



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието, младежта и науката

**ЗАПОВЕД**

**№ РД 09 - 1765/19.11.2012 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 811090** **Работник в заведенията за хранене и развлечения**, специалност **код 8110902** **Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения** от професионално направление **код 811** **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Милена Дамянова – заместник-министър.

**СЕРГЕЙ ИГНАТОВ**

*Министър на образованието,  
младежта и науката*

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

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

	<b>Код по СПШОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>811</b>	<b>ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ</b>
<b>Професия</b>	<b>811090</b>	<b>РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ</b>
<b>Специалност</b>	<b>8110902</b>	<b>РАБОТНИК В ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ</b>

Утвърдена със Заповед № РД 09 - 1765/19.11.2012 година

София, 2012 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 **първа** степен на професионална квалификация по професия код **811090** **Работник в заведенията за хранене и развлечения**, специалност код **8110902** **Работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

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

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) (Наредба № 16 от 4 декември 2007 г. за придобиване на квалификация по професия **Работник в заведенията за хранене и развлечения**, обн. ДВ, бр. 20 от 26 февруари 2008 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 и специалността:**

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

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

- а. 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 и специалността.
- б. Примерно индивидуално практическо задание.

### III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

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

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

**План-тезис:**

- Видове заведения за хранене и развлечения.
- Материално-техническа база на търговската дейност в ресторантьорството.
- Персонал в заведенията за хранене и развлечения.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Посочете правата и задълженията на работника в обслужването като участник в трудовия процес.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва видовете заведения за хранене и развлечения	<b>10</b>
2. Изброява търговските помещения и технологичното обзавеждане	<b>10</b>
3. Посочва основните длъжности в ресторантьорството	<b>10</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>10</b>
5. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>10</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 2: **Търговски помещения**

**План-тезис:**

- Предназначение.
- Обзавеждане на търговската зала.
- Художествено оформление на интериора на търговската зала.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** По приложените илюстрации посочете коя от тортите е подходяща за детски рожден ден.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява предназначението на търговските помещения	<b>10</b>
2. Описва обзавеждането на търговската зала	<b>10</b>
3. Описва художественото оформление на интериора на търговската зала	<b>10</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>10</b>
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания в търговските помещения	<b>10</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 3: Персонал в заведенията за хранене и развлечения**

**План-тезис:**

- Изисквания към поведението на обслужващия персонал.
- Изисквания към работното облекло на персонала.
- Изисквания за заемане на длъжността работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Опишете униформеното облекло на обслужващия персонал в познатото на Вас заведение.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва изискванията за поведението на обслужващия персонал в заведенията за хранене	<b>20</b>
2. Изброява изискванията за работното облекло на персонала	<b>10</b>
3. Описва изискванията за заемане на длъжността работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения	<b>10</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>10</b>
5. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 4: Правила за безопасност на труда и изисквания за опазване на околната среда при изпълнение на професионалните задължения**

**План-тезис:**

- Уреди и средства за гасене на пожар.
- Методи за гасене на пожар.
- Организация на действията при трудова злополука.
- Организация на действията при авария, пожар или стихийно бедствие.

**Примерна приложна задача/казус:** Посочете кои са първите действия при земетресение.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b><i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4:</i></b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва уредите и средствата за гасене на пожар	<b>10</b>
2. Изброява методите за гасене на пожар	<b>10</b>
3. Посочва организацията на действие при трудова злополука	<b>10</b>
4. Описва организацията на действията при авария, пожар или стихийно бедствие	<b>10</b>
5. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>10</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 5: **Предотвратяване на инциденти и правила за безопасност на труда**

**План-тезис:**

- Причини за трудови злополуки.
- Основни правила за предотвратяване на инциденти.
- Хигиена на труда.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Посочете кои са най-честите причини за трудовите злополуки в заведенията за хранене и развлечения.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Знае причините за трудовите злополуки.	<b>15</b>
2. Описва правилата за предотвратяване на инциденти.	<b>10</b>
3. Познава правилата за хигиена на труда.	<b>5</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>10</b>
5. Знае санитарно-хигиенните изисквания	<b>10</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>



Изпитна тема № 6: **Организация на производствените дейности в складовото стопанство**

**План-тезис:**

- Основни изисквания при доставка и съхранение на хранителни продукти, напитки и др.
- Стандарти за съхраняване на хранителните продукти в ресторантьорството.
- Складови помещения – видове, предназначение, обзавеждане.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:**

Посочете условията за съхранение на хранителните продукти от животински произход.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява основните изисквания при доставка и съхранение на хранителни продукти, напитки и др. при снабдяването в ресторантьорството	<b>13</b>
2. Описва установените стандарти за съхраняване на хранителните продукти в ресторантьорството. Знае условията на съхранение	<b>15</b>
3. Описва складовите помещения и обзавеждането им	<b>12</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
5. Познава санитарно–хигиенните изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти	<b>5</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 7: **Организация на производствените дейности в подготвителните помещения**

**План-тезис:**

- Класификация на хранителните продукти и напитки.
- Организация на технологичния процес в подготвителните помещения.
- Технологично оборудване в подготвителните помещения.
- Основни изисквания при съхранение на полуфабрикатите.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Разработете технологична схема за подготовка на полуфабрикати от избран от Вас продукт.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Изброява видовете хранителни продукти и полуфабрикати, необходими за приготвяне на ястия и десерти	<b>15</b>
2. Обяснява технологичния процес в подготвителните помещения	<b>10</b>
3. Обяснява предназначението и начина на работа на машините и съоръженията при производството на полуфабрикати и правилата за безопасна работа	<b>10</b>
4. Описва методите за съхранение на полуфабрикатите	<b>5</b>
5. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>10</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 8: **Организация на производствените дейности в кухнята**

**План-тезис:**

- Видове производствени помещения, предназначение и обзавеждане.
- Основни групи ястия и десерти.
- Технологично оборудване в кухнята.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Разработете меню за детски празник.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Изброява видовете производствени помещения, тяхното предназначение и обзавеждане	<b>15</b>
2. Описва характерните особености на основните групи ястия и десерти	<b>15</b>
3. Обяснява предназначението и начина на работа на машините и съоръженията в кухнята и правилата за безопасна работа	<b>10</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
5. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 9: Средства за работа, използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечения

**План-тезис:**

- Маса и столове, помощни масички, сервитьорски шкафчета, колички за сервиране и кратковременно съхраняване на готова продукция - видове, предназначение, работа с тях.
- Покривки, салфетки, карета – видове, предназначение, работа с тях.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** От предоставените илюстрации на салфетки оградете коя е подходяща при организиране на банкет.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Изброява видовете маса и столове, помощни масички, сервитьорски шкафчета, колички за сервиране и кратковременно съхраняване на готова продукция. Обяснява предназначението и подреждането им	<b>20</b>
2. Изброява видовете покривки, салфетки и карета. Обяснява предназначението им и работата с тях	<b>20</b>
3. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
4. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
5. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 10: **Съдове и прибори, използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечения**

**План-тезис:**

- Съдове от керамика и порцелан - видове, предназначение, работа с тях.
- Прибори – видове, предназначение, работа с тях.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** От предоставените илюстрации посочете десертния прибор и чашката за кафе.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Изброява съдовете от керамика и порцелан. Обяснява предназначението им и работата с тях	<b>20</b>
2. Изброява видовете прибори. Обяснява предназначението им и работата с тях	<b>20</b>
3. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
4. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
5. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 11: **Чаши и други принадлежности, използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечения**

**План-тезис:**

- Чаши - видове, предназначение, работа с тях.
- Принадлежности за сервиране – видове, предназначение, работа с тях.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** От предоставените илюстрации посочете различни видове чаши за бира.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Изброява чашите. Обяснява предназначението им и работата с тях	<b>20</b>
2. Изброява видовете други принадлежности за сервиране, обяснява предназначението им и работата с тях	<b>20</b>
3. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
4. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
5. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 12: **Организация на производствените дейности в сервитьорския офис**

**План-тезис:**

- Предназначение и обзавеждане на сервитьорския офис.
- Подготовка на офиса и инвентара за работа.
- Дейности по подготовка за работа с клиенти.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Разработете меню по избор.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва предназначението и обзавеждането в сервитьорския офис	<b>10</b>
2. Изброява основните изисквания при измиване, полиране и подреждане на инвентара	<b>15</b>
3. Обяснява последователността при зареждане на хладилните съоръжения в бюфета с напитки и хранителни продукти, зареждане и пускане в експлоатация ледогенератори, отоплители за чинии, рекламни витрини и други рутинни дейности	<b>15</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
5. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 13: **Организация на производствените дейности в ресторанта**

**План-тезис:**

- Подготовка на персонала за работа.
- Подготовка на търговската зала за работа.
- Машини за миене на съдове.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** По приложена илюстрация опишете кои чаши за какви напитки се използват.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 13:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва подготовката на персонала за работа	<b>10</b>
2. Описва подготовката на търговската зала за работа	<b>20</b>
3. Посочва предназначението и начина на работа, правилата за експлоатация и безопасна работа	<b>10</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
5. Посочва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>



Изпитна тема № 14: **Основни правила при сервирането на храна**

**План-тезис:**

- Последователност при поднасяне на ястия и напитки.
- Сервиране на предястия; на супи; на основни ястия и на десерти и плодове.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Опишете как правилно се сортират и полират приборите.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва последователността при поднасяне на ястия и напитки	<b>10</b>
2. Изброява основните начини за сервиране на предястия; на супи; на основни ястия и на десерти и плодове	<b>30</b>
3. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>5</b>
4. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
5. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 15: Основни правила при сервирането на напитки

**План-тезис:**

- Видове сервиране.
- Сервиране на алкохолни и безалкохолни напитки.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Допълнете липсващото:

Последователността при обслужването е следната:

- Дамите преди .....
- По-възрастните преди по-.....гости (с изключение на децата)
- Почетните гости винаги .....

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва видовете в зависимост от начина на оформяне, от вида клиенти - сервиране от ръка; английско сервиране; френско сервиране; сервиране с участието на госта; коктейлно сервиране; сервиране "Table dot"	<b>20</b>
2. Изброява основните правила за сервиране на студени безалкохолни напитки и бира; на топли безалкохолни напитки; на високоалкохолни напитки и на вина	<b>15</b>
3. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>15</b>
4. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
5. Решава приложната задача/казуса	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 16: **Хигиена на заведенията за хранене и развлечения**

**План-тезис:**

- Хигиенни изисквания към инвентара и съдовете.
- Санитарен режим - почистване, миене, дезинфекция.
- Борба срещу насекомите и гризачите.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Посочете методите и препаратите за борба срещу насекоми и гризачи в заведенията за хранене.

**Дидактически материали:** *предоставят се от училището*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва хигиенните изисквания към инвентара и съдовете в заведенията за хранене	<b>15</b>
2.Обяснява последователността на санитарния режим - почистване, миене, дезинфекция	<b>10</b>
3. Изброява начините за борба с насекомите и гризачите в заведенията за хранене и развлечения	<b>15</b>
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>10</b>
5. Изброява санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
6. Решава приложната задача/казуса	<b>5</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Комисията по оценяване на изпита по теория, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя:

- за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки;
- на мястото на примерната приложна задача във всяка изпитна тема собствен вариант на приложна задача, различна за всеки държавен изпит.

#### IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

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

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

Държавният изпит по практика на специалността се организира като изпълнение на индивидуална практическа задача, която включва демонстриране на придобити професионални компетентности, свързани с резултатите от ученето в ДОИ за придобиване на квалификация по професия **Работник в заведенията за хранене и развлечения** (Наредба № 16 от 4 декември 2007 г., обн. ДВ, бр. 20 от 26.02.2008 г.).

##### 4.2. Критерии за оценяване.

№	Критерии	Максимален брой точки
	Комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, изготвя индивидуални практически задания в съответствие с критериите и показателите, представени в таблица по точка 5.3.2 от ДОИ	
		<b>60</b>

#### V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Максималният брой точки за всяка изпитна тема или за всяко изпитно задание е 60. Преминването от точки в цифрова оценка съгласно чл. 7, ал. 4 от Наредба № 3 за системата на оценяване се извършва по следната формула:

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

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

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

## **VI. ЛИТЕРАТУРА**

1. Андреев, А., Д. Колев. Материалознание на хранителните продукти. Земиздат, 2003.
2. Стамов, С., Сомов, Г. Краевска, Н. Технология на кулинарната продукция. “Матком”, 1999.
3. Шиваров, Ст., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене. “Матком”, 2001.
4. Стамов, Ст., Попова, Ел. Сервиране и барманство. София, 1996.
5. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранително законодателство. “Торнадо – НВ”, 2001.
6. Миленкова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. “Нови знания” 2001.
7. Гутмайер, В., Щиклер, Х. и колектив, Сервиране, Дионис, София, 2004.
8. Гертрауд Б, К. Бауер, Е. Митше, Готварство, Дионис, София, 2005.
9. Наредба №7/23.09.1999 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване. ДВ, бр. 88/08.10.1999 г.; изм. бр. 48 от 13.06.2000 г.
10. Закон за храните. Обн. ДВ, бр. 90/15.10.1999 г.
11. Наредба № 27/09.12.1996 г. за хигиенните изисквания към заведенията за обществено хранене. Обн. ДВ, бр. 107/17.12.1996 г.

## **VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

1. инж. Светла Гагулова – Софийска професионална гимназия по туризъм
2. инж. Величка Георгиева Дерижан - ПУИ с. Стоб

## VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

### а) Примерен изпитен билет

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

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

по професията 811090 **Работник в заведенията за хранене и развлечения**

специалността 8110902 **Работник в обслужване на заведения за хранене и  
развлечения**

**Изпитен билет № 5**

**Изпитна тема: Предотвратяване на инциденти и правила за безопасност на труда**  
(изписва се точното наименование на темата)

**План-тезис:**

- Причини за трудови злополуки.
- Основни правила за предотвратяване на инциденти.
- Хигиена на труда.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Посочете кои са най-честите причини за трудовите злополуки в заведенията за хранене и развлечения.

**Дидактически материали:** предварително направени копия на снимки, илюстрации от списания или учебна литература на различни работни ситуации.

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

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

**б) Примерно индивидуално практическо задание**

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

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

по професията 811090 **Работник в заведенията за хранене и развлечения**

специалността 8110902 **Работник в обслужване на заведения за хранене и  
развлечения**

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

На ученика/обучавания .....

(трите имена на ученика/обучавания)

от .....курс,

дата на възлагане на проекта: ..... дата на предаване на проекта: .....

дата/датите на изпита: .....

**Тема .....**

Указания за изпълнение на практическото задание: .....

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

ОБУЧАВАН: .....

(име, фамилия)

подпис)

Председател на изпитната комисия:.....

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:.....

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)