



## 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 **8111901** „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“ от професия код **811090** „Работник в заведенията за хранене и развлечения“ 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**

	<b>Код по СППОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>код 811</b>	<b>ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ</b>
<b>Професия</b>	<b>код 811090</b>	<b>РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ</b>
<b>Специалност</b>	<b>код 811001</b>	<b>РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ</b>

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 **8111901 „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“** от професия код **811090 „Работник в 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 изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на първа степен по изучаваната професия **„Работник в заведенията за хранене и развлечения“**, специалност **„Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“**.

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 изборен 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-ТЕХНИЧЕСКА БАЗА В РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО***

Обща технологична схема за производството на ястия в заведенията за хранене и развлечения. Видове помещения и функционална връзка в ЗХР, работещи със суровини. Персонал в заведенията за хранене и развлечения. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>№</b>	<b><i>Критерии за оценяване</i></b>	<b><i>Максимален брой точки</i></b>
1.	Описва етапите на технологичния процес при производство на кулинарни изделия	<b>30</b>
2.	Изброява производствените помещения и посочва функционалната връзка между тях	<b>26</b>
3.	Посочва основните длъжности в ресторантьорството	<b>20</b>
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>12</b>
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	<b>12</b>
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### ***Изпитна тема № 2: КУХНЕНСКИ ПЕРСОНАЛ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ***

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

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва изискванията за поведението на производствения персонал в заведенията за хранене	<b>30</b>
2.	Изброява изискванията за работното облекло на персонала	<b>26</b>
3.	Описва изискванията за заемане на длъжността работник в производството на заведенията за хранене и развлечения	<b>20</b>
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	<b>12</b>
5.	Посочва, санитарно-хигиенните изисквания	<b>12</b>
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 3: ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ТРУДА И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ. ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА ИНЦИДЕНТИ**

Влияние на трудовия процес и производствената среда върху работниците. Изхвърляне на отпадъците, опазване на околната среда. Причини за трудови злополуки. Основни правила за предотвратяване на инциденти. Организация на действията при авария, пожар или бедствия.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изброява факторите на производствената среда и влиянието им върху работещите	<b>30</b>
2.	Познава изискванията за разделно събиране и отстраняване на отпадъците	<b>26</b>
3.	Знае причините за трудовите злополуки	<b>20</b>
4.	Описва правилата за предотвратяване на инциденти.	<b>12</b>
5.	Описва организацията на действията при авария, пожар или стихийно бедствие	<b>12</b>
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 4: РАБОТЕН ПРОЦЕС В КУХНЯТА НА ЗХР, ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТРУДА**

Организационна и функционална структура на предприятието. /ЗХР/. Видове дейности на работния процес. Права и задължения, свързани с професионалната дейност. Първични документи за получаване и предаване на стоки и материали Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава структурата на предприятието	<b>30</b>
2.	Изброява дейностите на производствения процес	<b>26</b>
3.	Знае правата и задълженията си в производствения процес.	<b>20</b>
4.	Изброява документи за получаване и предаване на стоки и материали.	<b>12</b>
5.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>12</b>
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### **Изпитна тема № 5: ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ДЕЙНОСТИ В СКЛАДОВОТО СТОПАНСТВО**

Класификация на хранителните продукти-основни изисквания при доставка и съхранение. Стандарти за съхраняване на хранителните продукти. Складови помещения - видове, предназначение. Технологично обзавеждане – немеханично, хладилно, контролно-измервателни уреди. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Обяснява основните изисквания при доставка и съхранение на хранителни продукти, напитки и др. при снабдяването в ресторантьорството	<b>30</b>
2.	Описва установените стандарти за съхраняване на хранителните продукти в ресторантьорството. Знае условията на съхранение.	<b>26</b>
3.	Изброява видовете складовите помещения.	<b>20</b>
4.	Описва технологичното обзавеждане на складовите помещения.	<b>12</b>
5.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд. Познава санитарно-хигиенните изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти	<b>12</b>
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### **Изпитна тема № 6: ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ДЕЙНОСТИ В ПОДГОТВИТЕЛНИТЕ ПОМЕЩЕНИЯ ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПЛОДОВЕ**

Класификация на зеленчуци и плодове –химичен състав, хранително значение, качество. Организация на технологичния процес в подготвителното помещение за обработка на зеленчуци и плодове. Технологично оборудване- машини за обработка на зеленчуци и

плодове, предназначение, правила за безопасна работа. Основни изисквания при съхранение на полуфабрикатите от зеленчуци и плодове. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава видовете зеленчуци и плодове. Посочва химичния им състав, свойства и хранително значение	<b>30</b>
2.	Обяснява технологичния процес в подготвителните помещения. Знае последователността на операциите при предварителната обработка на зеленчуци и плодове. Описва видовете полуфабрикати и предназначението им в кулинарията	<b>26</b>
3.	Посочва машините и съоръженията за производството на полуфабрикати от зеленчуци и плодове. Описва предназначението им и правилата за безопасна работа	<b>20</b>
4.	Познава методите за съхранение на полуфабрикатите	<b>12</b>
5.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>12</b>
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

### **Изпитна тема № 7: ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ДЕЙНОСТИ В ПОДГОТВИТЕЛНИТЕ ПОМЕЩЕНИЯ ЗА МЕСО**

Месо – строеж, химичен състав, класификация на месото. Организация на технологичния процес в подготвителните помещения за месо. Технологично оборудване в подготвителните помещения - машини за обработка на месо, предназначение, правила за безопасна работа. Основни изисквания при съхранение на полуфабрикатите. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава видовете месо. Посочва химичния му състав, свойства и хранително значение	<b>26</b>
2.	Обяснява технологичния процес в подготвителните помещения. Знае последователността на операциите при предварителната обработка на месо. Описва видовете полуфабрикати и предназначението им в кулинарията	<b>30</b>



3.	Обяснява предназначението и начина на работа на машините и съоръженията за производството на полуфабрикати от месо. Посочва правилата за безопасна работа	<b>20</b>
4.	Познава методите за съхранение на полуфабрикатите	<b>12</b>
5.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>12</b>
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

**Изпитна тема № 8: ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ДЕЙНОСТИ В ПОДГОТВИТЕЛНИТЕ ПОМЕЩЕНИЯ ЗА ПТИЦИ**

Птиче месо – химичен състав, видове. Организация на технологичния процес в подготвителните помещения за обработка на птици. Технологично оборудване в подготвителните помещения – машини за обработка, предназначение, правила за безопасна работа. Основни изисквания при съхранение на полуфабрикатите. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>№</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Познава видовете птиче месо. Посочва химичния му състав, свойства и хранително значение	<b>30</b>
2.	Обяснява технологичния процес в подготвителните помещения. Знае последователността на операциите при предварителната обработка на птици. Описва видовете полуфабрикати и предназначението им в кулинарията	<b>26</b>
3.	Обяснява предназначението и начина на работа на машините и съоръженията при производството на полуфабрикати. Познава правилата за безопасна работа	<b>20</b>
4.	Познава методите за съхранение на полуфабрикатите	<b>12</b>
5.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>12</b>
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

**Изпитна тема № 9: ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ДЕЙНОСТИ В ПОДГОТВИТЕЛНИТЕ ПОМЕЩЕНИЯ ЗА РИБА**

Класификация на рибите – строеж, химичен състав, хранително значение. Организация на технологичния процес в подготвителните помещения за риба. Технологично оборудване в подготвителните помещения. Основни изисквания при

съхранение на полуфабрикатите. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава видовете риби и полуфабрикати. Посочва химичния им състав, свойства и хранително значение	<b>30</b>
2.	Обяснява технологичния процес в подготвителните помещения. Знае последователността на операциите при предварителната обработка на риба. Описва видовете полуфабрикати и предназначението им в кулинарията	<b>26</b>
3.	Обяснява предназначението и начина на работа на машините и съоръженията при производството на полуфабрикати. Познава правилата за безопасна работа	<b>20</b>
4.	Описва методите за съхранение на полуфабрикатите	<b>12</b>
5.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и	<b>12</b>
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### **Изпитна тема № 10: ХИГИЕНА НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ**

Хигиенни изисквания към персонала и работното място. Хигиенни изисквания към инвентара и съдовете. Хигиена в заведението, санитарен режим - почистване, миене, дезинфекция. Борба срещу насекомите и гризачите. Наредба НАССР.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва хигиенните изисквания към персонала и работното място в заведенията за хранене	<b>20</b>
2.	Описва хигиенните изисквания към инвентара и съдовете в заведенията	<b>20</b>
3.	Обяснява последователността на санитарния режим - почистване, миене, дезинфекция	<b>30</b>
4.	Изброява начините за борба с насекомите и гризачите в заведенията за хранене и развлечения	<b>16</b>
5.	Обяснява значението на система НАССР и добрите производствени практики	<b>14</b>
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### **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 № 7:**

Приготвяне на порционни полуфабрикати /аламинути/ от телешко бон филе

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

- Организация на работа и подготовка на работното място.
- Почистване на месото.
- Нарязване и оформяне на порционни полуфабрикати.
- Лична хигиена и хигиената на работното място
- Спазване правилата за техника за безопасност и противопожарна охрана, опазване на околната среда

## **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:*

<b>№</b>	<b>Критерии</b>	<b>Показатели</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Тежест</b>
1	Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и	1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства. 1.2. Правилно и по безопасен		да/не

	<p><b>опазване на околната среда.</b></p> <p><i>Забележка: Този 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 <b>слаб (2)</b>.</i></p>	<p><i>начин употребява предметите и средствата на труда.</i></p> <p><i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, и дефинира, и спазва предписания за своевременна реакция.</i></p> <p><i>1.4. Описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.</i></p>		
2.	<p><b>Ефективна организация на работното място.</b></p>	<p><i>2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията.</i></p> <p><i>2.2. Целесъобразна употреба на материалите.</i></p> <p><i>2.3. Работа с равномерен темп за определено време.</i></p>	2	5
3.	<p><b>Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.</b></p>	<p><i>3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица.</i></p> <p><i>3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</i></p>	3	5
4.	<p><b>Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно</b></p>	<p><i>4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според</i></p>	2	

	<b>индивидуалното задание.</b>	<i>индивидуалното задание. 4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти.</i>	3	20
5.	<b>Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание.</b>	<i>5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите. 5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа.</i>	3  2	20
6.	<b>Качество на изпълнението на индивидуалното задание. Изчерпателност на разработката.</b>	<i>6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология. 6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри. 6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.</i>	8  8  4	30
7.	<b>Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на индивидуалното задание.</b>	<i>7.1. Осъществява операционен контрол – при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнение на конкретни дейности. 7.2. Контролира техническите показатели - текущо и на готово изделие. 7.3. Оценява резултатите, взема решение и отстранява грешките. 7.4. Прави оптимален разчет на времето за изпълнение на индивидуалното задание.</i>	1  1  1  2	5

8.	<b>Защита на извършения технологичен процес, монтаж (ремонт), настройка на уреда (машина/апарат и др.)</b>	8.1. Може да представи и обоснове приетия вариант на решение /изпълнение на практическото задание.  8.2. Демонстрира добра техника на презентирание.	10  5	15
		<b>Общ брой точки</b>	<b>100</b>	

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалността код **8111901 „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“** от професия код **811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“** 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 г.
2. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. Технология на кулинарната продукция. „Матком”, 1999 г.
3. Сомов, Г., Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. „Торнадо – НВ”, София, 2000 г.
4. Бауер, Бауер, Митше Организация и функциониране на кухнята, Дионис, София, 2003 г.
5. Андреев, А., Колев, Д. Материалознание на хранителните продукти. Земиздат, 2003 г
6. Шиваров, С., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене. „Матком”, 2001 г.
7. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранителното законодателство. „Торнадо-НВ”, 2001 г.
8. Закон за храните. Обн., ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г, доп., бр. 106 от 21.12.2018 г.
9. НАРЕДБА № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните. Обн., ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г, доп., бр. 51 от 19.06.2018 г.
10. Закон за здравословни и безопасни условия на труд. Обн. ДВ. бр.124 от 23 Декември 1997г., изм. и доп. ДВ. бр.97 от 5 Декември 2017 г.

## **VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

1. Божия Михайлова, Професионална гимназия по туризъм „Д-р Васил Берон“, Велико Търново
2. Татяна Данчева, Професионална гимназия по туризъм „Д-р Васил Берон“, Велико Търново

## **VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ**

### **а) 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 811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“  
специалност код 8111901 „Работник в производството на кулинарни изделия в  
заведенията за хранене и развлечения“**

**Изпитен билет № 5**

**Изпитна тема: Организация на производствените дейности в складовото стопанство**  
(изписва се точното наименование на темата)

- Класификация на хранителните продукти-основни изисквания при доставка и съхранение.
- Стандарти за съхраняване на хранителните продукти .
- Складови помещения - видове, предназначение.
- Технологично обзавеждане – немеханично, хладилно, контролно-измервателни уреди.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**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**

по професията код----- „-----“  
специалността код „.....“

**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)

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 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 **8111901 „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“** от професия код **811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“**.

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
<b>I. Знание</b> <b>0 - 2 точки</b>	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира
<b>II. Разбиране</b> <b>0 - 4 точки</b>	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
<b>III. Приложение</b> <b>0 - 6 точки</b>	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. Примерна матрица на писмен тест по изпитна тема № 6

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 № 6	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I	II	III
		Знание	Разбиране	Приложение
<i>1</i>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1. Познава видовете зеленчуци и плодове. Посочва химичния им състав, свойства и хранително значение	<b>30</b>	3	3	2

2. Обяснява технологичния процес в подготвителните помещения. Знае последователността на операциите при предварителната обработка на зеленчуци и плодове. Описва видовете полуфабрикати и предназначението им в кулинарията	26	4	3	1
3. Посочва машините и съоръженията за производството на полуфабрикати от зеленчуци и плодове. Описва предназначението им и правилата за безопасна работа	20	3	2	1
4. Познава методите за съхранение на полуфабрикатите	12	1	1	1
5. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	12	3		1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>29</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>28</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<p><u>При оценка на резултатите от теста</u> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> </ul>				

**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“**

Подчертайте листните зеленчуци:

- а) зеле

- б) спанак
- в) карфиол
- г) коприва
- д) зелен лук
- е) бакла
- ж) целина
- з) магданоз

**Еталон на верния отговор: два верни отговора- б) и г)**

**Ключ за оценяване:**

Отговор б) – 1 точки

Отговор г) – 1 точки

Всички останали отговори – 0 точки

**5. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“:**

Посочената машина се използва за:.....



**Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:**

За почистване на картофи и кореноплодни – 4 т.

Всички останали отговори – 0 т.

**6. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:**

Посочете нарязаните на ивички (жулиен) картофи, за какви ястия се използват:

.....

**Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:**

- за гарнитурни – 2 т.

- за супи – 2 т.

- притурки към бульони – 2 т.