабрикати.</li> <li>➤ Машини и съоръжения.</li> <li>➤ Топлинни процеси.</li> <li>➤ Етапи на приготвяне на храни.</li> <li>➤ Качествени изисквания към готовите храни.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Познава видовете хранителни продукти и полуфабрикати.</li> <li>➤ Познава машините и съоръженията за обработка на хранителни продукти.</li> <li>➤ Дефинира и обяснява топлинните процеси.</li> <li>➤ Описва етапите на приготвяне на храни.</li> <li>➤ Описва качествените изисквания към готовата храна.</li> </ul>
4.	<p><b>Организация и функциониране на ресторанта</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Технологичен процес на обслужване.</li> <li>➤ Изисквания и начини на сервиране на храни.</li> <li>➤ Изисквания и начини на сервиране на напитки.</li> <li>➤ Организация и обслужване при специални случаи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Изяснява етапите на организация на обслужване.</li> <li>➤ Описва изискванията и начините на сервиране на храни и напитки.</li> <li>➤ Познава организацията и обслужването при специални случаи.</li> </ul>
5.	<p><b>Технология на допълнителните дейности в туризма</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Същност и значение.</li> <li>➤ Технология на видовете допълнителни услуги в туризма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Посочва същността и значението на допълнителните дейности.</li> <li>➤ Описва технологията на различните видове допълнителни услуги в туризма.</li> </ul>

6.	<b>Здравословни и безопасни условия на труд</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Здравословни и безопасни условия на труд.</li> <li>➤ Пожарна и аварийна безопасност.</li> <li>➤ Долекарска помощ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Познава здравословните и безопасни условия.</li> <li>➤ Описва и анализира рисковете и опасностите за възникване на пожари.</li> <li>➤ Познава превантивните мерки за отстраняване на пожарната безопасност.</li> <li>➤ Посочва необходимата долекарска помощ.</li> </ul>
7.	<b>Хигиена и неотложна медицинска помощ</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Хигиенни изисквания към складови и производствени помещения.</li> <li>➤ Санитарен режим.</li> <li>➤ Здравословно състояние и лична хигиена на работниците.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Посочва хигиенните изисквания към помещенията.</li> <li>➤ Описва дейностите, включени в санитарния режим.</li> <li>➤ Познава изискванията към здравословното състояние и лична хигиена на работниците.</li> </ul>
8.	<b>Икономика и мениджмънт в хотелиерството</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Същност и съдържание на хотелиерството.</li> <li>➤ Организация на икономиката и хотелските обекти и заведения.</li> <li>➤ Качество и конкурентно - способност.</li> <li>➤ Нормативни актове за управление в хотелиерството.</li> <li>➤ Управление и контрол на основните и допълнителни услуги.</li> <li>➤ Особенности на управление на финансовата дейност.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Познава спецификата на хотелиерската дейност.</li> <li>➤ Познава видовете хотелски обекти.</li> <li>➤ Познава стандартите за категоризация на хотелиерските обекти.</li> <li>➤ Характеризира основните икономически категории.</li> <li>➤ Познава нормативните документи при изпълнение на задълженията си.</li> <li>➤ Познава и характеризира основните и допълнителните услуги.</li> <li>➤ Посочва особеностите на управление на финансовата дейност.</li> </ul>
9.	<b>Счетоводство на туристическата фирма</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Предмет и метод на счетоводството.</li> <li>➤ Счетоводно отчитане на дълготрайни материални и активи и материали.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Познава методите на счетоводството.</li> <li>➤ Описва отчитането на дълготрайни материални активи и материали.</li> </ul>
10.	<b>География на туризма</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Стопански форми на туризма.</li> <li>➤ Потребности и интереси на хората от туризъм.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Посочва видовете стопански организации и търговски дружества в зависимост от природни и географски ресурси.</li> </ul>
11.	<b>Маркетинг и реклама</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Същност и видове.</li> <li>➤ Маркетингово изследване и проучване.</li> <li>➤ Маркетингов микс.</li> <li>➤ Същност и видове реклама.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Познава основните маркетингови инструменти.</li> <li>➤ Посочва същността, видовете и техниките на маркетингово проучване на пазара.</li> <li>➤ Познава рекламните средства и канали.</li> </ul>
<b>12.</b>	<b>Правна уредба в туризма</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Трудови правоотношения.</li> <li>➤ Правна уредба в туризма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес.</li> <li>➤ Познава договорните отношения между работодател и работник;</li> <li>➤ Познава изискванията от трудовото законодателство.</li> </ul>
<b>13.</b>	<b>Културологии</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Култура и цивилизация.</li> <li>➤ Културата като социално-духовно явление.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Познава историята на понятието цивилизация.</li> <li>➤ Обяснява взаимодействието между култура и цивилизация.</li> <li>➤ Познава видовете структура на културата.</li> </ul>

### 3.3. Списък на изпитни теми и план-тезис на учебното съдържание и критерии за оценяване на професионалните компетенции.

<b>Изпитна тема №1</b>	
<b>Хотелиерството – стопанска и икономическа дейност</b>	
<b>План - тезис на учебното съдържание:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристика.</li> <li>• Същност и съдържание.</li> <li>• Особености.</li> <li>• Взаимовръзка с други отрасли на икономиката.</li> <li>• Тенденции в развитието на хотелиерството в България.</li> <li>• Глобализация на икономиката на хотелиерството в света.</li> <li>• Чужд език.</li> </ul>	
<b>Критерии</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
• Описва същността и съдържанието на хотелиерството.	<b>15</b>
• Характеризира хотелиерството.	<b>20</b>
• Посочва особеностите.	<b>15</b>
• Обяснява взаимовръзката с други отрасли на икономиката.	<b>20</b>
• Посочва тенденциите в развитието на хотелиерството.	<b>10</b>
• Изяснява глобализацията на икономиката на хотелиерството в света.	<b>10</b>
• Използва изучавания чужд език.	<b>10</b>

**Изпитна тема №2**  
**Видове заведения за пребиваване**

**План - тезис на учебното съдържание:**

- Дефениране.
- Видове хотели.
- Класификация.
- Категоризация.
- Лицензиране.
- Нормативни актове за управление на хотелиерството.
- Източници на риск в хотела.
- Рекламни средства.
- Чужд език.

<b>Критерии</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
• Дефинира заведенията за пребиваване.	<b>5</b>
• Изброява видовете хотели.	<b>15</b>
• Познава класификацията на заведенията за пребиваване.	<b>20</b>
• Посочва категоризацията.	<b>20</b>
• Познава лицензирането.	<b>10</b>
• Познава нормативните актове.	<b>10</b>
• Описва източниците на риск.	<b>5</b>
• Изброява рекламните средства.	<b>5</b>
• Изброява рекламните средства на чужд език.	<b>10</b>

**Изпитна тема №3**  
**Характеристика на заведенията за пребиваване**

**План - тезис на учебното съдържание:**

- Типизиране на хотелите.
- Характеристика на хотел.
- Характеристика на мотел.
- Характеристика на къмпинг.
- Характеристика на бунгало.
- Характеристика на каравани.
- Характеристика на туристическо ваканционно селище.
- Характеристика на мотел.
- Характеристика на частни квартири.
- Видове хотелски вериги.
- Характеристика на заведенията за хранене към средствата за подслон.
- Мерки за противопожарна и аварийна безопасност.
- Чужд език.

<b>Критерии</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
• Изброява типовете хотели.	<b>10</b>
• Характеризира средствата за подслон.	<b>40</b>
• Посочва видовете хотелски вериги.	<b>10</b>
• Характеризира заведенията за хранене към средствата за подслон.	<b>20</b>
• Посочва мерките за противопожарна и аварийна безопасност.	<b>10</b>
• Провежда интервю на чужд език.	<b>10</b>

<b>Изпитна тема №4</b>	
<b>Технология на посрещане и регистрация на гостите</b>	
<b>План тезис на учебното съдържание:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила за приемане на гости.</li> <li>• Посрещане на гостите.</li> <li>• Регистриране на гостите.</li> <li>• Технологични операции при заплащане.</li> <li>• Настаняване на видове средства за подслон.</li> <li>• Комуникация на рецепцията с гостите.</li> <li>• Чужд език – запитване за оферти.</li> <li>• Управление на хотелите в съответствие с екологичните проблеми и сигурността на туристите.</li> </ul>	
<b>Критерии</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
• Посочва правилата за приемане на различните видове туристи.	<b>10</b>
• Обяснява начина на приемане на гостите.	<b>25</b>
• Обяснява хотелските системи за резервация.	<b>10</b>
• Обяснява начина на заплащане.	<b>10</b>
• Изброява видовете средства за подслон и технологиите при приемане.	<b>15</b>
• Посочва формите на комуникации.	<b>10</b>
• Описва запитване за оферти на чужд език.	<b>10</b>
• Посочва изискванията към системите за сигурност в средствата за подслон.	<b>10</b>
<b>Изпитна тема №5</b>	
<b>Управление и контрол на основните и допълнителните услуги</b>	
<b>План - тезис на учебното съдържание:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристика на основните услуги.</li> <li>• Характеристика на допълнителните услуги.</li> <li>• Специфични стопански дейности в хотелиерството и ресторантьорството.</li> <li>• Съвременни форми на обслужване в ресторантьорството и хотелиерството.</li> <li>• Технологичен процес на търговското обслужване.</li> <li>• Сервиране в хотелските стаи.</li> <li>• Хотелски мини-бар.</li> <li>• Чужд език .</li> </ul>	
<b>Критерии</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
• Характеризира основните дейности в хотелиерството.	<b>20</b>
• Характеризира допълнителните дейности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- конгресен туризъм;</li> <li>- крайпътно туристическо обслужване;</li> <li>- аграрен туризъм;</li> <li>- младежки туризъм;</li> <li>- ловен туризъм;</li> <li>- хоби туризъм.</li> </ul>	<b>30</b>
• Изброява формите на обслужване в ресторантьорството и хотелиерството.	<b>20</b>
• Посочва организацията на рум сервиз.	<b>10</b>
• Посочва организация на обслужване на мини бар.	<b>10</b>
• Прилага изучавания чужд език.	<b>10</b>



<b>Изпитна тема №6</b> <b>Управление на персонала в хотела и ресторанта</b>	
<b>План - тезис на учебното съдържание:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организационна структура на персонала в хотела и ресторанта.</li> <li>• Трудови правоотношения – трудов договор, работно време, работна заплата.</li> <li>• Планиране на работната сила.</li> <li>• Длъжностна характеристика – съдържание.</li> <li>• График за работа на персонала.</li> <li>• Кадрова политика.</li> <li>• Мотивация и развитие на персонала.</li> <li>• Трудова технологична дисциплина.</li> <li>• Материална отговорност.</li> <li>• Контрол на личната хигиена.</li> <li>• Чужд език.</li> </ul>	
Критерии	Максимален брой точки 100
• Посочва организационната структура в хотела и ресторанта.	10
• Изяснява понятието трудов договор, работно време, работна заплата.	5
• Посочва планирането на работна сила.	5
• Изброява съдържанието на длъжностната характеристика.	10
• Съставя график за работа на персонала.	10
• Познава кадровата политика.	10
• Изяснява мотивацията и развитието на персонала.	10
• Познава трудовата и безопасна дисциплина.	10
• Познава материалната отговорност.	10
• Изяснява контрола на личната хигиена.	10
• Прилага изучавания чужд език.	10
<b>Изпитна тема №7</b> <b>Технология на камериерското обслужване</b>	
<b>План - тезис на учебното съдържание:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Камериерски сервизен блок: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ предназначение;</li> <li>✓ планировка;</li> <li>✓ обзавеждане.</li> </ul> </li> <li>• Хотелска стая и санитарен възел: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ предназначение;</li> <li>✓ обзавеждане;</li> <li>✓ планировка.</li> </ul> </li> <li>• Технология и организация на камериерското обслужване.</li> <li>• Изисквания към персонала.</li> <li>• Графици за работното време.</li> <li>• Правила за безопасна работа.</li> <li>• Санитарно-хигиенни изисквания.</li> <li>• Чужд език.</li> </ul>	
Критерии	Максимален брой точки 100
• Посочва предназначението, планировката и обзавеждането на камериерски блок.	20
• Посочва предназначението, планировката и обзавеждането на хотелска стая и и санитарен възел.	20

• Обяснява технологията и организацията на камериерското обслужване.	15
• Познава изискванията към персонала.	10
• Посочва графици за работно време.	10
• Познава правилата за безопасна работа.	10
• Познава санитарно-хигиенните изисквания.	10
• Прилага изучавания чужд език.	5
<b>Изпитна тема №8</b>	
<b>Организация на обслужването в заведенията за хранене и развлечения към хотелските комплекси</b>	
<b>План тезис на учебното съдържание:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Видове заведения.</li> <li>• Обзавеждане в търговската зала.</li> <li>• Организационна структура на управление в заведенията за хранене.</li> <li>• Оферта за закуска, обяд и вечеря.</li> <li>• Оферта за обслужване на тържествена вечеря.</li> <li>• Подготовка и организация на обслужване.</li> <li>• Правила за безопасна работа.</li> <li>• Санитарно-хигиенни изисквания.</li> <li>• Чужд език.</li> </ul>	
<b>Критерии</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
• Посочва видовете заведения към хотелските комплекси.	10
• Познава оборудването в търговската зала.	10
• Посочва структурата на управление в заведенията за хранене.	10
• Изготвяне на оферти.	20
• Познава подготовката и организацията на обслужване.	10
• Посочва начините на заплащане.	10
• Познава правилата за безопасна работа в търговската зала.	10
• Познава санитарно-хигиенните изисквания.	10
• Прилага изучавания чужд език.	10

<b>Изпитна тема №9</b>	
<b>Бизнес- план в хотелиерството</b>	
<b>План - тезис на учебното съдържание:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристика на хотела.</li> <li>• Материално-техническа база на хотела.</li> <li>• Хотелиерски услуги и стоки.</li> <li>• Пазарна политика.</li> <li>• Финансова и икономическа обосновка.</li> <li>• Работна сила.</li> </ul>	
<b>Критерии</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
• Описва местоположението на хотелския обект.	10
• Посочва материално-техническата база на хотела.	15
• Посочва продуктовата политика.	20
• Познава маркетинговия анализ.	20
• Изяснява приходите, разходите и икономическите показатели на ефективност.	20
• Познава изискванията за персонала в хотела.	15

### 3.4 Система за оценяване.

Оценяването на изпитните теми се извършва по критериите, записани след всяка изпитна тема.

Системата за оценяване е точкова. Сумата от точките за всички критерии за една тема е 100. За всеки критерий точките са определени съобразно неговата тежест и са максимални. В зависимост от показаните знания по съответния критерий могат да се получат от 0 до максималния брой точки:

- при пълно и вярно покриване на всички критерии се поставя максималният брой точки – 100;
- при непълно покриване на съответния критерий се отнемат до 20% от максималния брой точки за съответния критерий;
- при направени пропуски и грешки се отнемат над 50% от максималния брой точки за съответния критерий;
- при непокрит критерий не се дават точки.

Точките се сумират за темата и се приравняват към цифрова оценка по следната формула:

$$\text{Оценка} = \frac{6 \times \text{получен брой точки от ученика}}{100}$$

Оценката се изчислява с точност до стотни.

## 4. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по практика на специалността.

### 4.1. Съдържание на индивидуалното практическо задание и организация на изпита.

Държавният изпит по практика на специалността се провежда в училището и/или в заведения за хранене и развлечения.

Учениците се явяват в деня на изпита с определеното от училището работно облекло.

Продължителността на изпита е два последователни дни по 6 часа, съгласно заповед на директора на училището.

Държавният изпит по практика на специалността се организира в две части:

**Първа част – Разработка и презентация на проект** пред изпитната комисия.

Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки ученик.

Темите за проекта се определят от училището и са свързани с изучаваната специалност.

Темите се изтеглят в деня на изпита. и са различни за учениците.

**Втора част – изпълнение на индивидуална практическа задача**, която включва:

- обслужване на гостите в хотела;
- организация на престоя на гостите в хотела;
- организация на хотелиерската дейност;
- хотелиерство и ресторантьорство.

### 4.2. Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик съдържа:

**За първата част на изпита:**

- Наименование на проекта.
- Изисквания на които трябва да отговаря.
- Срок за разработване на проекта.
- Изисквания към презентацията.

**За втората част на изпита:**

- Наименование на практическата задача.
- Съдържание на извършваната работа.

**По време на изпълнението на практическата задача учениците извършват следното:**

- Изисквания по ЗБУТ, санитарно - хигиенните изисквания, опазване на околната среда.
- Срок за изпълнение.

**Презентацията се извършва в следната последователност:**

- Теоретична обосновка.
- Комуникация на изучавания чужд език (по избор на ученика) – диалог между учениците; интервю за работа.
- Самоанализ на извършената работа - допуснати грешки и начини за отстраняването им.
- Съдържание на извършената работа.
- Отговори на въпроси задавани от членовете на комисията.

Съдържанието на индивидуалното практическо задание се описва в бланка и се придружава от протокол за изпълнение и карта за оценяване.

### 4.3. Критерии за оценяване

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 100
<b>Критери за оценяване на – I част</b>	<b>60</b>
1. Изчерпателност на разработката.	20
2. Техника на презентиране.	5
3. Научност, логичност и лично мнение.	20
4. Ползване на чужд език в конкретна ситуация.	10
5. Отговор на въпроси поставени от комисията.	5
<b>Критерии за оценяване – II част</b>	<b>40 точки</b>
1. Организация на работа – работно облекло, продуктов набор, съдове и инвентар, организация на работното място.	5
2. Спазване на технологията за обслужване на различните видове гости.	10
3. Качество на обслужването.	10
4. Спазване на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	10
5. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания.	5

### 4.4. Система за оценяване

Оценяването се извършва по точкова система. На всяка част от държавния изпит се поставя оценка, съобразно следните критерии.

Окончателната оценка е средноаритметична от оценката на презентацията и оценката от изпълнението на практическата задача.

За преминаване от точкова в цифрова система се използва формулата от т. 3.4 на тази изпитна програма.

## 5. ЛИТЕРАТУРА

1. Стойков, Л. Фирмена култура и комуникация, Стопанство, 1995 г.
2. Железаров, А. Бизнес-комуникация и офистехника, С., Век, 1994 г.
3. Гешева, М., Фирмена култура, С. Горекс Прес, 1995 г.
4. Стамов, Ст., Й. Алексиева, Хотелиерско обслужване, Пловдив, 1999 г.
5. Хаджиниколов, Хр., Ресторантьорство и хотелиерство, С – УНС, 1996 г.
6. Сомов, Г. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, П – Торнадо.
7. Тончев, Цв. Технология на допълнителните дейности в туризма, С – Тилия.

8. Тончев, Цв. Мениджмънт на туристическата фирма, С – 1995 г.
9. Начева, Р., Счетоводство на туристическото предприятие, С – 2002 г.
10. Хаджиниколов, Хр., Технология и организация на хотелиерството, С – 1995 г.
11. Тончев, Цв., География на туризма, С – 2001 г.
12. Христов, К., Фирмено право С, ИК Призма – 2001 г.
13. ДВ, бр. 56, 2002 г.
14. ДВ, бр. 93, 2002 г.
15. Миленкова, Ат., Здравословни и безопасни условия на труд, издателство Нови знания 2001 г.
16. Несторова, В., Хигиена на храненето и хранително законодателство, издателство Торнадо – НВ 2001 г.

## **6. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

Славка Койчева – МОН

Златка Арnaudкина – РИО, гр. Пловдив

**Софийска професионална гимназия по туризъм – гр. София**

Магдалена Станулова

Светла Цонева

**Професионална гимназия по туризъм – гр. Баня**

Димитринка Колева

**Професионална гимназия по туризъм “Проф. д-р Асен Златаров”-гр.**

**Пловдив**

инж. Елена Мачева

Румяна Стоянова

Мария Плачкова

инж. Катерина Ковачева

инж. Петкана Томова

**Професионална гимназия по туризъм в гр. Габрово**

Ивета Иванова

Катя Тотева

**Професионална гимназия по туризъм –гр. Русе**

**Професионална гимназия по туризъм – гр. Варна**

Виктория Кьосевска

Биляна Блажева

Диляна Обретенова