



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието, младежта и науката

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД 09 - 201/22.02.2012 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

**У Т В Ъ Р Ж Д А В А М**

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на четвърта степен на професионална квалификация за професия **код 811060 Ресторантьор**, специалност **код 8110601 Организация и управление в ресторантьорството** 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  
ЧЕТВЪРТА 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>811060</b>	<b>РЕСТОРАНТЪОР</b>
<b>Специалност</b>	<b>8110601</b>	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ В РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО</b>

Утвърдена със Заповед № РД 09-201/22.02.2012 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 **четвърта** степен на професионална квалификация по професията код **811060 Ресторантьор**, специалност код **8110601 Организация и управление в ресторантьорството** 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 четвърта 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 № 6 от 5 февруари 2010 г. за придобиване на квалификация по професия **Ресторантьор**, обн. ДВ, бр. 16 от 26.02.2010 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.
- Нормативна база.
- Материално-техническата база на търговската дейност в ресторантьорството.
- Функционална връзка между помещенията в заведенията за хранене и развлечения.
- Технологично оборудване в ресторантьорството.
- Правна форма на заведенията за хранене.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Направете сравнителен анализ на различните правни форми за организация на дейността в ресторантьорството.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва класификацията и характеристиката на видовете заведения за хранене и развлечения	<b>10</b>
2. Описва основните нормативни документи, в които се разглеждат различните по характер функции на ресторантьорството	<b>5</b>
3. Прави характеристика на търговските помещения и технологичното обзавеждане	<b>10</b>
4. Обяснява функционалната връзка между помещенията	<b>10</b>
5. Описва видовете технологично оборудване в ресторантьорството	<b>5</b>
6. Описва правните форми	<b>5</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 2: **Планиране и контрол на снабдяването и съхранението на хранителните продукти**

**План-тезис:**

- Организация, управление и контрол на снабдяването в ресторантьорството.
- Планиране на закупуването на хранителни продукти, напитки и др.
- Стандарти за надеждно съхраняване на хранителните продукти в ресторантьорството.
- Технологично обзавеждане на складовото стопанство.
- Документи за поръчване, приемане и предаване на стоки.
- Дистрибуционна политика.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:**

Посочете параметрите за оптимален режим на съхранение.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява основните задачи по организацията, видовете снабдяване и организационните форми, управлението и контрол на снабдяването в ресторантьорството	<b>10</b>
2. Обяснява методите на планиране при закупуването на хранителните продукти. Складова наличност, графици за доставка	<b>5</b>
3. Описва установените стандарти за надеждно съхраняване на хранителните продукти в ресторантьорството	<b>10</b>
4. Описва не механичното и хладилното обзавеждане в складовото стопанство	<b>5</b>
5. Описва документите за поръчване, приемане и предаване на стоки	<b>5</b>
6. Обяснява дистрибуционната политика	<b>10</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 3: Съставяне и планиране на производствената програма на заведение за хранене

**План-тезис:**

- Основни групи хранителни продукти и напитки.
- Структура, състав и основни принципи при планиране и съставяне на меню.
- Характерни особености и предназначение на основните групи ястия и напитки в менюто.
- Управление на персонала при изпълнение на менюто, при създаване и въвеждане на нови ястия.
- Организация на маркетинговата дейност на заведението за хранене и развлечения.
- Търсене и предлагане – пазарни ситуации.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Разработете меню в съответствие с типа на избрано заведение за хранене и развлечения.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва видовете хранителни продукти, използвани за приготвянето на кулинарни изделия и видовете напитки	<b>10</b>
2. Обяснява структурата, състава и основните принципи при съставяне и планиране на ястията и напитките в менюто	<b>10</b>
3. Описва характерните особености на основните групи ястия	<b>5</b>
4. Обяснява подходите за управление на персонала при изпълнение на менюто, при създаване и въвеждане на нови ястия	<b>10</b>
5. Обяснява видовете маркетингови подходи и пазарни функции, представянето и рекламирането на възможностите на заведението за хранене и развлечения	<b>5</b>
6. Обяснява законите за търсене и предлагане и ситуациите на пазара	<b>5</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 4: **Организация, управление и контрол в подготвителните помещения при предварителната обработка на хранителните продукти**

**План-тезис:**

- Организация, управление и контрол на технологичния процес в подготвителните помещения.
- Функционална връзка на подготвителните с останалите производствени помещения.
- Технологично оборудване в подготвителните помещения.
- Основни изисквания при съхранение на полуфабрикатите.
- Организация, управление и контрол на работа на персонала в производствените помещения.
- Контрол – същност, видове, процес на контролиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Разработете технологична схема за подготовка на полуфабрикати за аламинути от месо.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва организацията, управлението и контрола на технологичния процес в подготвителните помещения	<b>10</b>
2. Обяснява функционалната връзка	<b>5</b>
3. Обяснява процесите, предназначението и начина на работа на машините и съоръженията при производството на полуфабрикати	<b>10</b>
4. Описва методите за съхранение на полуфабрикатите	<b>5</b>
5. Обяснява организацията, управлението и контрола на работа на персонала в производствените помещения	<b>5</b>
6. Обяснява същността на контрола	<b>10</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 5 **Организация, управление и контрол на технологичния процес в студена кухня**

**План-тезис:**

- Организация, управление и контрол на технологичния процес в студена кухня.
- Технологично обзавеждане и оборудване в студена кухня.
- Организация, управление и контрол на предлагането и сервирането на асортименти от студена кухня.
- Организация, управление и контрол на работа на персонала в производствените помещения.
- Продуктова политика на фирмата.
- Насърчаване на продажбите – същност и значение, равнища на стимулирането, средства за насърчаване на продажбите.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Изгответе калкулация и определете цената на студено предястие.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва организацията, управлението и контрола на технологичния процес в студена кухня	<b>10</b>
2. Обяснява технологичното оборудване и кухненския инвентар в студена кухня – ефективност на използването на уредите и съоръженията, възникнали проблеми, инструкции за безопасна работа	<b>5</b>
3. Обяснява организацията, управлението и контрола на предлагането и сервирането на асортименти от студена кухня	<b>10</b>
4. Обяснява организацията, управлението и контрола на работа на персонала в производствени помещения	<b>5</b>
5. Описва продуктовата политика на фирмата	<b>5</b>
6. Описва принципите, методите и средствата за насърчаване на продажбите	<b>10</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>



**Изпитна тема № 6: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на топли предястия**

**План-тезис:**

- Организация, управление и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на топли предястия.
- Организация и функционална връзка на топла кухня с другите производствени звена.
- Технологично обзавеждане и оборудване в топла кухня.
- Контрол на качеството на топлите предястия при приготвяне и сервиране.
- Организация, управление и контрол на работа на персонала в производствените помещения.
- Организационни структури на управление.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Изгответе инструкция за безопасна работа в топла кухня.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва организацията, управлението и контрола на технологичния процес в топла кухня при производство на топли предястия	<b>10</b>
2. Обяснява организацията и функционална връзка на топла кухня с другите производствени звена	<b>5</b>
3. Обяснява технологичното оборудване и кухненския инвентар в топла кухня – ефективност на използването на уредите и съоръженията, възникнали проблеми, инструкции за безопасна работа	<b>10</b>
4. Обяснява изискванията за оформяне и сервиране на топли предястия, времето за приготвяне и доставяне, правилата за сервиране и отсервиране	<b>10</b>
5. Описва работа на подходящия персонал в производствените помещения и необходимостта от повишаване на квалификацията му	<b>5</b>
6. Описва организационните структури на управление	<b>5</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 7: **Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на супи**

**План-тезис:**

- Организация, управление и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на супи.
- Организация и функционална връзка на топла кухня с другите производствени звена.
- Технологично обзавеждане и оборудване в топла кухня.
- Контрол на качеството на супи при приготвяне и сервиране.
- Организация, управление и контрол на работа на персонала в производствените помещения.
- Ценови стратегии в ресторантьорството.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Предвидете и обоснове подходящ асортимент супи в заведение за хранене и развлечения по избор.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва организацията, управлението и контрола на технологичния процес в топла кухня при производство на супи	<b>10</b>
2. Обяснява организацията и функционалната връзка на топла кухня с другите производствени звена	<b>5</b>
3. Обяснява технологичното оборудване и кухненския инвентар в топла кухня – ефективност на използването на уредите и съоръженията, възникнали проблеми, инструкции за безопасна работа	<b>10</b>
4. Обяснява изискванията за оформяне и сервиране на супи, времето за приготвяне и доставяне, правилата за сервиране и отсервиране	<b>10</b>
5. Описва работата на подходящия персонал в ресторантьорството и необходимостта от повишаване на квалификацията му	<b>5</b>
6. Описва ценовите стратегии	<b>5</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 8: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на основни ястия**

**План-тезис:**

- Организация, управление и контрол на технологичния процес в топла кухня при производство на основни ястия.
- Организация и функционална връзка на топла кухня с другите производствени звена.
- Технологично обзавеждане и оборудване в топла кухня.
- Контрол на качеството на основните ястия при приготвяне и сервиране.
- Организация, управление и контрол на работа на персонала в производствените помещения.
- Пазар и пазарно равновесие.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Предвидете и обоснове подходящ асортимент основни ястия в заведение за хранене и развлечения по избор.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва организацията, управлението и контрола на технологичния процес в топла кухня при производство на основни ястия	<b>10</b>
2. Обяснява организацията и функционалната връзка на топла кухня с другите производствени звена	<b>5</b>
3. Обяснява технологичното оборудване и кухненския инвентар в топла кухня – ефективност на използването на уредите и съоръженията, възникнали проблеми, инструкции за безопасна работа	<b>10</b>
4. Обяснява изискванията за оформяне и сервиране на основни ястия, времето за приготвяне и доставяне, правилата за сервиране и отсервиране	<b>10</b>
5. Описва работата на подходящия персонал в ресторантьорството и необходимостта от повишаване на квалификацията му	<b>5</b>
6. Описва търсене, предлагане и пазарно равновесие	<b>5</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 9: **Организация и управление на комуникацията с клиенти**

**План-тезис:**

- Договори и оферти в ресторантьорството.
- Резервации в ресторантьорството.
- Организация, управление и контрол на работата пред госта.
- Водене на преговори - етапи, методи, тактики.
- Бизнес етикет – условие за успешни делови отношения.
- Инвестиране и финансиране на предприятието.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Изяснете ролята на комуникациите при вземане на управленски решения.

**Дидактически материали:** *Текст за превод (предоставя се от училището)*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията и контрола на договарянето и изготвянето на оферти	<b>5</b>
2. Описва начините за регистрирането на резервации, посрещане и настаняване на гостите на заведението в зависимост от специфичните им изисквания	<b>10</b>
3. Описва организацията, управлението и контрола на работата пред госта при транжиране, филетиране, мариноване, фламбиране	<b>10</b>
4. Обяснява етапите и методите за водене на преговори	<b>5</b>
5. Познава правилата на бизнес етикета	<b>5</b>
6. Обяснява инвестирането и финансирането на предприятието	<b>10</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 10: **Организация, управление и контрол на работата в търговската зала на закуска/обяд/вечеря**

**План-тезис:**

- Организация и управление на работата в търговската зала на закуска/обяд/вечеря.
- Организация и управление при формите на сервитьорско обслужване в търговската зала.
- Организация и контрол на посрещането, настаняването и изпращането на гостите в ресторанта и бара.
- Съставяне и планиране на меню.
- Комуникация с клиенти.
- Технологично оборудване в търговската зала.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Предложете подходяща форма на обслужване за закуска и обяд в дадено заведение с цел привличане на клиенти и увеличаване стокооборота на заведението и изяснете тяхното предимство.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Организация и управление на работата в търговската зала на закуска/обяд/вечеря	<b>10</b>
2. Организация и управление при формите на сервитьорско обслужване в търговската зала	<b>10</b>
3. Организация и контрол на посрещането, настаняването и изпращането на гостите в ресторанта и бара	<b>5</b>
4. Обяснява принципите за съставяне и планиране на меню	<b>10</b>
5. Обяснява начините на комуникация с клиенти	<b>5</b>
6. Обяснява технологичното оборудване в търговската зала	<b>5</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 11: **Организация и контрол на обслужването с бюфети в търговската зала**

**План-тезис:**

- Организация и контрол на обслужване при вариант „Шведска маса”.
- Организация и контрол на обслужване чрез маса-бюфет.
- Предимствата на бюфетите за повишаване качеството на обслужването.
- Мениджмънт и фирмена култура.
- Организация, управление и контрол на работа на персонала в търговската зала.
- Разплащане и документиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Предложете схема на шведска маса за сутрешна закуска в хотелски комплекс.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията и контрола на обслужване при вариант „Шведска маса” - оформяне, подреждане на бюфет „Шведска маса”	<b>10</b>
2. Обяснява организацията и контрола на обслужване чрез маса-бюфет - оформяне, подреждане на варианти	<b>10</b>
3. Обяснява предимствата при обслужване с бюфети	<b>5</b>
4. Обяснява мениджмънта и фирмената култура на предприятието	<b>5</b>
5. Описва организацията, управлението и контрола на работа на персонала в търговската зала	<b>10</b>
6. Описва начините на разплащане и документиране	<b>5</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача /казуса.	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 12: **Организация управление и контрол на обслужването на приеми**

**План-тезис:**

- Организация, подготвителна работа, обслужване и контрол при приеми.
- Организация, подготвителна работа, обслужване и контрол на прием „Фуршет”.
- Организация, подготвителна работа, обслужване и контрол на прием „Коктейл” и прием „Чай”.
- Инструменти на комуникационната политика – реклама, пбблик рилейшънс, насърчаване на продажбите.
- Организация, управление и контрол на работа на персонала в търговската зала.
- Разплащане и документиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Направете схема на бюфета за прием “Фуршет”.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията, подготвителната работа, обслужването и контрола при приеми	<b>5</b>
2. Обяснява договарянето на приема, съставянето на офертата, подготовката за обслужване и провеждането на прием „Фуршет”	<b>10</b>
3. Обяснява организацията на подготвителната работа и обслужването в зависимост от вида на специалните случаи	<b>10</b>
4. Описва инструментите на комуникационната политика – реклама, пбблик рилейшънс, насърчаване на продажбите	<b>10</b>
5. Обяснява организацията, управлението и контрола на работа на персонала в ресторантьорството	<b>5</b>
6. Описва начините на разплащане и документиране	<b>5</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 13: **Организация, управление и контрол на обслужването при банкети**

**План-тезис:**

- Работа в екип.
- Организация, управление и контрол при банкет с пълно и частично обслужване.
- Организация и контрол на обслужването при банкети.
- Реклама - икономически функции на рекламата. Характерни особености на рекламната комуникация. Видове реклама, рекламни носители, канали, средства.
- Спомагателни топлинни апарати в търговската зала.
- Разплащане и документиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Направете схема на един куверт по възможно най-пълно меню.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 13:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Работа в екип	<b>5</b>
2. Обяснява организацията, управлението и контрола при банкет с пълно и частично обслужване - договаряне на банкета, изготвяне на меню, предварителна и същинска подготовка, подреждане на масите	<b>10</b>
3. Обяснява обслужването при банкети с пълно и частично обслужване	<b>10</b>
4. Характерни особености на рекламната комуникация. Видове реклама, рекламни носители, канали, средства	<b>10</b>
5. Описва спомагателните топлинни апарати в търговската зала	<b>5</b>
6. Описва начините на разплащане и документиране	<b>5</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>



Изпитна тема № 14: **Организация, управление и контрол на производствения процес на бара**

**План-тезис:**

- Класификация и характеристика на баровете.
- Организация, управление и контрол при обзавеждане на баровете с мебели, машини и съоръжения.
- Организация и контрол при приготвяне и сервиране на топли безалкохолни напитки.
- Организация и контрол при приготвяне и сервиране на смесени напитки.
- Документи за първична счетоводна отчетност.
- Потребителско поведение.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно–хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Посочете основните напитки, с които трябва да разполага всеки бар.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява класификацията и прави характеристика на баровете	<b>5</b>
2. Обяснява организацията, управлението и контрола при обзавеждане на баровете с мебели, машини и съоръжения	<b>10</b>
3. Обяснява организацията и контрола при приготвянето и сервирането на топли безалкохолни напитки	<b>10</b>
4. Обяснява организацията и контрола при приготвянето и сервирането на смесени напитки	<b>10</b>
5. Описва документите за първична счетоводна отчетност	<b>5</b>
6. Обяснява потребителското поведение	<b>5</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 15: **Организация на самообслужването в ресторантьорството**

**План-тезис:**

- Класификация, организация и контрол на формите на обслужване в ресторантьорството.
- Организация на системите за издаване на храна и напитки при самообслужване.
- Организация и контрол на обслужването в ресторантьорството.
- Организация на самообслужването при звена за издаване на комплексни менюта.
- Организация на процеса на документирането на стопанските операции.
- Маркетингов план.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Посочете предимствата на организацията на самообслужване при издаване на комплексни менюта.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва класификацията, организацията и контрола на формите на обслужване в ресторантьорството	<b>10</b>
2. Обяснява организацията на системите за издаване на готова продукция. Механизация на издаването	<b>10</b>
3. Описва организацията и контрола на обслужването в ресторантьорството	<b>10</b>
4. Обяснява организацията на линиите за комплектуване и издаване на комплексни менюта	<b>5</b>
5. Описва организацията на процеса на документирането на стопанските операции	<b>5</b>
6. Обяснява разработката на маркетингов план и изпълнението му	<b>5</b>
7. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 16: Организация, управление и контрол на кетърингово събитие**

**План-тезис:**

- Видове кетърингови събития.
- Организация, управление и контрол на необходимия инвентар, производствената база и персонал при обслужване на кетърингови събития.
- Транспорт и съхраняване на ястията до кетъринговото събитие - транспортни средства; съдове и инвентар, опаковки.
- Търсене и предлагане.
- Финансиране на предприемаческа дейност.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Съставете оферта за кетърингово събитие по избор и изчислете стойността ѝ.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва видовете кетърингови събития	<b>10</b>
2. Описва организацията и управлението на необходимия инвентар, производствената база и персонала при обслужване на кетърингови събития	<b>10</b>
3. Описва видовете транспорт и изискванията за съхранение на кулинарните изделия, предназначени за кетърингови събития - транспортни средства; съдове и инвентар, опаковки	<b>5</b>
4. Обяснява основните икономически закони за търсене и предлагане	<b>10</b>
5. Обяснява определянето на потребност от капитал, източниците за финансиране, кредити, лизинг, факторинг, франчайзинг	<b>10</b>
6. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
7. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 17: **Качество в ресторантьорството**

**План-тезис:**

- Качество на кулинарната продукция и качество на обслужването в ресторантьорството.
- Системи за управление на качеството в ресторантьорството.
- Организация на поведението на обслужващия персонал. Взаимоотношение гост/обслужващ персонал.
- Оценки за качество на обслужването.
- Документиране отчитането на разходите на предприятието.
- Мотивация на предприемачеството.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:** Изгответе схема на организационната структура на заведение за хранене по предварително зададени данни.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 17:</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Дефинира и анализира показателите, които са гарант за качество в ресторантьорството	<b>10</b>
2. Обяснява системите за управление на качеството в ресторантьорството и популярните международни методи	<b>5</b>
3. Обяснява организацията на поведението на обслужващия персонал и несловесните фактори в комуникацията	<b>10</b>
4. Обяснява видовете оценки за качеството на обслужване - потребителски, фирмени	<b>5</b>
5. Описва документиране отчитането на разходите на предприятието	<b>5</b>
6. Обяснява същността на мотивацията, потребност, мотивационни теории, несигурност и предприемачески риск	<b>10</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</b>
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 18: Организация, управление и контрол на централизирано производство на ястия**

**План-тезис:**

- Материално-техническа база за централизирано производство на ястия.
- Организация, управление и контрол на централизирано производството на ястия.
- Технология на видовете ястия, подходящи за централизирано производство.
- Технологично оборудване на производствените помещения.
- Търсене и предлагане.
- Финансиране на предприемаческа дейност.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача/казус:**

Предложете примерна схема за функционална връзка на производствените помещения за централизирано производство на ястия и опишете нужното технологично оборудване.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва материално-техническата база за централизирано производство на ястия	<b>5</b>
2. Обяснява организацията, управлението и контрола на централизирано производството на ястия	<b>10</b>
3. Обяснява технологията на видовете ястия, подходящи за централизирано производство	<b>10</b>
4. Описва технологичното оборудване на производствените помещения	<b>5</b>
5. Обяснява основните икономически закони за търсене и предлагане	<b>5</b>
6. Обяснява определянето на потребност от капитал, източниците за финансиране, кредити, лизинг, факторинг, франчайзинг	<b>10</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
8. Решава приложната задача/казуса	<b>10</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 **четвърта** степен на професионална квалификация.

Държавният изпит по практика на специалността се организира в две части:

**Първа част** – Разработка, презентация и защита на проект пред изпитната комисия. Темите за проекта се определят от училището и са свързани с изучаваната специалност. Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки обучаван и включва комуникация на обучаемия с комисията на чужд език. Проектът трябва да бъде разработен под формата на бизнес план.

Индивидуалните практически задания на проектите се изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността в училището/обучаващата институция. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена. Обучаваните получават указания за началната страница на проектите (например: пълното наименование на училището/обучаващата институция, имената на обучавания, квалификационната форма, темата на проекта, година и населено място), а така също и за минимален обем страници.

В процеса на разработване на проекта обучаваните получават методическа помощ (консултации) от учители/преподаватели, определени от директора/ръководителя на обучаващата институция.

Презентацията и защитата на проекта се извършват пред комисията, назначена от директора/ръководителя на обучаващата институция. Датата (датите) за презентация и защита на проектите се определя(т) от директора/ръководителя на обучаващата институция.

Проектът трябва да бъде предаден на комисията 15 дни преди определената дата за презентация и защита на хартиен носител.

##### **Бизнес планът трябва да включва:**

- **Въвеждаща част** - титулна страница, съдържание, резюме.
- **Стратегическа част:**

- Ориентация на фирмата – мисия, цели, стратегии (визия).
- Анализ на пазара – PEST и SWOT анализ, пазарен потенциал, конкуренти.
- **Функционална част:**
  - Маркетинг – стратегии и цели, маркетингови концепции (продуктова, ценова, дистрибуционна и комуникационна).
  - Производство – производствен процес, оборудване, производствена програма.
  - Персонал – потребности от персонал, заплащане на труда, осигуряване на ЗБУТ.
  - Финанси – инвестиционни разходи, източници на финансиране, прогнози за приходи и разходи, прогнози за парични потоци.
  - Мениджмънт – организационна структура на управление, правна форма.
- **Приложения** – материали за продукта, менюта и др.

**Втора част** – 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 **Ресторантьор** (Наредба № 6 от 5 февруари 2010 г., обн. ДВ, бр. 16 от 26.02.2010 г.).

#### 4.2. Критерии за оценяване.

№	Критерии	Максимален брой точки
<b>Критерии – I част</b>		<b>30 точки</b>
1.	Умения за прилагане на маркетинговия инструментариум	5
2.	Умения за съставяне на организационно-управленски план	5
3.	Умения за разработване на финансово-счетоводни прогнози	5
4.	Умения за разработването на прогнози и анализи	5
5.	Умения за използване на технически средства и естетическо оформление на разработката (графики, таблици, диаграми) Използване на нагледни материали – рекламни материали, компютърна мултимедийна презентация	5
6.	Умения за презентиране на разработката и водене на комуникация на чужд език	5
<b>Критерии – II част</b>		<b>30 точки</b>
	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 2 от ДОИ	

#### V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Максималният брой точки за всяка изпитна тема или за всяко изпитно задание е 60. Преминаването 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. Доц. д-р Сомов, Г., Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. “Торнадо – НВ” София, 2000
6. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранително законодателство. “Торнадо – НВ”, 2001
7. Миленкова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. “Нови знания” 2001
8. Войкова, А., Николов. Икономика, Маркетинг и мениджмънт
9. Начева, Р., Счетоводство и отчетност в туризма, “Форком”, София 2007
10. Николов и колектив, Икономика на предприятието, ИК “Мартилен” София, 2009
11. Тодоров, К., Предприемачество и дребен бизнес, Издателство “Мартилен” София.
12. Гутмайер, В., Щиклер, Х. и колектив, Сервиране, Дионис, София, 2004
13. Зигел С., Р. Ленгер и колектив, Барманство, Дионис, София, 2007
14. Гертрауд Б, К. Бауер, Е. Митше, Готварство, Дионис, София, 2005
15. Линднер Йоханес и колектив, Предприемачество и мениджмънт, Дионис, София, 2007
16. Плачкова, М. П. Пенева, Р. Райчев. Мениджмънт в туризма. Дионис, София, 2008
17. Узунова, М., Н. Евтимова, Т. Данчева. Маркетинг в туризма. Дионис, София, 2006
18. 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.
19. Закон за храните. Обн. ДВ, бр.90/15.10.1999 г.
20. 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 Цонева – Софийска професионална гимназия по туризъм
2. Евелина Михайлова - Софийска професионална гимназия по туризъм
3. Красимира Атанасова - Софийска професионална гимназия по туризъм
4. инж. Мариана Петрова – ПГ по ресторантьорство, търговия и обслужване, гр. Плевен
5. инж. Пепа Енчева - ПГ по ресторантьорство, търговия и обслужване, гр. Плевен
6. Милена Гуркова - ПГ по ресторантьорство, търговия и обслужване, гр. Плевен
7. Нели Божинова - ПГ по ресторантьорство, търговия и обслужване, гр. Плевен



**VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ**  
**а) Примерен изпитен билет**

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

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

по професията 811060 Ресторантьор

специалността 8110601 Организация и управление в ресторантьорството

**Изпитен билет № 13**

*Изпитна тема: Организация управление и контрол на обслужването при банкети  
(изписва се точното наименование на темата)*

**План-тезис:**

- Работа в екип
- Организация, управление и контрол при банкет с пълно и частично обслужване.
- Организация и контрол на обслужването при банкети.
- Реклама - икономически функции на рекламата. Характерни особености на рекламната комуникация. Видове реклама, рекламни носители, канали, средства.
- Спомагателни топлинни апарати в търговската зала.
- Разплащане и документиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Приложна задача:** Направете примерна схема за подреждане на маса за банкет с частично обслужване на 14 души.

**Дидактически материали:** предварително разработено меню за 1 човек

**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 ЧЕТВЪРТА СТЕПЕН  
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професията 811060 Ресторантьор  
специалността 8110601 Организация и управление в ресторантьорството

**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: .....

**I. ЧАСТ** Да се разработи, презентира и защити проект на тема:

***Бизнес план за откриване на ресторант за българска национална кухня***

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

Бизнес планът трябва да:

- включва всички елементи от структурата на бизнес плана;
- съдържа резултати от проучвания, графики, таблици, диаграми.

При презентирането на разработката обучаемият демонстрира умение за водене на комуникация на чужд език.

**II. ЧАСТ** Планирайте, организирайте и представете елементи от Вашето меню в бизнес плана

*Указания за изпълнение на практическото задание:* по избор пригответе и сервирайте 2 Асортимента. Съобразявайки се с вида ресторант аранжирайте обстановката, окачествете пригответеното, комуникирайте с клиентите на български и поне на един чужд език

ОБУЧАВАН/И: .....

(име, фамилия)

.....  
(подпис)

Председател на изпитната комисия: .....

(име, фамилия)

.....  
(подпис)

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

(име, фамилия) (подпис)

.....  
(печат на училището/обучаващата институция)