



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09-2024/27.12.2007 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 втора степен на професионална квалификация за професия **код 811070 Готвач**, специалност **код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки** 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

ЗАМЕСТИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ И

МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

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

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ
Професия	811070	ГОТВАЧ
Специалност	8110701	ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

Утвърдена със Заповед № РД 09-2024/27.12.2007 г.

София, 2007 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 за придобиване втора степен на професионална квалификация по професията - код **811070 Готвач**, специалност код **8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки** 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 втора степен по изучаваната професия и специалност.

Националната изпитна 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 **811070 Готвач**, специалност код **8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки** (Наредба № 15 от 24.09.2004 година на Министерството на образованието и науката, обн ДВ 100 от 19.11.2004 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 на Министерството на образованието и науката.

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

Изпитна тема № 1 СТУДЕНИ ПРЕДЯСТΙΑ

План -тезис:

- Характеристика, предназначение. Видове.
- Технология на видове (по избор) студени предястия и подходящите сосове към тях – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на студени предястия, подходящи сервиси.
- Машини за рязане на колбаси – принцип на действие, видове, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид студено предястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на видовете студени предястия и сосове.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на студените предястия и сосове.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за рязане на колбаси.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид студено предястие на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки.	60

Изпитна тема № 2 ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ

План -тезис:

- Характеристика, предназначение на топлите предястия. Видове.
- Технология на видове (по избор) топли предястия и подходящите топли сосове към тях – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на топли предястия, подходящи сервизи.
- Тостери; скара тип саламандър – принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на на вид топло предястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на видовете топли предястия и подходящи за тях сосове.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на топлите предястия и сосовете към тях.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на тостера и скара тип саламандър.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид топло предястие на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 3 БИСТРИ СУПИ И СУПЕНИ ПРИТУРКИ

План -тезис:

- Характеристика, предназначение. Видове.
- Технология на видове бистри супи и супени притурки (по избор)– продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на бистри супи, подходящи сервиси.
- Електропарен казан - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид бистра супа на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на бульони и видовете бистри супи и супени притурки.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на бульони и бистри супи.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електропарния казан	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид бистра супа на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 4 НЕБИСТРИ СУПИ

План -тезис:

- Характеристика, предназначение. Видове.
- Технология на застройки и небистри супи (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на небистри супи, подходящи сервиси.
- Електропарен казан - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид небистра супа на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на застройки и видовете небистри супи.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на небистри супи.	5

✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електропарен казан	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид небистра супа на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 5 **ЯСТΙΑ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ВАРЕНЕ**

План - тезис:

- Характеристика на топлинния процес варене. Видове.
- Технология на видове ястия с преобладаваща топлинна обработка варене (по избор)– продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене, подходящи сервизи.
- Апарати със СВЧ нагряване – видове; принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка варене на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на СВЧ нагряване.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка варене на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

**Изпитна тема № 6 ЯСТИЯ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА
ПЪРЖЕНЕ - ПЪРЖЕНИ ЯСТИЯ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ, ОТ СМЛЯНО
МЕСО, ОТ РИБА И ПТИЦИ.**

План - тезис:

- Характеристика на топлинния процес пържене. Видове.
- Технология на ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене –пържени зеленчуци, от смляно месо, от риба , от птици – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на пържени ястия от зеленчуци, смляно месо, от риба и от птици, подходящи сервиси.
- Електрически обръщателен тиган – предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на пържени ястия от зеленчуци, смляно месо, от риба и от птици, съдове.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически обръщателен тиган.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на ястие от пържени зеленчуци, смляно месо, от риба или от птици на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

**Изпитна тема № 7 ПЪРЖЕНИ АЛАМИНУТИ ОТ МЕСО, ПТИЦИ, СУБПРОДУКТИ,
ЯЙЦА И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ**

План - тезис:

- Характерни особености на пържените аламинути.
- Технология на пържени аламинути от месо, субпродукти, яйца, млечни продукти – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели; подходящи гарнитюри и сосове.
- Правила за сервиране на пържени аламинути от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти, подходящи сервиси.
- Електрически фритюрник – предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на пържени аламинутни от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на пържени аламинутни от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически фритюрник.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид пържени аламинутни от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 8 ЯСТИЯ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА
ПЕЧЕНЕ - ГЮВЕЧИ И МУСАКИ, РУЛА ОТ СМЛЯНО МЕСО

План - тезис:

- Характеристика на топлинния процес печене. Видове.
- Технология на гювечи, мусаки и рула от смяно месо – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на гювечи, мусаки и рула от смяно месо, подходящи сервиси.
- Конвектомати(електрически пекарен шкаф). - предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията гювечи, мусаки и рула от смяно месо.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на гювечи, мусаки и рула от смяно месо.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектоматите(електрически пекарен шкаф).	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка печене (гювечи, мусаки, рула от смяно месо)на един от изучаваните чужди езици.	5

✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 9 ПЕЧЕНИ ЕДРИ МЕСНИ ПОЛУФАБРИКАТИ, ПТИЦИ, РИБА

План - тезис:

- Характеристика на топлинния процес печене. Видове.
- Технология на печени едри месни полуфабрикати, птици и риба и на подходящи към тях топли сосове – продуктово набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на печени едри месни полуфабрикати, птици и риба, подходящи сервиси.
- Конвектомати(електрически пекарен шкаф). - предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на ястия от печени едри месни полуфабрикати, птици и риба и на подходящите към тях топли сосове.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия от печени едри месни полуфабрикати, птици и риба.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектоматите (електрически пекарен шкаф).	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка печене на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 10 ЯСТΙΑ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ПЕЧЕНЕ - ПЕЧЕНИ АЛАМИНУТИ НА СКАРА.

План - тезис:

- Характеристика на топливния процес печене. Видове.
- Технология на печени аламинутни на скара – продуктово набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели; на подходящите гарнитури за аламинутни на скара.
- Правила за сервиране на печени аламинутни на скара, подходящи сервиси.
- Грилове, скари – предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на печени аламинути на скара и подходящите към тях гарнитюри.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на печени аламинути на скара.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на грилове и скари.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка печене на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 11 ЯСТИЯ С КОМБИНИРАНА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА – ЯХНИИ, КЕБАПИ, ГУЛАШИ.

План - тезис :

- Характеристика на топлинния процес задушаване. Видове.
- Технология на яхнии, кебапи, гулаши – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на яхнии, кебапи и гулаши, подходящи сервиси.
- Топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел.печки - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на ястия с комбинирана топлинна обработка – яхнии, кебапи, гулаши.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка – яхнии, кебапи, гулаши.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел.печки.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие с комбинирана топлинна обработка - яхнии, кебапи, гулаши на един от изучаваните чужди езици.	5

✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 12 ЯСТИЯ С КОМБИНИРАНА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ОТ МЕСО, РИБА, ПТИЦИ, ДИВЕЧ

План - тезис :

- Характеристика на топлинния процес задушаване. Видове.
- Технология на ястия с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на ястията, подходящи сервизи Топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел. печки - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на ястия с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел.печки.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема №13 ДЕСЕРТИ. ПЛОДОВИ И ЯЙЧНО - МЛЕЧНИ ДЕСЕРТИ: НИШЕСТЕНИ И ЖЕЛАТИНОВИ ДЕСЕРТИ

План - тезис :

- Характеристика. Видове.
- Технология на плодови и яйчно-млечни десерти; нишестени и желатинови десерти – продуктов набор; предварителна обработка.; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на видове десерти от тази група, подходящи сервизи.

- Машини за разбиване на смеси - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид десерт на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на десерти - плодови и яйчно - млечни десерти: Нишестени и желатинови десерти.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на десерти - десерти - плодови и яйчно - млечни десерти: Нишестени и желатинови десерти.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за разбиване на смеси.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид десерт от посочените видове на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 14 **ТЕСТЕНИ ДЕСЕРТИ - ОТ РЯДКО ТЕСТО, ТЕСТО С МАЯ И ПАРЕНО ТЕСТО**

План - тезис :

- Характеристика. Видове.
- Технология на видовете теста и на десерти от тесто с мая, рядко и от парено тесто – продуктов набор; предварителна обработка.; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на видовете тестени десерти, подходящи сервизи.
- Машини за омесване на теста - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид десерт на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на рядко, парено и тесто с мая и на видове десерти от тях (по избор).	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и	10

безопасна работа на машини за омесване на теста.	
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид тестен десерт на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 15 ТЕСТЕНИ ДЕСЕРТИ ОТ МАСЛЕНИ ТЕСТА

План - тезис :

- Характеристика. Видове.
- Технология на масленни теста и видове десерти от тях – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на видовете тестени десерти, подходящи сервизи.
- Машини за омесване на теста - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид десерт на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на масленни теста и видове десерти от тях.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на тестени десерти от масленни теста.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за омесване на теста.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно - хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид тестен десерт на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 16 ДЕТСКИ И ДИЕТИЧНИ ЯСТИА

План - тезис:

- Характерни особености и предназначение на детските и диетични ястия. Основни принципи за съставяне на меню.
- Технология на детски и диетични ястия (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране на детски и диетични ястия, подходящи сервизи.
- Апарати за варене на пара - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на детско/диетично ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява технологията на детски и диетични ястия.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на детски и диетични ястия.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апарати за варене на пара.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид детско/диетично ястие на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 17 БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ.

План - тезис:

- Характерни особености в продуктивния набор, в технологията и в оформянето на ястията от българската национална кухня; основни групи кулинарни изделия; качествени показатели.
- Правила за сервиране на ястия от българската национална кухня, подходящи сервизи.
- Хладилни камери и витрини – предназначение, видове, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно - хигиенни изисквания.
- Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява особености в продуктивния набор; в технологията; в оформянето; качествени показатели.	25
✓ Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на ястия от българската национална кухня.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на хладилни камери и витрини.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие от българската национална кухня на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 18 ЕВРОПЕЙСКИ КУХНИ

План - тезис:

- Особенности на европейските кухни (по избор).
- Особенности в продуктовия набор; в технологията; в оформянето; особеностите в групите кулинарни изделия, качествени показатели.
- Европейски стандарти за сервиране (в зависимост от избраната европейска кухня). Видове сервиси.
- Машини за мелене на кафе и подправки - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.
- Описание на технология на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености и предназначение.	5
✓ Обяснява особености в продуктивния набор; в технологията; в оформянето; особеностите в групите кулинарни изделия, качествени показатели.	25
✓ Описва стандартите за сервиране на ястия от европейската кухня.	5
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за мелене на кафе и подправки.	10
✓ Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие от европейска кухня на един от изучаваните чужди езици.	5
✓ Приложна задача.	5
Общ брой точки	60

Комисията по оценяване на писмените работи по теория определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки.

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 втора степен на професионална квалификация.

Държавният изпит по практика се състои в **приготвяне** на 3 /три/ вида ястия:

- студено /топло/ предястия или супа -3 порции;
- основно ястие -3 порции;
- десерт -1 или 1/2 доза.

Изпитът се организира в три части в един ден с продължителност 6 часа.

- **I част** - представяне пред изпитната комисия на технологията на ястията, включени в индивидуалното практическо задание.
- **II част** - приготвяне на ястията.

- **III част** – оформяне на ястията в подходящи сервиси и грамаж за дегустация (оценяване на ястията по органолептични показатели).

По желание учениците по време на изпита ползват рецептурници, кулинарни книги или технологични инструкции.

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 допълнителни 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, вярно 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

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. Андреев, А., Д. Колев и колектив, Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 1998г.
2. Шиваров, С. и колектив, Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, “Матком”, 2001, 2003 г.
3. Стамов, С, Сомов Г. и колектив. Технология на кулинарната продукция “Матком”, 2003 г .
4. Доц. Алексиева, Й., Проф.д-р.т.н.Стамов,С., Сервиране и барманство, “Матком”,С., 2003 г.
5. Гутмайер, В.,Щиклер,Х. и колектив, Сервиране и барманство I и II част, Дионис,С., 2004 г.

6. Здравословни и безопасни условия на труд.
7. Несторова, В. и колектив, Хигиена на храненето и хранително законодателство, “Торнадо-НВ”, София 2001.
8. Стамов, С. и колектив, Сервиране, Земиздат, София 1996.
9. Танев, К. Белчева М., Отчетност на фирмата, Земиздат, София 1990.
10. Единен сборник рецепти за ОХ, Техника София. 1981.
9. Сборник рецепти за кулинарни изделия, приготвяни в ЗОХ, София, 1991, 1997 г.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

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

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ:

а) Примерен изпитен билет

<p>..... (пълно наименование на училището/обучаващата институция)</p>	
<p>ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА /СПЕЦИАЛНОСТТА ЗА ПРИДОБИВАНЕ ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА код 811070 ГОТВАЧ СПЕЦИАЛНОСТ КОД 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ</p>	
<p>Изпитен билет № 18</p>	
<p>Изпитна тема: ЕВРОПЕЙСКИ КУХНИ (изписва се точно наименование на темата)</p>	
<p>План-тезис:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности на европейските кухни (по избор). - Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. - Машини за мелене на кафе и подправки - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. - Европейски стандарти за сервиране (в зависимост от избраната европейска кухня). 	
<p>Видове сервиси.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно - хигиенни изисквания. - Описание на технология на вид ястие на чужд език. 	
<p>Приложна задача: Изготвяне на калкулация .</p>	
<p>Описание на дидактическите материали: рецептурник, рецепта за вид ястие.</p>	
<p>Председател на изпитната комисия:.....</p>	<p>.....</p>
<p>(име, фамилия)</p>	<p>(подпис)</p>
<p>Директор/ръководител на обучаващата институция:.....</p>	<p>.....</p>
<p>(печат на училището/обучаващата институция)</p>	<p>(име, фамилия) (подпис)</p>

в) Примерно индивидуално практическо задание

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА /СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО
ПРОФЕСИЯТА/СПЕЦИАЛНОСТТА**

.....
(код на професията/специалността) (пълно и точно наименование на професията/специалността)

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
(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)