

УКАЗАНИЯ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ПРАКТИЧЕСКИ ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА МХР

Подготовка за изпита

Всяка група избира тема за провеждането на държавния практически изпит в срок до 28 февруари на съответната учебна година, след съгласуване с определения ръководител на изпита. Списъкът на темите на съответните групи се утвърждава от ръководител катедра „Туризм” съгласно **приложение № 1**.

В края на инструкцията са предложени примерни теми за държавен практически изпит – виж **приложение №2**.

По време на подготовката за изпита се провеждат периодични консултации с преподавателите по технологичните дисциплини и неговия ръководител. Задължително е всяка група да сформира екип по организиране и провеждане на изпита, с който да се правят срещи и обсъждания.

Офертата по избраната тема се изготвя писмено и включва следните раздели:

1. Заглавна страница с наименованието на темата, изготвена съгласно **приложение № 3**
2. Списък на групата с трите имена и факултетни номера
3. Подробен сценарий за провеждане на изпита, включващ и анимационната програма
4. План-график със срокове и отговорници за изпълнение на отделните задачи по подготовка на изпита (напр. закупуване и доставка на продуктите, украса на залата, изготвяне на поканите и т.н.)
5. Описание на менюто
 - 5.1. рецепти на отделните компоненти в менюто (необходими продукти за 10 порции и технология на приготвянето им)
 - 5.2. калкулация за определяне цената на един куверт
 - 5.3. списък на необходимия инвентар и посуда за провеждане на тематичният изпит /трапезният инвентар се получава от отговорното за него лице в Колежа в деня преди изпита, а необходимият кухненски инвентар, от преподавателя по технология на кулинарната продукция по предварително изготвен списък.
6. Проект за образец на покана за гостите, визитки за гостите и меню за масите
7. Списък на необходимите технически и технологически средства за провеждане на изпита (напр. уредба с микрофон за озвучаване на залата, видеокамера, видео уредба, кафе-машина, тостер, фритюрник и др.)
8. Схема на разположение на масите в зала

Офертата с посочените раздели и елементи трябва да бъде разпечатана и оформена в папка, която се предава на ръководителя на изпита до 25 април на съответната учебна година. В същият срок се изготвя рекламен плакат за тематичният изпит, който се поставя на информационното табло в колежа.

Провеждане на изпита

Изпитът се осъществява като практическа презентация на изготвената оферта.

Всеки изпит се провежда в отделен ден за всяка група по график, утвърден със заповед на Директора на Колежа. Местата за провеждане са кабинет по сервиране в Колежа или обекти от сферата на туризма – хотели, хотелски комплекси, ресторанти в хотели и други ЗОХ.

Разпределението на практическите задачи за всеки студент се осъществява от ръководителя на изпита с участието на груповия отговорник и екипа по организиране на изпита.

Подготовката за презентацията на офертата е от 2 до 4 часа, а самата презентация е с продължителност не повече от 2-2,5 часа.

Оценяването на практическите умения се извършва по система от предварително изработени критерии:

- практическо изпълнение на поставената задача - 70 точки
- външен вид и професионално поведение, съгласно професионални изисквания и конкретната оферта / тема - 10 точки
- умения за работа в екип - 20 точки

ВНИМАНИЕ: Допълнителни инструкции за провеждане на държавния практически изпит могат да бъдат изготвени в случаите на извънредни мерки за безопасност и епидемиологични ситуации.

Окончателната оценка се формира като комплексна от трите части на държавния практически изпит, както следва:

1. Участие в предварителната подготовка за изпита - 30% (0,3)
2. Практическо изпълнение на офертата - 70% (0,7)

Оформянето на оценката за всеки отделен елемент от изпита става съгласно Правилника за оценяване на знанията, уменията и компетентностите на студентите в Икономически университет - Варна.

ЗАЯВКА
за провеждане на държавен практически изпит

1. Група.....; брой студенти:.....; уч.година:.....
2. Дата на провеждане:.....
3. Тема:.....

.....

Отговорник за държавния изпит:.....

Преподавател по технология на обслужване в ресторанта:

.....

(име и подпис)

Дата:

Одобрил:

(ръководител катедра „Туризм“)

**ПРИМЕРНИ, НО НЕЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ТЕМИ
ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ**

1. Традиционни празници, свързани с българските обичаи, фолклор и поверия
2. Традиционни празници, свързани с обичаи в други държави, други религии, етноси и култури
3. Детски празник
4. Младежки празник
5. Празници свързани с морето и лятото
6. Чуждестранна кухня

Приложение № 3

Образец за титулна страница на офертата за практическия държавен изпит

ПРАКТИЧЕСКИ ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ

Дата:.....

Специалност: “Мениджмънт на хотели и ресторанти”

Група:.....

Т е м а:

.....
.....

Комисия:

Председател

Членове:

- 1.
- 2.
- 3.