



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

---

МИНИСТЪР

**ЗАПОВЕД**

**№ РД 09-2022/27.12.2007 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 първа степен на професионална квалификация за професия **код 811030 Камериер**, специалност **код 8110301 Хотелиер** 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, съгласно приложението.

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

**ДАНИЕЛ ВЪЛЧЕВ**

**ЗАМЕСТНИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ И**

**МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

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

	<b>Код по СПОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>код 811</b>	<b>ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ</b>
<b>Професия</b>	<b>код 811030</b>	<b>КАМЕРИЕР</b>
<b>Специалност</b>	<b>код 8110301</b>	<b>ХОТЕЛИЕРСТВО</b>

Утвърдена със Заповед № РД - 2022/27.12.2007 г.

**СОФИЯ, 2007 година**

## **I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

Националната изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика на професията за придобиване първа степен на професионална квалификация по професията - код **811030 Камериер**, специалност **Хотелиерство** 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 на първа степен по изучаваната професия и специалност.

Националната изпитната програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професията/специалността - код **811030 Камериер**, специалност **Хотелиерство** (Наредба №13 от 24.09.2004 година, ДВ 101/2004 обн. 12.11.2004 г.)

Държавните изпити по теория и по практика на професията 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/специалността:**

- а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
- б. Критерии за оценяване.

### **2. За държавния изпит по практика на професията/специалността:**

- а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.
- б. Критерии за оценяване.

### **3. Система за оценяване.**

### **4. Препоръчителна литература.**

### **5. Приложения:**

- а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията/специалността.
- б. Примерно индивидуално практическо задание.

## **III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА/ СПЕЦИАЛНОСТТА**

### **1. Изпитни теми с план -тезис на учебното съдържание.**

#### **Изпитна тема № 1. МАТЕРИАЛНО-ТЕХНИЧЕСКА БАЗА НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО**

##### **План - тезис:**

- ✓ Категоризация на заведенията за пребиваване.
- ✓ Хотелска стая и функционална връзка.
- ✓ Изисквания към обзавеждането в хотелски стаи и стаи за ВИП гости.
- ✓ Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Пример:** Посочете категориите на хотели в които главния вход е с две секции ( за пътници и за багаж).

**Дидактически материали:** .....

**Пример:** Наредба от 2005 г за категоризация на заведенията за пребиваване. ( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
Описва категоризацията на заведенията за пребиваване.	<b>10</b>
✓ Изяснява предназначението, елементите на хотелската стая и функционалната им връзка.	<b>15</b>
✓ Описва изискванията към обзавеждането в хотелски стаи и стаи за ВИП гости.	<b>10</b>
✓ Изброява противопожарните уреди, аларми и предупредителни системи.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

### **Изпитна тема №2. ХОТЕЛСКА СТАЯ - ОБЗАВЕЖДАНЕ И ПЛАНИРОВКА**

**План - тезис:**

- ✓ Елементи на хотелската стая и функционална връзка.
- ✓ Изисквания към мебелите.
- ✓ Обзавеждане на спалнята.
- ✓ Обзавеждане на антрето.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Пример:** В кои категории хотели е задължително наличието на мини бар в хотелската стая?

**Дидактически материали: Пример:** Наредба № 2 за категоризиране.

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
Изяснява предназначението, елементите на хотелската стая и функционалната им връзка.	<b>15</b>
✓ Изброява изискванията към мебелите.	<b>10</b>
✓ Описва обзавеждането в спалнята.	<b>10</b>
✓ Изброява обзавеждането в антрето	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

### **Изпитна тема №3. КАМЕРИЕРСКИ СЕРВИЗЕН БЛОК**

**План - тезис:**

- ✓ Камериерски офис.
- ✓ Помещение за машини, съоръжения и консумативи.
- ✓ Помещение за чисто бельо и помещение за употребено бельо.

- ✓ Подготовка на камериерска количка с чисто бельо, почистващи препарати, рекламни материали и др.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Пример:** Посочете пропуските в оборудването на камериерския офис: гардероб, маса, стол.....

**Дидактически материали: Пример:** Инструкции за ползване на почистващи препарати и други консумативи.( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
Описва предназначението и изброява обзавеждането в камериерския офис.	<b>10</b>
✓ Изяснява предназначението на помещението за машини, съоръжения и консумативи и начина на работа с тях.	<b>15</b>
✓ Описва дейностите в помещенията и функционалните връзки.	<b>10</b>
✓ Изброява начин на поддръждане на камериерска количка.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

#### **Изпитна тема №4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ НА ХОТЕЛА**

**План - тезис:**

- ✓ Допълнителни технологични операции: свободни стаи, повторно обслужване, вечерно поддръждане, седмично почистване на хотела.
- ✓ Видове отчетни документи.
- ✓ Алармени и предупредителни системи.
- ✓ Основни групи промишлени стоки.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Пример:** Какви са действията на камериерката в случай, че госта не желае да ползва услугите за почистване на хотелската му стая повече от два дни.

**Дидактически материали: Пример:** Инструкции за безопасност и сигурност на госта. ( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
Изяснява допълнителните технологични операции.	<b>15</b>
✓ Изброява отчетните документи.	<b>10</b>

✓ Описва алармените и предупредителните системи.	<b>10</b>
✓ Изброява основните групи промишлени стоки	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

### **Изпитна тема № 5. СТАНДАРТИ ЗА РАБОТА В ХОТЕЛИЕРСТВОТО**

#### **План - тезис:**

- ✓ Стандарт за работа в хотелски стаи и апартаменти.
- ✓ Ежедневен статус на стаите от хотела.
- ✓ Процедури при почистване на хотелски стаи и апартаменти.
- ✓ Машини и съоръжения използвани при обработката на стаи/апартаменти - средства за измиване и пране.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Пример:** Гост на хотела се връща в хотелската стая, когато камериерката почиства, кои е документа който изисква тя от съображение за сигурност?

**Дидактически материали: Пример:** Отчетни документи.

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>
	<b>60</b>
Изяснява видовете технологични операции.	<b>10</b>
✓ Описва сведението за състоянието на стаите.	<b>10</b>
✓ Описва процедурите и последователността при почистване.	<b>15</b>
✓ Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

### **Изпитна тема № 6. СТАНДАРТИ ЗА РАБОТА В ОБЩИТЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

#### **План - тезис:**

- ✓ Обработка на странични технологични операции.
- ✓ Почистващи препарати и консумативи.
- ✓ Машини и съоръжения използвани при обработката на общи площи.
- ✓ Отчетни документи при предаване и получаване на хотелско бельо в перално стопанство.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Изяснява почистването на общите помещения, обработка на стени, стълбища, асансьори, местата за движение на персонала.	15
✓ Описва почистващите апарати и консумативи.	10
✓ Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях.	10
✓ Посочва отчетните документи при предаване и получаване на хотелско бельо в перално стопанство.	10
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	10
✓ Решава приложна задача.	5

### **Изпитна тема №7. ОБРАБОТКА НА САНИТАРНИ ВЪЗЛИ.**

#### **План - тезис:**

- ✓ Последователност на технологичните операции.
- ✓ Машини и съоръжения използвани при обработката на санитарни възли.
- ✓ Получаване и съхранение на почистващи препарати и консумативи.
- ✓ Видове отчетни документи.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Обяснява видове и последователност на технологичните операции.	15
✓ Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях.	10
✓ Описва почистващите апарати и консумативи и сроковете на съхранението им.	10
✓ Познава видовете отчетни документи.	10
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	10
✓ Решава приложна задача.	5

### **Изпитна тема № 8. ОБРАБОТКА НА ХОТЕЛСКИ СТАИ И АПАРТАМЕНТИ ЗА ВИП ГОСТИ**

#### **План - тезис:**

- ✓ Стандарт за работа в хотелски стаи и стаи за ВИП гости.
- ✓ Зареждане и отчитане на минибара. Забравени вещи.
- ✓ Основни групи промишлени стоки.
- ✓ Видове отчетни документи.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....  
**Дидактически материали:** .....  
 ( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
✓ Познава трудовите дейности на камериерката при обработка на хотелски стаи и стаи за ВИП гости.	<b>15</b>
✓ Описва начин на зареждане и отчитане на минибара. Посочва процедурите по предаване на забравени вещи.	<b>10</b>
✓ Изброява основните групи промишлени стоки.	<b>10</b>
✓ Познава видовете отчетни документи.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

**Изпитна тема № 9. ПРОЦЕДУРА „ОБРАБОТКА НА СТАЯТА”**

**План - тезис:**

- ✓ Последователност на процедурите при „обработка на хотелски стаи и стаи за ВИП гости”.
- ✓ Начини на влизане в стая на госта.
- ✓ Инвентаризация. Бракуване.
- ✓ Хладилни съоръжения /мини бар/.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....  
**Дидактически материали:** .....  
 ( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
✓ Знае последователността на трудовите дейности на камериерката при обработка на хотелски стаи и стаи за ВИП гости.	<b>15</b>
✓ Изяснява особеностите при влизане в стая на госта.	<b>10</b>
✓ Описва инвентаризация и извършване на бракуване	<b>10</b>
✓ Изяснява значението, подреждането и почистването	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

**Изпитна тема № 10. ПОЧИСТВАНЕ НА АПАРТАМЕНТ**

**План – тезис:**

- ✓ Стандарт за почистване на апартамент.
- ✓ Ежедневен статус на апартаментите в хотела.



- ✓ Начин за влизане в стая на гост.
- ✓ Машини и съоръжения, използвани при почистването на апартамент.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
✓ Обяснява последователността на технологичните опе при почистване на апартамент.	<b>15</b>
✓ Описва данните за информацията на апартаментите в хотела.	<b>10</b>
✓ Изяснява особеностите при влизане в стая на госта.	<b>10</b>
✓ Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

### **Изпитна тема №11. КАМЕРИЕРСКО ОБСЛУЖВАНЕ**

**План - тезис:**

- ✓ Задължения на камериера при започване на работа.
- ✓ Подготовка на камериера за работа. Подготовка на камериерска количка.
- ✓ Консумативи и правилното им използване и съхранение.
- ✓ Взаимоотношения гост - обслужващ персонал.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
✓ Знае задължения на камериера при започване на работа.	<b>10</b>
✓ Описва правилата по подготовката на камериерския персонал за работа и подготовката на камериерската количка.	<b>15</b>
✓ Знае необходимите консумативи и начините на използване.	<b>10</b>
✓ Описва взаимоотношенията гост - обслужващ персонал.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

## **Изпитна тема № 12. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРОЦЕДУРИ В КАМЕРИЕРСТВОТО**

### **План - тезис:**

- ✓ Видове допълнителни процедури и последователност на технологичните операции.
- ✓ Процедури при предаване и съхраняване на предмети, които гостите след напускане на хотела са забравили,
- ✓ Видове отчетни документи.
- ✓ Алармени и предупредителни системи.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>
	<b>60</b>
✓ Изяснява видовете допълнителни технологични операции.	<b>15</b>
✓ Обяснява процедурите при предаване и съхраняване на забравени вещи на гостите.	<b>10</b>
✓ Изброява отчетните документи.	<b>10</b>
✓ Познава алармените и предупредителни системи.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

## **Изпитна тема № 13. РАБОТА В ХОТЕЛСКО ДОМАКИНСТВО**

### **План - тезис:**

- ✓ Организация на снабдяването.
- ✓ Процедури за предаване на хотелско бельо и на дрехите на гостите за индивидуално пране или химическо чистене в пералното стопанство.
- ✓ Дейности изпълнявани от камериера в помощното стопанство.
- ✓ Задължения на нощен камериер.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>
	<b>60</b>
Описва организацията на снабдяването на обекта с необходимите материали.	<b>10</b>
✓ Изяснява процедурите за предаване на хотелско бельо в пералното стопанство и на дрехите на гостите за индивидуално пране или химическо чистене.	<b>15</b>

✓ Описва дейностите, които се изпълняват от камериерката в помощното стопанство	<b>10</b>
✓ Изяснява задълженията на нощен камериер.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

### **Изпитна тема № 14. ПОВЕДЕНИЕ НА КАМЕРИЕРСКИЯ ПЕРСОНАЛ НА РАБОТНОТО МЯСТО**

**План - тезис:**

- ✓ Професионални и личностни качества на камериера.
- ✓ Почистване и поддържане на хотела според установените стандарти.
- ✓ Взаимоотношения гост - обслужващ персонал.
- ✓ Инструкции за работа с леснозапалими и горими течности за почистване.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>
	<b>60</b>
✓ Изброява необходимите професионално- личностни качества за камериера.	<b>10</b>
✓ Изяснява процедурите по почистване и поддържане на хотела.	<b>15</b>
✓ Описва взаимоотношенията гост - обслужващ персонал.	<b>10</b>
✓ Изяснява работата с леснозапалими и горими течности за почистване.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

### **Изпитна тема № 15. ОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ И БЕЗОПАСНОСТ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО**

**План - тезис:**

- ✓ Процедури за действие при непредвидени и екстремни ситуации.
- ✓ Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи.
- ✓ Връзка на камериера със звената в хотела.
- ✓ Долекарска помощ.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b> <b>60</b>
✓ Описва процедурите при бедствия, аварии, терористичен акт или друго извънредно събитие	<b>15</b>
✓ Описва уредите за гасене на пожар, алармени и предупредителни системи.	<b>10</b>
✓ Изброява връзката на камериера с другите звена в хотела.	<b>10</b>
✓ Долекарска помощ.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

**Изпитна тема № 16. СТАНДАРТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА КОНФЕРЕТНИ ЗАЛИ, ФОЙАЕТА, СЪТЪЛБИЩА, АСАНСЬОРИ**

**План – тезис:**

- ✓ Видове и категории хотели.
- ✓ Подреждане и почистване на конферентни зали, стълбища, фойета и асансьори.
- ✓ Машини и съоръжения използвани при почистване на конферентни зали, фойета и др.
- ✓ Средства за измиване и пране.
- ✓ Тютюнопушене в хотелиерството.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b> <b>60</b>
Описва видовете хотели и категоризацията им.	<b>10</b>
✓ Изяснява етапите при почистване и подреждане на конферентни зали, и странични технологични операции /стълбища, асансьори, стени, фойета/	<b>15</b>
✓ Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях.	<b>10</b>
✓ Изяснява ограниченията и забраната на тютюнопушенето в хотелиерството.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

**Изпитна тема № 17. ПРАНЕ, ХИМИЧЕСКО ЧИСТЕНЕ И ГЛАДЕНЕ  
НА ДРЕХИ НА ГОСТА**

**План – тезис:**

- ✓ Процедури за пране, химическо чистене и гладене на дрехи.
- ✓ Графици за работното време на камериерския персонал.
- ✓ Машини и апарти използвани за пране, химическо чистене и гладене.
- ✓ Отчетни документи за разходване на материали.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
✓ Описва процедурите по изпиране, гладене, издаване на дрехи.	<b>15</b>
✓ Описва дневните, нощните графици и работа през почивните дни.	<b>10</b>
✓ Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях.	<b>10</b>
✓ Изброява отчетните документи за разходване на материали.	<b>10</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

**Изпитна тема № 18: БЕЗОПАСНОСТ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО**

**План – тезис:**

- ✓ Безопасност и сигурност на госта . Долекарска помощ.
- ✓ Процедури за охрана и съхраняване на ключовете
- ✓ Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи.
- ✓ План за действие при пожар и аварии.
- ✓ Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

**Приложна задача /казус:** .....

**Дидактически материали:** .....

( осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	<b>60</b>
✓ Изяснява целите и задачите с които се постига безопасност и сигурност на госта. Изяснява даването на долекарска помощ.	<b>10</b>
✓ Описва процедурите по съхраняване и даване на ключовете.	<b>10</b>
✓ Изброява уредите за гасене на пожар, алармени и	<b>10</b>

предупредителни системи.	
✓ Описва примерен план за действие на персонала при пожари и аварии.	<b>15</b>
✓ Описва санитарно–хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
✓ Решава приложна задача.	<b>5</b>

#### **IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА/ СПЕЦИАЛНОСТТА**

##### **1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.**

Чрез държавния изпит по практика на специалността се проверяват и оценяват професионалните умения и компетенции на обучаваните, отговарящи на първа степен на професионална квалификация.

Държавният изпит по практика се състои в изпълнение на задачи свързани с осигуряване на условия за пребиваване на гости в хотелиерството: поддържане и почистване на хотелски стаи/апартаменти; поддържане и почистване на конферентни зали, фойета, стълбища, асансьори и др.

Индивидуалното изпитно задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, краен срок на изпита - дата и час, темата на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалните практически задания се съставят в училището/ обучаващата институция. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с едно повече от броя на явяващите се в деня на изпита. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

##### **2. Критерии за оценяване.**

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика разработва критерии за оценяване и съответните показатели. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярна и точно изпълнение на показателя. Те са в съответствие с посочените в Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професията/специалността.

#### **V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ**

Системата на оценяване е точкова. Формулата за преминаване от точкова в оценка с качествен и количествен показател се определя, съгласно чл. 7, ал.4 от Наредба № 3 за системата на оценяване.

Максималният брой точки за всяка изпитна тема и 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 се извършва по следната формула:

**Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии :10**

(записва се с качествено и количествено показател)

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 за системата на оценяване.

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

## VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.

1. Стамов, С., Алексиева А., Хотелиерство, Пловдив, 2005 г.
2. Тончев Цв., Основи на туризма, Тилия, 2000 г.
3. Костов Е., Технология на туристическата индустрия, София, 1996г.
4. Тончев Цв., технология на хотелиерското обслужване, Тилия, 2000г.

## VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

инж. Светла Стойнева Гагулова – Софийска професионална гимназия по туризъм  
инж. Славка Койчева

## VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ:

### а) Примерен изпитен билет

..... ( пълно наименование на училището/обучаващата институция )	
<b>ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ ЗА ПРИДОБИВАНЕ ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА код 811030 КАМЕРИЕР СПЕЦИАЛНОСТ КОД 8110301 ХОТЕЛИЕРСТВО</b>	
<b>Изпитен билет № 18</b>	
<b>Изпитна тема:</b> БЕЗОПАСНОСТ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО	
<b>План-тезис:</b> .....	
- Безопасност и сигурност на госта . Долекарска помощ.	
- Процедури за охрана и съхраняване на ключовете	
- Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи.	
- План за действие при пожар и аварии.	
- Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.	
<b>Приложна задача:</b> Гост на хотела се връща в хотелската стая, когато камериерката почиства, кои е документа който изисква тя от съображение за сигурност?	
Описание на дидактическите материали:Схема за евакуация при бедствия и аварии.	
Председател на изпитната комисия:.....	(подпис)
(име, фамилия)	
Директор/ръководител на обучаващата институция:.....	(подпис)
(име, фамилия)	
(печат на училището/обучаващата институцията)	

**в) Примерно индивидуално практическо задание**

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА /СПЕЦИАЛНОСТТА  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ  
ПО ПРОФЕСИЯТА код 811030 КАМЕРИЕР  
СПЕЦИАЛНОСТ КОД 8110301 ХОТЕЛИЕРСТВО**

**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)

от .....клас/курс,

начална дата на изпита: ..... начален час: .....

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

1. Да се .....  
(вписва се темата на изпитното задание )

.....

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

.....  
.....  
.....

*Например:*

- *Да се изработи на форматни бели листи А4 и А3;*
- *Да съдържа чертежи в мащаб 1:50;*
- *Да се надпише с технически шрифт с молив;*
- *Да се предаде в папка със сгънати чертежи до формат А4;*
- *Текстовата част да се разработи на компютър и представи на листа формат А4.*

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН: .....  
(име, фамилия) (подпис)

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

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