



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

---

МИНИСТЪР

**ЗАПОВЕД**

**№ РД 09-2023/27.12.2007 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 **811080 Сервитьор-барман**, специалност код **8110801 Обслужване на заведения в общественото хранене** 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**

	<b>Код по СППОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>811</b>	<b>ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ</b>
<b>Професия</b>	<b>811080</b>	<b>СЕРВИТЪОР-БАРМАН</b>
<b>Специалност</b>	<b>8110801</b>	<b>ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ</b>

Утвърдена със Заповед № РД 09-2023/27.12.2007 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 втора степен на професионална квалификация по професията - код **811080 Сервитьор-барман**, специалност код **8110801 Обслужване на заведения в общественото хранене** 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 втора 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 на квалификация по професията/специалността код **811080 Сервитьор-барман**, специалност код **8110801 Обслужване на заведения в общественото хранене** - Наредба № 7 от 04.12.2006 година на Министерството на образованието и науката, ДВ, бр. 11/2007г. обн. 02.02.2007 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 СЕРВИРАНЕ НА СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ.

##### План -тезис:

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология на вид студено предястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на студени предястия; подходящи сервизи и напитки.
- Посрещане и настаняване на гостите в ресторанта и бара.
- Винени области в България.
- Машини за рязане на колбаси – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености, предназначението и видовете.	5
✓ Обяснява технологията на вид студено предястие.	5
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на студените предястия; подходящите сервизи и напитки.	15
✓ Описва посрещането и настаняването на гостите в ресторанта и бара.	10
✓ Описва винените области в България.	10
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за рязане на колбаси.	5
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Приложна задача.	5
<b>Общ брой точки.</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 2 **СЕРВИРАНЕ НА ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ.**

### **План -тезис:**

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология на вид топло предястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на топли предястия; подходящи сервиси и напитки.
- Посрещане и настаняване на гостите в ресторанта и бара.
- Винени области в Европа.
- Машини за рязане на хляб – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация /оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености, предназначението и видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид топло предястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на топлите предястия; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва посрещането и настаняването на гостите в ресторанта и бара.	<b>10</b>
✓ Описва винените области в Европа.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за рязане на хляб.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки.</b>	<b>60</b>

### Изпитна тема № 3 **СЕРВИРАНЕ НА БИСТРИ СУПИ И СУПЕНИ ПРИТУРКИ.**

#### **План -тезис:**

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология на вид супа (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на бистри супи и супени притурки; подходящи сервизи и напитки.
- Организация на производствения процес на бара.
- Сомелиер – изисквания към сомелиера; пособия на сомелиера.
- Спомагателни топлинни съоръжения – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености, предназначението и видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид супа.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на бистри супи и супени притурки; подходящите сервизи и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на производствения процес на бара.	<b>10</b>
✓ Описва същността на професията сомелиер и пособията на сомелиера.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на спомагателните топлинни съоръжения.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки.</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 4 **СЕРВИРАНЕ НА НЕБИСТРИ СУПИ.**

### **План -тезис:**

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология на вид супа (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на небистри супи; подходящи сервиси и напитки.
- Видове барове.
- Физиология на усещанията – видове усещания; развитие на усещанията за допир, вкус, цвят, аромат.
- Апарати със свръхвисококачествено нагряване – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености, предназначението и видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид супа.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на небистри супи; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва видовете барове.	<b>10</b>
✓ Описва физиологията на усещанията – видове усещания; развитие на усещанията за допир, вкус, цвят, аромат.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апаратите със свръхвисококачествено нагряване.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки.</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема №5 СЕРВИРАНЕ НА ОСНОВНИ ЯСТИА С ПРЕОБЛАДАВАЩА  
ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ВАРЕНЕ.**

**План - тезис:**

- Характеристика на топлинния процес варене; видове варене.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене; подходящи сервиси и напитки.
- Обзавеждане на бара с мебели, съдове, сервиси и прибори.
- Субективност на усещанията – фактори, влияещи върху усещанията; определяне на цвета и бистротата на виното.
- Спомагателни топлинни съоръжения – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса варене; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва обзавеждането на бара с мебели, съдове, сервиси и прибори.	<b>10</b>
✓ Описва факторите влияещи върху усещанията; определяне на цвета и бистротата на виното.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на спомагателните топлинни съоръжения.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки.</b>	<b>60</b>



**Изпитна тема № 6 СЕРВИРАНЕ НА ЯСТΙΑ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ПЪРЖЕНЕ – ПЪРЖЕНИ ЯСТΙΑ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ; ОТ СМЛЯНО МЕСО; ОТ РИБА; ОТ ПТИЦИ.**

**План - тезис:**

- Характеристика на топлинния процес пържене; видове.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене; подходящи сервизи и напитки.
- Организация на обслужване с бюфети в зали и на принцип шведска маса. Принадлежности на бармана.
- Методика на дегустацията.
- Електрически фритюрник – предназначение; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса пържене; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене, подходящите сервизи и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужване с бюфети в зали и на принцип шведска маса. Изброява принадлежностите на бармана.	<b>10</b>
✓ Описва методиката на дегустацията .	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически фритюрник.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 7 СЕРВИРАНЕ НА ПЪРЖЕНИ АЛАМИНУТИ ОТ МЕСО; ОТ РИБА; ОТ ПТИЦИ; ОТ СУБПРОДУКТИ; ОТ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ОТ ЯЙЦА.**

**План - тезис:**

- Характеристика на топлинния процес пържене; видове.
  - Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
  - Правила за сервиране и отсервиране на пържени аламинутни от месо, от риба, от птици, от субпродукти, от млечни продукти, от яйца; подходящи сервиси и напитки.
  - Организация на обслужване с бюфети в зали и на принцип шведска маса.
- Принадлежности на бармана.
- Дегустационен анализ.
  - Електрохладилни съоръжения – постмикс; колдринк; апарат за наливно пиво – предназначение; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
  - Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса пържене; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на пържени аламинутни от месо, от риба, от птици, от субпродукти, от млечни продукти, от яйца; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужване с бюфети в зали и на принцип шведска маса. Изброява принадлежностите на бармана.	<b>10</b>
✓ Описва видовете дегустационни системи; общите изисквания към дегустационния анализ.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на постмикс, колдринк и апарат за наливно пиво.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 8 СЕРВИРАНЕ НА ПЕЧЕНИ ЕДРИ МЕСНИ ПОЛУФАБРИКАТИ, ПТИЦИ И РИБА.**

**План - тезис:**

- Характеристика на топлинния процес печене; видове.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на печени едри месни полуфабрикати, птици и риба; подходящи сервиси и напитки.
- Организация на обслужването в битови и атракционни заведения. Бар-карта.
- Дегустация на вина с подходящи храни – сирена; месо и месни продукти.
- Машини за миене на трапезни съдове и прибори – предназначение; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно–хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса печене; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия от печени едри месни полуфабрикати, птици и риба; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужване в битови и атракционни заведения и бар-карта.	<b>10</b>
✓ Описва дегустацията на вина с подходящите храни.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машините за миене на трапезни съдове и прибори.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 9 **СЕРВИРАНЕ НА ПЕЧЕНИ АЛАМИНУТИ НА СКАРА.**

### **План - тезис:**

- Характеристика на топлинния процес печене; видове.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на печени аламинути на скара; подходящи сервиси и напитки.
- Организация на обслужване при специални случаи – банкети. Персонал на бара.
- Представяне на вина – снабдяване и управление на изба; бюджет и маркетинг на изба; представяне на вината в ресторанта.
- Електрически скари и тостери. Грилове – предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса печене; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на печени аламинути на скара; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужване при специални случаи – банкети и персонала на бара.	<b>10</b>
✓ Описва изискванията при представяне на вина – снабдяване и управление на изба; бюджет и маркетинг на изба; представяне на вината в ресторанта.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически скари; тостери; грилове.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 10 **СЕРВИРАНЕ НА ЯСТИЯ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ПЕЧЕНЕ – ГЮВЕЧИ И МУСАКИ.**

**План - тезис :**

- Характеристика на топлинния процес печене; видове.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на гювечи и мусаки; подходящи сервиси и напитки.
- Организация на обслужване при специални случаи – приеми. Видове барове.
- Продажба на виното в ресторанта – съставяне на винена карта за различните видове заведения за хранене. Винена селекция в ресторанта.
- Машини за изтискване на сокове – видове; принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса печене; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка печене – гювечи и мусаки; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужване при специални случаи – приеми и видовете барове.	<b>10</b>
✓ Описва продажбата на виното в ресторанта – съставяне на винена карта за различните видове заведения за хранене. Винена селекция в ресторанта.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машините за изтискване на сокове.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 11 **СЕРВИРАНЕ НА ЯСТИЯ С КОМБИНИРАНА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА – ЯХНИИ, РАГУ.**

**План - тезис :**

- Характеристика на топлинния процес; видове.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на яхнии, рагу; подходящи сервиси и напитки.
- Транжиране в търговската зала. Съдове и прибори на бара.
- Представяне на виното в ресторанта. Консултиране на гостите при избор на вино.
- Електрокафеварки и самовари – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка – яхнии, рагу; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва транжирането в търговската зала; съдовете и приборите на бара.	<b>10</b>
✓ Описва представяне на виното в ресторанта и консултиране на гостите при избор на вино.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрокафеварки и самовари.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 12 СЕРВИРАНЕ НА ЯСТИЯ С КОМБИНИРАНА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА – КЕБАПИ И ГУЛАШИ.**

**План - тезис :**

- Характеристика на топлинния процес; видове.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на кебапи и гулаши; подходящи сервиси и напитки.
- Организация на обслужването в хотел. Общи правила при приготвянето на коктейли.
- Правила за общуване на сомелиера с гостите в заведенията за хранене и развлечения.
- Ледогенератори – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на процеса; изброява видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка – кебапи и гулаши; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужването в хотел и общите правила при приготвянето на коктейли.	<b>10</b>
✓ Описва правилата за общуване на сомелиера с гостите в заведенията за хранене и развлечения.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на ледогенератори.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 13 СЕРВИРАНЕ НА ЯСТΙΑ С КОМБИНИРАНА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА – ОТ ЕДРИ И ПОРЦИОННИ МЕСНИ ПОЛУФАБРИКАТИ; ОТ РИБА; ОТ ПТИЦИ; ОТ ДИВЕЧ.**

**План - тезис :**

- Характеристика на топлинния процес; видове.
- Технология на вид ястие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на ястия от едри и порционни месни полуфабрикати, риба, птици и дивеч; подходящи сервиси и напитки.
- Организация на обслужването в транспортни средства. Приключване работата на бара.
- Съчетаване и сервиране на вина с подходящи ястия и десерти.
- Машини за мелене на кафе и подправки – видове; принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
✓ Описва характерните особености на процеса; изброява видовете.	5
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	5
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка – от едри и порционни месни полуфабрикати, от риба, от птици, от дивеч; подходящите сервиси и напитки.	15
✓ Описва организацията на обслужването в транспортни средства и приключване работата на бара.	10
✓ Описва съчетаването и сервиране на вина с подходящи ястия и десерти.	10
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за мелене на кафе и подправки.	5
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	5
✓ Приложна задача.	5
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>



**Изпитна тема № 14 СЕРВИРАНЕ НА ДЕСЕРТИ – ПЛОДОВИ И ЯЙЧНО-МЛЕЧНИ ДЕСЕРТИ.**

**План - тезис :**

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология на вид десерт (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на плодови и яйчно-млечни десерти; подходящи сервизи и напитки.
- Същност на фламбирането. Посрещане и настаняване на гостите в ресторанта и бара.
- Декантиране – техника и принадлежности.
- Хладилни шкафове и витрини – видове; принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно–хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености, предназначението и видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид десерт.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на плодови и яйчно-млечни десерти; подходящите сервизи и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва същността на фламбирането; посрещането и настаняването на гостите в ресторанта и бара.	<b>10</b>
✓ Описва техниката на декантиране и принадлежностите.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на хладилни шкафове и витрини.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 15 **СЕРВИРАНЕ НА НИШЕСТЕНИ И ЖЕЛАТИНОВИ ДЕСЕРТИ**

### **План - тезис :**

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология на вид десерт (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на нишестени и желатинови десерти; подходящи сервизи и напитки.
- Същност на фламбирането. Принадлежности на бармана.
- Съчетаване и сервиране на десерти с подходящи вина.
- Електрокафеварки и самовари – видове; принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености, предназначението и видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид десерт.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на нишестени и желатинови десерти; подходящите сервизи и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва същността на фламбирането и принадлежностите на бармана.	<b>10</b>
✓ Описва съчетаването и сервирането на десерти с подходящи вина.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрокафеварки и самовари.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 16 СЕРВИРАНЕ НА ТЕСТЕНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

### План - тезис :

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология на вид тестено сладкарско изделие (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на тестени сладкарски изделия; подходящи сервиси и напитки.
- Организация на обслужването при специални случаи – банкети. Изготвяне и представяне на сметки (чекове) за плащане в бара.
- Декантиране – техника и принадлежности.
- Машини за пасиране – видове; принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености, предназначението и видовете.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид тестено сладкарско изделие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на тестени десерти; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужването при специални случаи – банкети; изготвянето и представянето на сметки (чекове) за плащане в бара.	<b>10</b>
✓ Описва техниката на декантиране и принадлежностите.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за пасиране.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 17 **СЕРВИРАНЕ НА ЯСТИЯ ОТ БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ**

**План - тезис :**

- Характеристика на българската национална кухня.
- Технология на вид ястие от българската национална кухня (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на ястия от българската национална кухня; подходящи сервиси и напитки.
- Принадлежности на сервитьора. Обзавеждане на бара с машини и съоръжения.
- Винени области в България.
- Машини за обработка на яйчни и тестени смеси – видове; принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.  
(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на българската национална кухня.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия от българската национална кухня; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва принадлежностите на сервитьора; обзавеждането на бара с машини и съоръжения.	<b>10</b>
✓ Описва винените области в България.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за обработка на яйчни и тестени смеси.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 18 **СЕРВИРАНЕ НА ЯСТИЯ ОТ ЕВРОПЕЙСКИТЕ КУХНИ**

### **План - тезис :**

- Характеристика на европейските кухни.
- Технология на вид ястие от европейска кухня (по избор) - продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- Правила за сервиране и отсервиране на ястия от европейските кухни; подходящи сервиси и напитки.
- Организация на обслужването при специални случаи – приеми. Работа с електрически миксер, шейкър и барова чаша.
- Винени области в Европа.
- Хладилни шкафове и витрини – видове; принцип на действие; правила за експлоатация и безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Изготвяне на калкулация / оферта.

**Дидактически материали:** рецептурник; рецепти за ястия/напитки; схеми на машини и др.

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
✓ Описва характерните особености на европейските кухни.	<b>5</b>
✓ Обяснява технологията на вид ястие.	<b>5</b>
✓ Описва правилата за сервиране и отсервиране на ястия от европейските кухни; подходящите сервиси и напитки.	<b>15</b>
✓ Описва организацията на обслужването при специални случаи – приеми; работата с електрически миксер, шейкър и барова чаша.	<b>10</b>
✓ Описва винените области в Европа.	<b>10</b>
✓ Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на хладилните шкафове и витрини.	<b>5</b>
✓ Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
✓ Приложна задача.	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Комисията по оценяване на писмените работи по теория определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретния 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 професията/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:**

- ✓ Демонстрация на практически умения пред изпитната комисия.
- ✓ Обслужване на свободна консумация/дегустация.
- ✓ Приготвяне и сервиране на коктейли.
- ✓ Провеждане на диалог на изучавания чужд език при приемането на поръчка и сервиране на ястия, напитки и коктейли.

Държавният изпит по практика се организира в два дни с продължителност не повече от шест астрономически часа дневно. През първия ден се изпълнява практическото задание за сервитьор, а през втория ден – за барман.

#### **Изпитът за сервитьор включва:**

- ✓ Подготовка на залата и необходимите средства за работа.
- ✓ Подредяне на маса по определено или неопределено меню за закуска, обяд или вечеря.
- ✓ Обслужване на свободна консумация и/или организиране и обслужване на дегустация на държавен изпит за професията „Готвач”.
- ✓ Провеждане на диалог на изучавания чужд език при приемането на поръчка и сервиране на ястия и напитки.
- ✓ Прибиране на съдовете и приборите, използвани по време на изпита и почистване на работното място.

#### **Изпитът за барман включва:**

- ✓ Подготовка на бара и необходимите средства за работа.
- ✓ Приготвяне на два вида коктейли (безалкохолен и алкохолен).
- ✓ Сервиране на коктейли.
- ✓ Провеждане на диалог на изучавания чужд език при приемането на поръчка и сервиране на напитки и коктейли.
- ✓ Прибиране на съдовете и приборите, използвани по време на изпита и почистване на работното място.

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 индивидуално 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 качествен и количествен 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. Андреев, А., Д. Колев и колектив, Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 1998г.
2. Шиваров, С. и колектив, Технологично обзавеждане на заведенията за обществено хранене, "Матком", 2001, 2002г.
3. Стамов, С, Сомов Г. и колектив. Технология на кулинарната продукция "Матком", 1999, 2002г.
4. Миленкова, А., Здравословни и безопасни условия на труд, Нови знания, С., 2005г.
5. Несторова, В. и колектив, Хигиена на храненето и хранително законодателство, "Торнадо-НВ", София, 2001г.
6. Стамов, С. и колектив, Сервиране, Земиздат, София 1998г.
7. Танев, К. Белчева М. Отчетност на фирмата, Земиздат, София, 1990.
8. Единен сборник рецепти за ЗОХ, Техника, София, 1981.
9. Сборник рецепти за ЗОХ, Техника, София, 1997 г.
10. Гутмайер, В., Щиклер, Х. и колектив, Сервиране, Дионис, С., 2005 г.
11. Йорданова М., Марковски М., Живкова С., Сомелиер професия на бъдещето, „ЕС Принт“ ООД София, 2005г.
12. Специализирани списания – "Бакхус", "Трапеза" и др.

13. Алексиева, Й., Стамов, С., Сервиране и барманство, Матком, София 2003 г.
14. Сомов, Г., Илиев, Л., Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, София 2000 г.
15. Попов, Л., Томов, И., Наръчник на бармана, София 1984 г.
16. Неделчев, Д., Наздраве 365 коктейла за всеки ден 1991 г.
17. Сидни, Ч., 400 рецепти-коктейли, Техника, София, 1994 г.
18. Кръстева, Ат., Коктейл бар, Варна, 1993 г.
19. Кулинарни шедеври и коктейли, Елит прес, София, 2000 г.

## **VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

1. инж. Димитринка Колева – Професионална гимназия по туризъм, гр. Баня
2. инж. Славка Койчева



**VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ:**

**а) Примерен изпитен билет**

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА/СПЕЦИАЛНОСТТА  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ ПО**  
**професия код 811080 Сервитьор-барман/специалност код 8110801 Обслужване на  
заведения в общественото хранене**  
(код и пълно и точно наименование на професията/специалността)

**Изпитен билет № .....**

**Изпитна тема:** .....  
(изписва се точното наименование на темата)

**План-тезис:**

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

**Приложна задача:**

.....  
Описание на дидактическите материали:.....  
.....

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 /СПЕЦИАЛНОСТТА  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА  
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)

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: приготвят се .....броя коктейли; подрежда се маса за два куверта и т.н.)

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)