



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09 – 535/30.03.2009 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 42, ал. 1 и ал. 2 от Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с организирането и провеждането на държавните изпити за придобиване степен на професионална квалификация за професията

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация за професия код **811060 Ресторантьор**, специалност код **8110602 Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения** от професионално направление код **811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Кирчо Атанасов – заместник-министър.

ДАНИЕЛ ВЪЛЧЕВ
ЗАМЕСТИНИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ И
МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ
Професия	811060	РЕСТОРАНТЪОР
Специалност	8110602	ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

Утвърдена със Заповед № РД 09 – 535/30.03.2009 г.

София, 2009 година

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността за придобиване трета степен на професионална квалификация по професията **код 811060 Ресторантьор**, специалност **код 8110602 Производство и обслужване в заведението за хранене и развлечения** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата национална изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции на обучаваните, изискващи се за придобиване трета степен на професионална квалификация по изучаваната специалност от съответната професия и специалност.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО). До утвърждаване на ДОИ по професията/специалността настоящата Национална изпитна програма следва да се прилага само за системата на народната просвета.

Държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността се провеждат в съответствие с изискванията на ЗПОО и Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

- 1. За държавния изпит по теория на професията и специалността:**
 - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
 - б. Критерии за оценяване.

- 2. За държавния изпит по практика на професията и специалността:**
 - а. Насоки за съдържанието на индивидуалните практически задания.
 - б. Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.
 - в. Критерии за оценяване.

- 3. Система за оценяване**

- 4. Препоръчителна литература**

- 5. Приложения:**
 - а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията и специалността.
 - б. Примерно индивидуално практическо задание.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание

2. Критерии за оценяване

Изпитна тема № 1: **Материално-техническата база в ресторантьорството**

План-тезис:

- Обща технологична схема за производство на ястия в заведенията за хранене и развлечения.
- Видове помещения и функционална връзка в заведенията за хранене и развлечения, работещи със суровини.
- Органолептичен анализ.
- Снабдяване със суровини (хранителни продукти, полуфабрикати, храни и напитки).
- Складови наличности и потребности от хранителни продукти.
- Технологично оборудване - видове.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе оферта за доставка на хранителни продукти по предоставената рецепта.

Дидактически материали: рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*).

Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва етапите на технологичния процес при производството на кулинарни изделия.	5
2. Описва видовете помещения и функционална връзка в заведенията за хранене и развлечения работещи със суровини.	10
3. Обяснява методите за органолептичен анализ.	5
4. Обяснява критериите за избор на доставчици и начини за сключване на договори.	10
5. Обяснява методите за определяне на складовите наличности.	5
6. Описва видовете технологично оборудване в ресторантьорството.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 2: **Организация и контрол на складовото стопанство при съхраняване на хранителните продукти**

План-тезис:

- Обработка на получените стоки и разпределение за съхранение.
- Причини за развала на хранителните продукти при съхранение.
- Видове складови помещения, функционална връзка.
- Технологично обзавеждане – немеханично и хладилно.
- Документи за получаване и издаване на стоки.
- Организация и контрол при съхранението на хранителните продукти според изискванията за съхранение.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания при съхранение на хранителните продукти.
- Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус:

- ✓ Избройте изискванията за съхранение на хранителните продукти от животински произход според HACCP системата. Анализирайте причините за развала на продуктите от животински произход по време на съхранение.

Дидактически материали: *Текст за превод (предоставя се от училището).*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва начините за обработка на получените стоки и принципите за отделно съхранение.	10
2. Обяснява причините за развала на хранителните продукти при съхранение.	5
3. Описва видовете складови помещения в ресторанта и функционалната връзка.	10
4. Описва немеханичното и хладилното обзавеждане.	5
5. Описва документите за получаване и издаване на стоки.	5
6. Описва организацията и контрола при съхранение на хранителните продукти според изискванията за съхранение.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 3: **Съставяне и планиране на менюта, определяне на цените на предлаганите храни и напитки**

План-тезис:

- Видове хранителни продукти и напитки, химичен състав и свойства.
- Структура, състав и основни принципи при планиране и съставяне на менюто.
- Характерни особености и предназначение на основните групи ястия в менюто.
- Нови асортименти ястия в менюто.
- Маркетингови проучвания - маркетингови подходи и пазарни функции.
- Определяне на цените на предлаганите храни и напитки
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на меню от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Разработете меню в съответствие с типа на избраното заведение, бюджета, наличните продукти, очакванията на гостите.

Дидактически материали: Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Описва видовете хранителни продукти от растителен и животински произход, използвани за приготвянето на кулинарни изделия, и техния химичен състав.	5
2. Обяснява структурата, състава и основните принципи при съставяне и планиране на ястия в менюто.	10
3. Обяснява характерните особености и предназначение на основните групи ястия в менюто.	5
4. Анализира изисквания при въвеждане на нови асортименти ястия (нови продукти, нови начини за обработка) с цел периодична промяна на менюто.	5
5. Обяснява видовете маркетингови подходи и пазарни функции.	10
6. Обяснява начините за ценообразуване.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 4: Организация и контрол на технологичния процес в студена кухня при производството на студени предястия

План-тезис:

- Предназначение и функционална връзка на студена кухня.
- Характеристика, предназначение и видове студени предястия.
- Технология на вид студено предястие. Правила за сервиране.
- Технологично оборудване в студена кухня - немеханично и механично.
- Персонал в студена кухня.
- Контрол на технологичния процес в студена кухня при производство на студени предястия.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид студено предястие от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на студено предястие.

Как трябва да се подходи при обработването на механична рана?

Дидактически материали: рецепта за вид ястие (*предоставя се от училището*).

Текст за превод (предоставя се от училището).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i>	Максимален брой точки
1. Описва предназначението, основните функции и функционалната връзка на студена кухня.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете студени предястия.	5
3. Обяснява технологията на вид студено предястие и правилата за сервиране на студените предястия.	10
4. Обяснява технологичното обзавеждане в студена кухня.	5
5. Описва подходящия персонал и необходимостта от повишаване на квалификацията му.	5
6. Описва контролните дейности при производство на студени предястия в студената кухня.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 5: **Организация и контрол на технологичния процес в студена кухня за производство на студени сосове**

План-тезис:

- Предназначение, функции и функционална връзка на студена кухня.
- Характеристика, предназначение и видове студени сосове.
- Технология на вид студен сос. Правила за сервиране.
- Технологично оборудване в студена кухня - немеханично и механично.
- Персонал в студена кухня.
- Контрол на технологичния процес в студена кухня при производството на студени сосове.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид студен сос от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Създайте студен сос от изброените по-долу хранителни продукти и запишете приложението му.

Дидактически материали: набор от хранителни продукти (*предоставя се от училището*).

Текст за превод (предоставя се от училището.)

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва предназначението, основните функции и функционалната връзка на студена кухня.	5
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете студени сосове.	10
3. Обяснява технологията на вид студен сос и правилата за сервиране.	5
4. Обяснява технологичното обзавеждане в студена кухня.	10
5. Описва подходящия персонал и необходимостта от повишаване на квалификацията му.	5
6. Описва контролните дейности при производството на студени сосове в студена кухня.	5
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача /казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 6: **Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на супи**

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика, предназначение и класификация на супи.
- Технология на топли небистри супи със застройка или със запръжка, или със запръжка и застройка. Правила за сервиране на супите.
- Електропарен казан - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Персонал в топла кухня.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на супи.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид топла супа от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на топла супа.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие.

Текст за превод (*предоставя се от училището*).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли супи.	5
3. Обяснява технологията на небистри топли супи и правилата за сервиране на супите.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електропарен казан.	5
5. Описва подходящия персонал в топла кухня.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача /казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 7: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на топли предястия

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика, предназначение и класификация на топли предястия.
- Технология на вид топло предястие. Правила за сервиране.
- Тостери; скара тип саламандър – принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид топло предястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на топло предястие.

Какво ще направите, ако възникне злополука поради технически дефект на електрически уред?

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (предоставя се в деня на изпита). *Текст за превод (предоставя се от училището.)*

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли предястия.	5
3. Обяснява технологията на вид топло предястие и правилата за сервиране на топли предястия.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на тостера и скара тип саламандър.	5
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача /казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 8: **Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на варени и задушени основни ястия**

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на варени и задушени основни ястия.
- Технология на пълнени зеленчуци и сарми. Правила за сервиране.
- Електрическа печка - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид варено или задушено ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на варено или задушено ястие. Предложете подходяща напитка към тях.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището)*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете варени и задушени основни ястия.	5
3. Обяснява технологията на пълнени зеленчуци и сарми и правилата за сервиране на ястията.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрическа печка.	5
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 9: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на печени основни ястия

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на печени основни ястия.
- Технология на мусака с месо. Правила за сервиране на основните ястия.
- Конвектомати - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид печено ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на печено ястие. Посочете подходяща напитка, с която да бъде поднесено.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището.)*

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете печени основни ястия.	5
3. Обяснява технологията на мусака с месо и правилата за сервиране.	5
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектомати.	10
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 10: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на пържени аламинути

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на пържени аламинути.
- Технология на пържени аламинути от месо. Правила за сервиране.
- Електрически фритюрник - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид пържен аламинут, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на пържени аламинути. Посочете причините за пожар в кухнята и средствата за гасене на пожар.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището).*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете пържени аламинути.	5
3. Обяснява технологията на пържени аламинути от месо и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически фритюрник.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 11: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на печени аламинути

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на печени аламинути.
- Технология на аламинути на скара от месо. Правила за сервиране.
- Грилове, скари - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид пържен аламинут, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на аламинути на скара от месо. Посочете подходящи напитки към тях.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището)*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете печени ястия.	5
3. Обяснява технологията на аламинути на скара от месо и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на грилове, скари.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 12: Организация и контрол на технологичния процес

**при производството на десерти – плодови и яйчно-млечни;
нишестени и желатинови десерти**

План-тезис:

- Организация на дейностите при производство на десерти.
- Характеристика и класификация на десертите.
- Технология на плодови и яйчно-млечни; нишестени и желатинови десерти. Правила за сервиране на десертите.
- Машини за разбиване на смеси - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес при производството на десерти.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид десерт, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на крем карамел.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището).*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите при производство на десерти.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете десерти.	5
3. Обяснява технологията на плодови и яйчно-млечни нишестени и желатинови десерти и правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за разбиване на смеси.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова продукция и начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производство на десерти.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача /казуса.	5
Общ брой точки	60

**Изпитна тема № 13: Организация и контрол на технологичния процес
при производството на тестени десерти**

План-тезис:

- Организация на дейностите при производство на десерти.
- Характеристика и класификация на тестени изделия, подходящи за кетъринг.
- Технология на тестени изделия за кетъринг. Правила за сервиране.
- Машини за омесване на тесто - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на технологичния процес при производството на десерти.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид десерт от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на десерти.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището)*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на дейностите при производство на десерти.	10
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете десерти.	5
3. Обяснява технологията на определен вид тесто и десерти от него; правилата за сервиране.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за омесване на тесто.	5
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова продукция и начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	5
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производство на десерти.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 14: Организация и контрол на предлагане и сервиране на напитки и поднасяне на тютюневи изделия

План-тезис:

- Организация на предлагането и сервирането на напитки и тютюневи изделия.
- Организация и контрол на посрещането, настаняването и изпращането на гостите в ресторанта и бара.
- Видове вина и особености при сервирането им.
- Организация при сервиране на безалкохолни напитки.
- Организация и контрол при изготвянето на сметката и видове документи.
- Контрол на спазването на правилата за сервиране на напитки и тютюневи изделия (време, последователност, избор на прибори и др.).
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: В какви случаи бихте отказали да сервирате високоалкохолни напитки на гост и по какъв начин ще го направите.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището.)*

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията на предлагането и сервирането на напитки, цигари и пури.	10
2. Обяснява организацията и контрола на посрещането и настаняването на гостите в ресторанта и бара, обслужване на гостите в гардероба и изпращането им.	5
3. Обяснява класификацията на вината и особеностите при сервиране им.	10
4. Описва особеностите при сервиране на безалкохолни напитки.	5
5. Обяснява организацията и контрола на изготвянето на сметката и получаването на сумата и видовете документи.	5
6. Обяснява организацията и контрола за спазване на правилата за сервиране на напитки, цигари и пури (време, последователност, избор на прибори и др.).	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 15: **Организация и контрол на обслужването в търговската зала при специални случаи – банкети/ приеми**

План-тезис:

- Рекламна дейност в ресторантьорството.
- Договаряне на приема и съставяне на оферта.
- Организация на подготвителната работа и обслужването в зависимост от вида на специалните случаи.
- Технология на подходящи ястия за специални случаи.
- Спомагателни топлинни апарати в търговската зала.
- Разплащане и документиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете цената на ястията.

Дидактически материали: рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището).*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Обяснява рекламната дейност в ресторантьорството.	5
2. Обяснява договарянето на приема и изготвянето на оферта за организиране и провеждане на специални случаи в ресторантьорството.	5
3. Обяснява организацията на подготвителната работа и обслужването в зависимост от вида на специалните случаи.	10
4. Обяснява технологията на подходящи за специални случаи ястия.	5
5. Описва спомагателните топлинни апарати в търговската зала.	5
6. Описва начините на разплащане и документиране.	10
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 16: **Организация и контрол на дейностите на бара**

План-тезис:

- Класификация и характеристика на баровете.
- Организация и контрол при обзавеждане на баровете с мебели, машини и съоръжения.
- Съдове, сервизи и прибори на бара.
- Организация и контрол на производствения процес на бара.
- Основни правила в поведението на бармана при обслужването.
- Документи за първична счетоводна отчетност.
- Винен бар - представяне на виното; консултиране на гостите при избор на вино.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания
- Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Попълнете документите за първична счетоводна отчетност.

Дидактически материали: рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището).*

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява класификацията и прави характеристика на баровете.	10
2. Обяснява организацията и контрола при обзавеждане на баровете с мебели, машини и съоръжения.	5
3. Описва необходимите съдове, сервизи и прибори на бара.	10
4. Обяснява организацията и контрола на производствения процес на бара.	5
5. Обяснява основните правила в поведението на бармана при обслужването.	5
6. Описва документите за първична счетоводна отчетност.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

**Изпитна тема № 17: Организация и контрол на технологичния процес при
производството на детски и диетични ястия**

План-тезис:

- Характерни особености в технологията на детските и диетичните ястия.
- Технология на ястия (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Основни принципи за съставяне на меню.
- Апарати за варене на пара - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Калкулация и ценообразуване.
- Контрол на спазването на технологията на детски и диетични ястия.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на детско/диетично ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Съставете меню за детско или диетично ястие, като отбележите разликите в технологията им с ястията от рационалното хранене.

Дидактически материали: рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището).*

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 17</i>	Максимален брой точки
1. Обяснява характерните особеност в технологията на детските и диетичните ястия.	10
2. Обяснява технологията на ястия (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.	5
3. Обяснява основните принципи за съставяне на меню.	10
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апарати за варене на пара.	5
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвянето на калкулация.	5
6. Обяснява контролните дейности при производството на детски и диетични ястия.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфична терминология на чужд език.	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 18: Особенности и традиции на българската национална кухня

План-тезис:

- Характерни особености в продуктивния набор, технологията и в оформянето на ястията от българската национална кухня; основни групи кулинарни изделия; качествени показатели.
- Технология на традиционни ястия от българската национална кухня. Правила за сервиране.
- Технологично оборудване и инвентар в националната българска кухня – предназначение, видове, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Традиции в храненето – съчетаване на храни и напитки. Подходящи сервиси.
- Реклама в ресторантьорството.
- Ценообразуване и калкулация.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид ястие от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Съставете меню с ястия от националната българска кухня за специални случаи, изчислете количеството на необходимите продукти за определен брой порции.

Дидактически материали: рецепта за вид ястие. *Текст за превод (предоставя се от училището).*

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Описва характерните особености в продуктивния набор, в технологията и в оформянето на ястията от българската национална кухня.	5
2. Обяснява технология на традиционни ястия от националната българска кухня и правилата за сервиране.	10
3. Описва технологичното оборудване и инвентар в националната българска кухня.	5
4. Обяснява традициите в храненето – съчетаване на храни и напитки. Подходящи сервиси	10
5. Обяснява значението на рекламната дейност в ресторантьорството.	5
6. Обяснява начините за ценообразуване и изготвянето на калкулация.	5
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	10
9. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Комисията за оценяване на изпита по теория на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки.

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.

Държавният изпит по практика на професията и 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.

Държавният изпит по практика на професията и 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.

Примерни теми за проекти:

- Организация на детски рожден ден - 20 куверта
- Организация на сребърна сватба – 30 куверта
- Организация на новогодишно тържество – 50 куверта
- Организация на фирмено парти – 100 куверта

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

- приготвяне на две ястия;
- сервиране на ястията пред изпитната комисия и гости.

4.2. Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

За първата част на изпита:

Изисквания към съдържанието на проекта

- Наименование на проекта.
- Теоретична обосновка.
- Изготвяне на менюто.
- Изготвяне на оферта.
- Изготвяне на сборна калкулационна ведомост или определяне на обща стойност на офертата и цена на 1 куверт.
- Организация по приготвяне на ястията - разпределение на задълженията, акценти по СХИ и ЗБУТ.
- Организация на обслужването на събитието - подбор на персонал, инструктаж и разпределение на задачите, ред на сервиране и отсервиране; особености по аранжиране на залата и масите.
- Очаквани резултати.
- Срок за разработване на проекта.

Изисквания към презентацията на проекта

Презентацията се извършва в следната последователност:

- Представяне на менюто и обосновка на избора на ястията.
- Особенности на офертата.
- Организация за осъществяване на събитието.
- Комуникация на изучавания чужд език (по избор на ученика) – резюме на менюто на чужд език, диалог между учениците (сервитьор - клиент и управител - клиент при изготвяне на офертата); интервю за работа.

- Самоанализ на извършената работа - допуснати грешки от технологичен характер и начини за отстраняването им.
- Отговори на въпроси, задавани от членовете на комисията.

За втората част на изпита:

- Наименования на ястията.
- Броя на порциите на ястията - **приготвят две ястия по избор от менюто в проекта**

Супа или предястие	3 порции;
Десерт	доза или 1/2 доза;
Основно ястие	3 порции
- Срок за изпълнение.
- Съдържание на извършваната работа.

По време на изпълнението на практическата задача учениците извършват следното:

- определят източниците на риск по време на работа;
- при установяване на отклонения от качествените показатели посочват възможните причини;
- оформят ястията в подходящи съдове;
- избират и демонстрират подходящи начини на сервиране на приготвените кулинарни изделия в съответствие с темата на проекта;
- извършват и организират приемането, окачествяването и съхранението на хранителните продукти и готовите ястия;
- приготвят определените в индивидуалното практическо задание ястия;
- ползват технологична литература;
- попълват приходно-разходни документи за счетоводна отчетност.
- използват подходящо технологично оборудване.
- спазват изискванията по ЗБУТ, санитарно-хигиенните изисквания и опазване на околната среда, на които трябва да отговарят готовите ястия.

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 – I част	30 точки
1. Изчерпателност на разработката.	15
2. Техника на презентиране.	5
3. Научност, логичност и лично мнение.	5
4. Ползване на чужд език в конкретна ситуация.	5
Критерии – II част	30 точки
1. Организация на работа – работно облекло, продуктов набор, съдове и инвентар, организация на работното място.	5
2. Спазване на технологичните етапи.	5
3. Качество на ястията.	5
4. Организация на работата при предварителна подготовка за сервиране.	5
5. Спазване на правилата при сервиране.	5
6. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания.	5

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Максималният брой точки за всяка изпитна тема или за всяко изпитно задание е 60. Неправилният отговор се оценява с 0 точки. Непълният отговор се оценява с част от точките за верен и пълен отговор.

Преминаването от точки в цифрова оценка съгласно чл. 7, ал. 4 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване се извършва по следната формула:

Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии : 10

Получената цифрова оценка се изчислява с точност до 0,01.

Оценяването на писмените работи от държавния изпит по теория е в съответствие с чл. 46 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

Изпълнението на практическото задание от държавния изпит по практика се оценява в съответствие с чл. 48 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

VI. ЛИТЕРАТУРА

1. Андреев, А. Материалознание на хранителните продукти. Колев, Д. Земиздат, 2003.
2. Стамов, С., Сомов, Г., Краевска, Н. Технология на кулинарната продукция. “Матком”, 1999.
3. Шиваров, Ст., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене. “Матком”, 2001.
4. Стамов, Ст., Попова, Ел. Сервиране и барманство. София, 1996.
5. Сомов, Г. Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. “Торнадо – НВ”, 2000.
6. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранително законодателство. “Торнадо – НВ”, 2001.
7. Милenkова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. “Нови знания”, 2001.
8. Войкова, А., Николов. Икономика, Маркетинг и мениджмънт.
9. Танев, К. Отчетност на фирмата. “Земиздат”, София, 1990.
10. Пеев, П. Икономика и мениджмънт в ресторантьорството. ИК “Люрен”, София, 1998.
11. Тодоров, К. Предприемачество и дребен бизнес. “Мартилен”, София.
12. Наредба № 7/23.09.1999 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване – ДВ, бр. 88/08.10.1999 г.; изм. бр. 48 от 13.06.2000 г.
13. Закон за храните, обн. ДВ, бр. 90/15.10.1999 г.
14. Наредба № 27/09.12.1996 г. за хигиенните изисквания към заведенията за обществено хранене, обн. ДВ, бр. 107/17.12.1996 г.
15. Гутмайер, В., Щиклер, Х. и колектив. Сервиране и барманство I и II част, С., Дионис, 2004.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

инж. Светла Стойнева Гагулова – Софийска професионална гимназия по туризъм
инж. Славка Койчева – ЦПО, гр. София

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

.....
(пълно наименование на училището/обучаващата институция)

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професията 811060 Ресторантьор

**специалността 8110602 Производство и обслужване
в заведенията за хранене и развлечения**

Изпитен билет № 10

**Изпитна тема: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня
при производството на пържени аламинути**

(изписва се точното наименование на темата)

План-тезис:

- Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка.
- Характеристика и класификация на пържени аламинути.
- Технология на пържени аламинути от месо. Правила за сервиране.
- Електрически фритюрник – принцип на действие, правил за експлоатация и безопасна работа.
- Документи за получаване на суровини и издаване на готова продукция.
- Контрол на технологичния процес в топла кухня.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Превод на технологията на вид ястие от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача: Да се изготви калкулация и определи цената на пържени аламинути. Да се посочат причините за пожар в кухнята и средствата за гасене на пожар.

Дидактическите материали: рецептурник, рецепта за вид ястие. Текст за превод (предоставя се от училището)

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/Ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)
(печат на училището/обучаващата институция)

б) Примерно индивидуално практическо задание

.....
(пълно наименование на училището/обучаващата институция)

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 811060 Ресторантьор
специалността 8110602 Производство и обслужване
в заведенията за хранене и развлечения**

И н д и в и д у а л н о п р а к т и ч е с к о з а д а н и е №.....

На ученика/обучавания

(трите имена на ученика/обучавания)

отклас/курс,

начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:.....

1. Да се организира празнуването на сребърна сватба – за 30 куверта

(вписва се темата на изпитното задание)

2. Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на практическото задание:

- изготвяне на меню;
- изготвяне на оферта;
- определяне общата стойност на офертата (цена за 1 куверт);
- организация на събитието (подготовка и обслужване);
- приготвяне на 2 ястия от менюто по избор;
- определяне източниците на риск по време на работа;
- сервиране на ястията с подходящи напитки от офертата.

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН:

(име, фамилия)

(подпис)

Председател на изпитната комисия:.....

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/Ръководител на обучаващата институция:.....

(име, фамилия)

(подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)