

СРЕДНО УЧИЛИЩЕ “ХРИСТО СМИРНЕНСКИ”

4180 ХИСАРЯ, бул. “Христо Ботев” № 43, тел.: 0337 6 2172 ;0337 6 2173, факс 0337 6 2173; e-mail: souhsh@abv.bg

Утвърждавам: .....

Асен Сурчев

Директор

КОНСПЕКТ

за самостоятелна форма на обучение

по **Кулинарни техники и технологии – теория, СПП**


IX клас

1. Химичен състав на плодове, зеленчуци и гъби и значението им за човешкия организъм. Класификация и окачествяване.
2. Подготвително отделение за зеленчуци – машини, оборудване и правила за безопасна работа.
3. Химичен състав на месото, субпродукти и дивеч. Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
4. Подготвително помещение за месо – обзавеждане, машини за обработка и хладилни помещения.
5. Химичен състав на птици и яйца. Значение и приложение в храненето
6. ПФ от птици и яйца. Санитарно-хигиенни изисквания.
7. Химичен състав на риба и нерибни продукти. Класификация и окачествяване.
8. Подготвително помещение за риба и нерибни продукти - обзавеждане, машини за обработка. ПФ от риба и нерибни продукти. Санитарно-хигиенни изисквания.
9. Химичен състав на мляко и млечни продукти. Класификация и окачествяване.

10. ПФ от мляко и млечни продукти. Контрол на качеството. Санитарно-хигиенни изисквания.

11. Кухненски персонал

12. Методи на органолептичния анализ.

Изготвил:..........

/ М. Стоянова /

СРЕДНО УЧИЛИЩЕ „ХРИСТО СМИРНЕНСКИ“

4180 Хисаря, бул. „Христо Ботев“ № 43, тел.: 0337 62172; факс 0337 62173, e-mail: souhsh@abv.bg

Утвърдил:

Директор/А.Сурчев/



КОНСПЕКТ

по

Технология на хотелиерското обслужване СПП теория 11 клас

1. Преден офис - същност, функции, зони.
2. Персонал в приемен блок.
3. Режим на работа в приемен блок.
4. Маркетинг в хотелиерството.
5. Реклама в хотелиерството
6. Мърчандайзинг.
7. SWOT анализ.
8. Настаняване на гостите
9. Обслужване на гостите по време на техния престой.
10. Изпращане на гостите.
11. Допълнителни услуги в хотела.

Изготвил :

Милена Мутовска

СРЕДНО УЧИЛИЩЕ „ХРИСТО СМИРНЕНСКИ“

4180 Хисаря, бул. „Христо Ботев“ № 43, тел.: 0337 62172; факс 0337 62173, e-mail: souhsh@abv.bg

Утвърдил:

Директор/А.Сурчев



КОНСПЕКТ

ПО

Технология на хотелиерското обслужване - Учебна практика СПП

11 клас

1. Характеризиране на средствата за подслан
2. Характеризиране на метата за настаняване
3. Характеризиране на заведенията за хранене и развечение.
4. Описане характерните черти на архитектурата и структурата на хотела.
5. Описание на характерните особености на помещенията в хотела.
6. Разпознаване и комуникация с различните видове гости – според националността и според характера им.
7. Разработване на длъжностна характеристика.
8. Изготвяне на резервационна бланка.
9. Изготвяне на резервация.
10. Изготвяне на адресна карта.
11. Регистрация и настаняване на гост.
12. Обслужване на гост по време на престоя.
13. Изготвяне на анкетна карта.
14. Изпращане на гост.
15. Изготвяне на SWOT анализ на хотел.

СРЕДНО УЧИЛИЩЕ „ХРИСТО СМИРНЕНСКИ“

4180 Хисаря, бул. „Христо Ботев“ № 43, тел.: 0337 62172; факс 0337 62173, e-mail: souhsh@abv.bg

Утвърдил:

Директор/А.Сурчев/



КОНСПЕКТ

по

Технология на хотелиерското обслужване - Учебна
практика РПП

11 клас

1. Подреждане на камериерска количка.
2. Структура на камериерски сервизен блок.
3. Съдържание на удостоверението за категоризация
4. Изготвяне на категорийна табела.
5. Комуникация на рецепция с гостите-обработване похвали и оплаквания.
6. Действие при конфликтна/кризисна ситуация.
7. Подготовка на документи за започване на работа в хотел.
8. Предоставяне на допълнителни услуги.
9. Овладяване на критична, опасна ситуация в хотела/при бедствие, престъплени/ .
10. Осъществяване комуникация между ЗХР и рецепция.

Изготвил: Милена Мутовска