



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Заместник-министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09 –/..... г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и Заповед № РД 09-3708/23.08.2017 г. на министъра на образованието и науката

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация за специалност код **811040** „Портиер-пиколо“, специалност код **8110401** „Хотелиерство“, от професионално направление код **811** „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“.

София, 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ

НА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	811	„ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ“
Професия	811040	„ПОРТИЕР–ПИКОЛО“
Специалност	8110401	„ХОТЕЛИЕРСТВО“

Утвърдена със Заповед № РД 09-...../.....Г.

София, 2020 г.

I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на **първа** степен на професионална квалификация по специалност код **8110401 „Хотелиерство“**, професия код **811040 „Портиер-пиколо“** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на първа степен по изучаваната професия **„Портиер-пиколо“**, специалност **„Хотелиерство“**.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) и чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация.

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Националната изпитна програма включва:

- за частта по теория на професията – десет изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема и указание за разработване на писмен тест по всяка изпитна тема;
- за частта по практика на професията - указание за съдържанието на индивидуалните задания;
- критериите за оценяване на резултатите от обучението;
- система за оценяване;
- препоръчителна литература.
- Приложения:
 - а. Примерен изпитен билет.
 - б. Примерно индивидуално задание
 - в. Примерно указание за разработване на писмен тест.

Държавният изпит – част по теория на професията, се провежда като писмен изпит по една и съща изпитна тема за учениците и/или за обучаваните за дадено училище или обучаваща институция.

Училището/обучаващата институция въз основа на писмено заявено желание на обучаемите по чл. 3, ал. 11 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация може да организира провеждането на държавния изпит – част по теория на професията, като писмен тест.

С изпитната тема или изпитния тест се проверява задължителното за усвояване и контрол учебно съдържание на равнища „Знание“, „Разбиране“ и „Приложение“, като броят и равнището на всяка задача са определени към критериите за оценка за всяка изпитна тема.

При избран от училището/обучаващата институция вариант на провеждане на изпита с писмен тест въз основа на критериите за оценка към всяка изпитна тема се съставят тестовите задачи.

Всяка тестова задача задължително съдържа глагол (при възможност започва с глагол), изразяващ действието, което трябва да извърши ученикът, и показващ равнището по таксономията на Блум, еталона на верния отговор и ключ за оценяване - пълния отговор за който се получават максимален брой точки съобразно равнището на задачата, определени в таблицата за критериите за оценка на всяка изпитна тема.

Към всеки тест се разработва:

1. Указание за работа, която включва:
 - целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него;
 - представяне и описание на теста - брой задачи, типология (задачи със свободен отговор; задачи за допълване/съотнасяне; задачи с избран отговор) и начин на работа с тях;
 - продължителност на работа с теста;
 - начин на оценяване на резултатите от теста.
2. Методически указания за комисията по оценяване:
 - Всеки член на комисията по оценяване получава тестовите задачи, еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

За оценката на писмена работа по изпитна тема комисията по оценяване на изпита – част по теория на професията, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира определеният брой присъдени точки.

За оценката на писмения тест комисията използва еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

Чрез държавния изпит – част по практика на професията и специалността, се проверяват и оценяват професионалните умения и компетентности на обучаваните, отговарящи на **първа** степен на професионална квалификация. Изпитът се провежда по индивидуални задания и критерии за оценяване, изготвени от комисията за провеждане и оценяване на изпита - част по практика на професията. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с един повече от броя на явяващите се в деня на изпита.

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ

Изпитна тема № 1: Материално-техническата база в хотелиерството

Категоризация на местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения. Хотелско фоайе и функционална връзка с останалите звена.

Изисквания към обзавеждането на хотелското фоайе и хотелските стаи. Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</i>	Максимален брой точки
1. Описва категоризацията на заведенията за пребиваване	20
2. Изяснява предназначението, елементите на хотелското фоайе и функционалната им връзка с останалите звена	20
3. Описва изискванията към обзавеждането на хотелското фоайе и хотелските стаи	20
4. Изброява противопожарните уреди, предупредителни системи и аларми	16
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа в хотела	14
6. Превежда на чужд език предложени текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 2: Обзавеждане на приемния блок (преден/фронт офис)

Елементи на приемния блок – предназначение и дейности. Обзавеждане и оборудване на преден офис според категорията на средството за подслон и мястото за настаняване.

Изисквания към мебелите в хотелското фоайе. Режим на работа на предния офис.

Санитарно-хигиенни изисквания и правила за безопасна работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</i>	Максимален брой точки
1. Изяснява предназначението и дейностите на отделните елементи на приемния блок	20
2. Описва изискванията за обзавеждане и оборудване на преден офис според категорията на заведението за настаняване	20
3. Изброява изискванията към мебелите	20

4. Посочва режима на работа на предния офис	16
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.Превежда на чужд език предложения текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 3: Комуникация на портиер-пиколото с отделните звена на фронт-офиса

Изисквания при вербална и невербална комуникация на портиер-пиколото.

Основни задължения на портиер-пиколото в преден офис по длъжностна характеристика. Взаимоотношения гост – обслужващ персонал. Етични правила за поведение на портиер-пиколото. Правила за оказване на долекарска помощ. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява изискванията при вербална и невербална комуникация	20
2. Описва задълженията по длъжностна характеристика на портиер- пиколото	20
3. Изяснява взаимоотношенията гост - обслужващ персонал	20
4. Посочва етичните изисквания в туристическия бизнес	16
5. Посочва правилата за оказване на долекарска помощ	14
6.Превежда на чужд език предложения текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 4: Посрещане на гости в средствата за подслон и местата за настаняване

Правила при посрещане на гостите. Багажно отделение във фронт-офиса. Комуникация със звената във фронт-офиса. Етичните правила за поведение на портиер-пиколото.

Задължения на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и създаване на здравословни и безопасни условия на труд. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Изяснява изискванията при посрещане на гостите	20

2. Описва състоянието и начините за използване на багажното отделение	20
3. Описва начините на комуникация с другите звена	20
4. Изброява етичните правила за поведение	16
5. Посочва задълженията на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и създаване на здравословни и безопасни условия на труд	14
6. Превежда на чужд език предложени текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 5: Обслужване на гостите по време на престоя им в заведенията за пребиваване и местата за настаняване

Видове допълнителни услуги в хотела. Предоставяне на допълнителни услуги за гостите от портиер-пиколото. Пропускателен режим в хотела – правила за контрол.

Правила и норми за професионално поведение на портиер-пиколо. Задължения на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и създаване на здравословни и безопасни условия на труд. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Изброява видовете допълнителни услуги в хотела	20
2. Описва предоставяните допълнителни услуги за гостите от портиер-пиколото	20
3. Посочва правила за контрол при пропускателния режим в хотела	20
4. Изброява правилата и нормите за професионално поведение на портиер-пиколото	16
5. Описва задълженията на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и създаване на ЗБУТ	14
6. Превежда на чужд език предложени текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 6: Задължения на портиер-пиколото при екстремни ситуации в средствата за подслон и местата за настаняване

Видове екстремни ситуации в средствата за подслон и местата за настаняване. Процедури за действие при екстремни ситуации в средствата за подслон и местата за настаняване. Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи – начин на използване. Задължения на портиер-пиколото за евакуация на гостите при екстремна ситуация. Оказване на долекарска помощ. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6</i>	Максимален брой точки
1. Изброява видовете екстремни ситуации в средствата за подслон и местата за настаняване	20
2. Описва процедури за действие при екстремни ситуации в средствата за подслон и местата за настаняване	20
3. Описва уредите за гасене на пожар, алармените и предупредителните системи и начина на боравене с тях	20
4. Посочва задълженията на портиер-пиколото за евакуация на гостите при екстремна ситуация	16
5. Изяснява начините за оказване на долекарска помощ	14
6. Превежда на чужд език предложени текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 7: Стандарти за посрещане, настаняване и изпращане на ВИП гости в заведенията за пребиваване и местата за настаняване

Правила за посрещане на ВИП гости. Стандарти при предоставяне на допълнителни услуги на ВИП гости. Етични правила за поведение на портиер-пиколото. Изпращане на ВИП гости. Мерки за безопасност и сигурност на гостите по време на престоя им в хотела.

Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</i>	Максимален брой точки
1. Представя изискванията към портиер-пиколото при посрещане на ВИП-гости	20
2. Описва стандартите при предоставяне на допълнителни услуги на ВИП-гости	20
3. Изброява етичните правила за поведение	20
4. Изяснява изискванията към портиер-пиколото при изпращане на ВИП-гости	16
5. Изброява мерките за осигуряване на безопасност и сигурност на гостите по време на престоя им в хотела	14
6. Превежда на чужд език предложени текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 8: Обслужване на организирани групи туристи

Правила при посрещане на организирани групи туристи. Предоставяне на допълнителни услуги за групово организирани туристи. Контрол на пропускателния режим в хотелския комплекс при провеждане на конгресни прояви и масови събития.

Правила и норми за професионално поведение на портиер-пиколото. Задължения на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и оказване на първа помощ. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Посочва изискванията към портиер-пиколото при посрещане на организирани групи туристи	20
2. Посочва процедурите по предоставяне на допълнителни услуги на групово организирани туристи	20
3. Изброява мерките за осъществяване на контрол на пропускателния режим в хотела при различни масови прояви	20
4. Описва правилата и нормите за професионално поведение	16
5. Посочва задълженията на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и оказване на първа помощ	14
6. Превежда на чужд език предложения текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 9: Обслужване на гости със специфични потребности

Правила при посрещане и обслужване на гости със специфични потребности в хотела. Предоставяне на допълнителни услуги за гости със специфични потребности. Етични правила за поведение към гостите. Мерки за безопасност и сигурност на гостите по време на престоя им в хотела. Оказване на долекарска помощ. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Посочва правилата при посрещане на гости със специфични потребности	20
2. Описва начините за предоставяне на допълнителни услуги на гости със специфични потребности	20
3. Изброява етичните правила за поведение	20

4. Изброява мерките за осигуряване на безопасност и сигурност на гостите по време на престоя им в хотела	16
5. Изяснява начините за оказване на долекарска помощ	14
6.Превежда на чужд език предложения текст	10
Общ брой точки	100

Изпитна тема № 10: Поведение на портиер-пиколото на работното място

Професионални и личностни качества на портиер-пиколото. Задължения на портиер-пиколото по длъжностна характеристика. Етичните правила за поведение на портиер-пиколото към гости, обслужващ и ръководен персонал. Лична хигиена и хигиена на работното място. Задължения на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и създаване на здравословни и безопасни условия на труд. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Посочва професионалните и личностните качества, необходими за упражняване на професията портиер-пиколо	20
2. Изброява задълженията на портиер-пиколото по длъжностна характеристика	20
3. Описва етичните правила за поведение към гости, обслужващ и ръководен персонал	20
4. Изяснява изискванията за лична хигиена и хигиена на работното място	16
5. Описва задълженията на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и създаване на здравословни и безопасни условия на труд	14
6.Превежда на чужд език предложения текст	10
Общ брой точки	100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.

Индивидуалното задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване трите имена на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, крайния 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 задания се изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита част по практика на професията и специалността в училището/обучаващата институция. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

Примерно индивидуално задание № 4:

Обслужване на гостите по време на престоя им в заведенията за пребиваване и местата за настаняване

Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на индивидуалното задание:

- Спазва процедурите при различните видовете допълнителни услуги в хотела.
- Документира процедурите.
- Изпълнява длъжностните си задължения при пропускателния режим в хотела.
- Спазва длъжностните си задължения като портиер.
- Спазва санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа

2. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, разработва показатели по критериите, определени в таблицата. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.

Пример:

№	Критерии	Показатели	Максимален брой точки	Те-жест
<i>1</i>	Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда. <i>Забележка: Този</i>	<i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства.</i> <i>1.2. Правилно и по безопасен начин употребява предметите и средствата на труда.</i> <i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да</i>		<i>да/не</i>

	<p>критерий няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</p>	<p>възникнат в процеса на работа, и дефинира, и спазва предписания за своевременна реакция.</p> <p>1.4. Описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.</p>		
2.	<p>Ефективна организация на работното място.</p>	<p>2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията.</p> <p>2.2. Целесъобразна употреба на материалите.</p> <p>2.3. Работа с равномерен темп за определено време.</p>	2	5
3.	<p>Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.</p>	<p>3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица.</p> <p>3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</p>	3	5
4.	<p>Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно индивидуалното задание.</p>	<p>4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според индивидуалното задание.</p> <p>4.2. Правилно подбира количеството и качеството на</p>	2	20
			3	

		<i>необходимите материали, детайли и инструменти.</i>		
5.	Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание.	<p><i>5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите.</i></p> <p><i>5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа.</i></p>	3 2	20
6.	Качество на изпълнението на индивидуалното задание. Изчерпателност на разработката.	<p><i>6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология.</i></p> <p><i>6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри.</i></p> <p><i>6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.</i></p>	8 8 4	30
7.	Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на индивидуалното задание.	<p><i>7.1. Осъществява операционен контрол – при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнение на конкретни дейности.</i></p> <p><i>7.2. Контролира техническите показатели - текущо и на готово изделие.</i></p> <p><i>7.3. Оценява резултатите, взема решение и отстранява грешките.</i></p> <p><i>7.4. Прави оптимален разчет на времето за изпълнение на индивидуалното задание.</i></p>	1 1 1 2	5
8.	Защита на извършения технологичен процес, монтаж (ремонт),	<i>8.1. Може да представи и обоснове приетия вариант на</i>	10	

	настройка на уреда (машина/апарат и др.)	<i>решение /изпълнение на практическото задание. 8.2. Демонстрира добра техника на презентиране.</i>	5	15
		Общ брой точки	100	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалността код 8110401 „Хотелиерство“ професия код 811040 „Портиер–пиколо“, е в точки, както следва:

- част по теория на професията - максимално 100 точки;
- част по практика на професията - максимално 100 точки.

Всяка част от държавния изпит е успешно положена при постигане на петдесет на сто от максималния брой точки.

Формирането на окончателната оценка от изпита е в съотношение - 30 процента частта по теория на професията и 70 процента частта по практика на професията от общия брой точки.

Окончателната оценка в брой точки се формира след успешното полагане на всяка част от изпита и се изчислява, както следва:

Окончателна оценка в брой точки = 0,3 x получения брой точки от част по теория на професията + 0,7 x получения брой точки от част по практика на професията

Окончателната оценка от брой точки се превръща в цифрова оценка с точност до 0,01 по формулата:

Цифрова оценка = окончателната оценка в брой точки x 0,06.

(5) Окончателната оценката от държавния изпит за придобиване на квалификация по професията е с количествен и качествен показател, с точност до 0,01 и се определя, както следва:

- а) за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател слаб;
- б) за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател среден;
- в) за количествен показател от 3,50 до 4,49 се определя качествен показател добър;
- г) за количествен показател от 4,50 до 5,49 се определя качествен показател много добър;
- д) за количествен показател от 5,50 до 6,00 се определя качествен показател отличен.

VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Миленкова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. Нови знания, 2000.
2. Алексиева, Й., Стамов, Ст. Хотелиерство. Пловдив. КОТА, 2005.
3. Дъбева Т., Луканова Г. Хотелиерство. Варна. Наука и икономика, 2017.
4. Кадиева, Сн. Технология на обслужването в хотела. Варна. Наука и икономика, 2015.
5. Стамов, Ст., Никовска К. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела. Трета част. Матком, 2009.
6. Тодоров Д. Хотелиерството. Матком, 2009.
7. Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения и за реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране действието и прекратяване на категорията, приета с ПМС № 217 от 17.08.2015 г. Обн. ДВ бр. 65 от 25август 2015г.
8. <http://www.tourism.government.bg/>, Министерство на туризма
9. интернет страница.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

- 1.Малинка Маринова - Професионална гимназия по туризъм „Алеко Константинов“, гр. Плевен
2. Йорданка Вълчева - Професионална гимназия по туризъм „Алеко Константинов“, гр. Плевен

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

a) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И
СПЕЦИАЛНОСТТА,
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
професия код 811040 „Портиер–пиколо“
специалността код 8110401 „Хотелиерство“
Изпитен билет №1**

Изпитна тема № 1: Материално-техническата база в хотелиерството
(изписва се точното наименование на темата)

- Категоризация на местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения.
- Хотелско фоайе и функционална връзка с останалите звена.
- Изисквания към обзавеждането на хотелското фоайе и хотелските стаи.
- Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи.
- Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.
- Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Описание на дидактическите материали: текст за превод предложен от училището.

Председател на изпитната комисия:.....

(име, фамилия)

(подпис)

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

(име, фамилия)

(подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)

б) Примерно индивидуално задание

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И
СПЕЦИАЛНОСТТА,
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
професия код 811040 „Портиер–пиколо“
специалността код 8110401 „Хотелиерство“**

И н д и в и д у а л н 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 индивидуалното задание)

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

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

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)

в) Примерно указание за работа за учениците/курсистите и примерни тестови задачи с еталон за оценяване и ключ на верните отговори

Указание за работа

Уважаеми ученици/курсисти,

Вие получавате тест, който съдържа..... задачи с различна трудност с максимален брой точки – 100. За всеки Ваш отговор ще получите определен брой точки, показан в долния десен ъгъл след всяка задача.

Целта на теста е да се установи равнището на усвоените от Вас знания и умения, задължителни за усвояване и контрол за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалност код **8110401** „Хотелиерство“, професия код **811040** „Портиер–пиколо“,

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак **×**, а за другите типове задачи начинът на отговор е описан в задачата.

При отбелязване на отговор, който искате да промените, оградете в кръгче грешното отбелязване и се подпишете пред него.

Някои задачи изискват не само познаване на учебното съдържание, но и логическо мислене, затова четете внимателно условията на задачите, преди да посочите някой отговор.

Не отделяйте много време на въпрос, който Ви се струва труден, върнете се на него по-късно, ако Ви остане време.

Тестът е с продължителност.... астрономически часа.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !

г) Разработване на тест

1. Примерна матрица на целите

Броят и равнището на тестовите задачи по всеки критерий се определят съобразно равнището, на което трябва да бъде усвоено съответното учебно съдържание, като общият брой задачи по всеки критерий трябва да носи максималния брой точки.

Примерни равнища по Таксономия на Лемке – Блум

Равнище	Характеристика	Глаголи
I. Знание 0 - 2 точки	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира

II. Разбиране 0 - 4 точки	Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и трансформиране на информацията с цел нейното структуриране.	Преобразува, различава, обяснява, обобщава, преразказва, решава, дава пример за..., сравнява
III. Приложение 0 - 6 точки	Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения	Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва

2. Примерен матрица на писмен тест по изпитна тема № 10

Разработва се от комисията за подготовка и оценяване на изпита - част по теория на професията като към таблицата за критерии за оценка по всяка тема се разписват графи 3, 4 и 5.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I	II	III
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1. Посочва професионалните и личностните качества, необходими за упражняване на професията портиер-пиколо.	20	3	2	1
2. Изброява задълженията на портиер-пиколото по длъжностна характеристика.	20	3	2	1
3. Описва етичните правила за поведение към гости, обслужващ и ръководен персонал.	20	3	2	1
4. Изяснява изискванията за лична хигиена и хигиена на работното място.	16	3	1	1
5. Описва задълженията на портиер-пиколото за предотвратяване на инциденти и създаване на здравословни и безопасни условия на труд.	14	2	1	1
6. Превежда на чужд език предложения текст	10		1	1
Общ брой задачи:	29	14	9	6
Общ брой точки:	100	28	36	36
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:				
<ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ 				

3. Според типа на отговора тестовите въпроси и задачи, които е препоръчително да използвате, са от следните основни групи:

- **1-ва група: въпроси и задачи със свободен отговор;**
 - Въпроси и задачи за свободно съчинение;
 - Въпроси и задачи за тълкуване;
- **2-ра група: въпроси и задачи за допълване /с полуоткрит отговор/;**
 - Въпроси и задачи за допълване на дума или фраза, или елемент от чертеж/схема;
 - Въпроси и задачи за заместване;
- **3-та група: въпроси и задачи с избран отговор**
 - Задачи с един или повече верни отговори;
 - Въпроси за избор между вярно и грешно

4. Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Посочете най-важното качество на портиер-пиколото:

а/отговорност

б/комуникативност

в/работа в екип

г/безопасно транспортиране на багажа

max 2 т.

Еталон на верния отговор: г)

Ключ за оценяване:

Отговор г) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки

5. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“:

Ако в хотела пристигне семейство с малко дете и много багаж как трябва да реагира портиер-пиколото?

а) ще вземе детето

б) ще задържи вратата

в) ще донесе количка и ще качи багажа

max 4 т.

Еталон на верния отговор: в)

Ключ за оценяване:

Отговор в) – 4 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

6. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Посочете начините за предотвратяване на инцидент при зимни условия в хотела:

.....

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

<i>max 6 т.</i>

- обезопасяване на фойето – 0 т.
- поставяне на мокетена пътека от фойето до стълбището пред входа – 4т.
- поставяне на табела „Внимание, хлъзгав под“ – 2 т.