

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**за провеждане на държавни изпити за придобиване трета степен на
професионална квалификация**

СПЕЦИАЛНОСТ: № 1179

**ТЕХНОЛОГИЯ НА
ПРОИЗВОДСТВОТО И ОБСЛУЖВАНЕТО
В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ**

София, 2004 година

1. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика на специалността за придобиване трета степен на професионална квалификация по специалността **Технология на производството и обслужването в общественото хранене**.

С държавните изпити по теория и практика на специалността се извършва проверка и оценка на професионалните компетенции.

Изпитната програма цели да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции, изискващи се за придобиване трета степен на професионална квалификация.

Изпитната програма е разработена на основание на ЗНП, ЗПОО и действащите учебни планове и програми за специалността.

2. ФОРМА НА ИЗПИТИТЕ

Държавните изпити за придобиване трета степен на професионална квалификация по специалност **Технология на производството и обслужването в общественото хранене** са два:

➤ **Държавен изпит по теория на специалността** – писмена разработка на изпитна тема от учебното съдържание от задължителната професионална подготовка с продължителност 4 астрономически часа.

Изпитните теми са определени на базата на учебното съдържание от учебните предмети от раздел Б – задължителна професионална подготовка на учебния план. Те са съобразени с професионалните компетенции, които учениците придобиват в процеса на обучението.

За провеждане на **държавния изпит по теория** на специалността се подготвят **изпитни билети**. **Изпитният билет** съдържа наименованието на **изпитната тема** и план-тезиса на учебното съдържание. Във всеки изпитен билет се включва текст за превод свързан с учебното съдържание от изпитната тема. Текстът се изготвя от училището.

Изпитният билет се изтегля в деня, определен за изпита, и е един за всички ученици, обучавани по специалността в училището.

За подготовка за държавния изпит по теория на специалността на учениците се предоставят материалите по **т. 3. 2.** и по **т. 3. 3.** и използваната литература.

➤ **Държавен изпит по практика на специалността** - изпълнение на индивидуално практическо задание, разработено от училището в съответствие с тази изпитна програма с продължителност до 3 дни. Оценяването изпълнението на индивидуалното практическо задание се извършва в съответствие с критериите, определени с изпитната програма.

С държавния изпит по практика на специалността се оценяват практическите компетенции, придобити в процеса на обучение за придобиване трета степен на професионална квалификация.

3. СЪДЪРЖАНИЕ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Изпитната програма за държавния изпит по теория на специалността съдържа:

- професионалните компетенции, които следва да се придобият в процеса на обучение по специалността;
- учебните предмети и учебното съдържание по учебните предмети от раздел Б на учебния план, въз основа на които се формират професионалните компетенции;
- списък на изпитните теми и план-тезис на учебното съдържание /предоставят се на учениците за подготовка за изпита/;

- критерии за оценяване на професионалните компетенции;
- системата за оценяване.

3.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по специалността.

Професионални компетенции	Тежест на компетенциите в %
Базисни компетенции	50
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Познава и прилага нормативната уредба. ➤ Прилага и контролира здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания. ➤ Познава и ползва хранителни продукти, полуфабрикати и напитки. ➤ Познава икономиката, маркетинга и мениджмънта на фирмата. ➤ Познава и прилага знания по културология и делово общуване. ➤ Познава и ползва системи за информационно осигуряване. ➤ Познава и ползва чужд език. ➤ Познава и прилага технологията на кулинарната продукция и напитки, и реализацията им. ➤ Познава и ползва машини, апарати и съоръжения. ➤ Спазва правилата за безопасна работа. ➤ Прилага техническа, технологична и отчетна документация. 	
Специфични компетенции	50
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Организира и контролира условия за здравословен и безопасен труд в заведения за хранене. ➤ Организира и контролира спазването на санитарно-хигиенните изисквания в заведенията за хранене. ➤ Организира и контролира доставката и правилното съхранение на необходимите хранителни, нехранителни продукти и полуфабрикати. ➤ Организира и контролира ефективното използване на материално-техническата база в заведенията за хранене. ➤ Организира производството и контролира работата на персонала при приготвяне на кулинарната продукция и оформянето ѝ. ➤ Организира и контролира реализацията на кулинарната продукция и напитки. ➤ Организира и контролира обслужването в търговска зала и при специални случаи. ➤ Планира менюта и прави разценка на кулинарната продукция. ➤ Разработва и участва в екип при създаване на нови рецепти. ➤ Съдейства и участва в организиране на непериодични мероприятия за повишаване на професионалната квалификация – лична и на персонала. ➤ Изготвя калкулация и определя цени на кулинарна продукция и напитки. ➤ Ползва програмни продукти в заведения за хранене. ➤ Осъществява комуникации на професионален чужд език и ползва литература по специалността. 	

3.2. Тематични области, учебни предмети и учебно съдържание, въз основа на които се формират професионалните компетенции.

	Тематични области, учебни предмети и учебно съдържание	Критерии за оценяване
1.	<p>Материалознание на хранителните продукти</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основни групи хранителни продукти. • Полуфабрикати. • Напитки. • Качествени изисквания към хранителни продукти и напитки. • Условия на срокове на съхранение. 	<ul style="list-style-type: none"> • Избира хранителни продукти, полуфабрикати и напитки за реализиране на производствената програма. • Познава качествените изисквания. • Обяснява сроковете на съхранение.
2.	<p>Технологично обзавеждане на заведенията за хранене</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предназначение и принципно устройство на машини, апарати и хладилни съоръжения. • Правила за експлоатация и безопасна работа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава технологичното обзавеждане в заведенията за хранене. • Избира и ползва подходящо технологично обзавеждане според производствената програма. • Изяснява и спазва правилата за безопасна работа. • Разчита техническата документация.
3.	<p>Технология на кулинарната продукция</p> <ul style="list-style-type: none"> • Видове полуфабрикати от хранителни продукти и кулинарното им предназначение. • Топлинни процеси при приготвянето на храни. • Технологични етапи. • Качествени изисквания към кулинарната продукция. • Условия и срокове за съхранение и реализация на кулинарната продукция и напитки. • Технологична документация. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава и подбира полуфабрикати за производство. • Изяснява и прилага топлинните процеси. • Обяснява и прилага технологичните етапи. • Познава, спазва и контролира качеството на кулинарната продукция. • Познава, спазва и контролира условията и сроковете за съхранение и реализация на храни и напитки. • Ползва и спазва технологична документация. • Съставя и прилага нови рецепти.

4.	Здравословни и безопасни условия на труд	
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Нормативни документи за здравословни и безопасни условия на труд. • Професионален и здравен риск, и долекарска помощ. • Безопасни условия за работа с технологично обзавеждане и опазване на околната среда. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава и прилага нормативни документи за здравословни и безопасни условия на труд. • Познава източниците на риск и начините за оказване на долекарска помощ. • Организира и контролира безопасната работа. • Не допуска замърсяване на околната среда.
6.	Сервиране и барманство	

	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка на търговската зала и персонала за работа. • Изискване и начини на сервиране на храни и напитки. • Форми на обслужване. • Специални случаи на обслужване. • Маркиране на кулинарната продукция. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава и спазва етапите на подготовка. • Познава и прилага изискванията и начините за сервиране на храни и напитки. • Познава и прилага формите на обслужване. • Познава, разграничава и обслужва специални случаи. • Познава и прилага начините за маркиране. • Познава и ползва ресторантьорски софтуер.
7.	Отчетност на фирмата	
	<ul style="list-style-type: none"> • Реквизити на първични документи. • Калкулиране и ценообразуване на готова продукция и напитки. • Отчитане реализацията на кулинарната продукция, храните и напитки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава, съставя и оформя първични документи. • Калкулира себестойност и определя цена. • Познава изискванията за отчитане на продажбите.
8.	Икономика	
	<ul style="list-style-type: none"> • Теория на пазарното стопанство. • Икономика на фирмата. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните икономически закони, икономически показатели, данъчната политика на държавата. • Познава правните възможности за създаване, регистриране и прекратяване на фирмата. • Анализира и мотивира избора на разположение на предприятието. • Познава инвестиционния процес и възможностите за финансиране, организацията на заплащане ; ценообразуването. • Познава маркетингови стратегии и средствата за стимулиране на продажбите.
9.	Мениджмънт	

<ul style="list-style-type: none"> • Предприемачество. • Мениджмънт. • Управление на персонала, трудовоправни отношения. • Кадрова политика, мотивация и развитие на персонала. • Бизнес планиране. • Раздели на бизнес плана. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава ролята, функциите и личните качества на предприемача. • Познава и обяснява различните предприемачески стратегии. • Познава, обяснява видовете мениджмънт; организационни системи, стилове и принципи на управление на фирмата. • Посочва видовете управленски решения и изискванията, на които да отговарят. • Познава изискванията за сключване и прекратяване на трудов договора съгласно Кодекса на труда и произтичащите от това права, задължения и отговорности. • Познава формите на заплащане на труда и договаряне на работната заплата. • Познава действащата система за социално и здравно осигуряване. • Определя критериите за подбор на персонала и за оценка на работата му. • Познава и прилага системата за стимулиране на персонала, съдейства и организира повишаването на неговата квалификация и развитието му. • Определя целите и задачите на бизнес плана и видовете планови особености. • Определя правната форма за осъществяване на бизнеса. • Познава и ползва системите за информационно осигуряване на бизнеса. • Познава основните раздели на бизнес плана. • Познава и участва при съставяне на маркетингов план, производствен план в заведенията за хранене, план за работна сила и средствата за работна заплата. • Определя административно-управленската структура на фирмата. • Участва при съставяне и анализиране на финансовите разчети и определянето на инвестиционната политика на фирмата.
--	--

10.	Организация и контрол на производството и обслужването в заведенията за хранене	
	<ul style="list-style-type: none"> • Нормативно-правната уредба в ресторантьорството. • Производствена програма. • Материално-техническа база – видове помещения, функционална връзка между тях и санитарно-хигиенни изисквания. • Управление на персонала. • Организация и контрол при приготвяне на кулинарна продукция. • Организация и контрол при обслужването. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава и прилага нормативно-правната уредба в ресторантьорството. • Познава и прилага основните принципи за съставяне на производствена програма. • Организира и контролира ефективното изпълнение на материално-техническата база и санитарно-хигиенните изисквания към нея. • Познава длъжностната характеристика на персонала. • Съставя и контролира графици за работа. • Контролира трудовата и технологична дисциплина на персонала; • Контролира личната и хигиената на работното място. • Познава, организира и контролира технологичните етапи при приготвяне на кулинарна продукция и напитки. • Познава и контролира работата на технологичното обзавеждане. • Организира и контролира качеството на кулинарната продукция при оформянето и реализацията ѝ. • Организира и контролира спазването на санитарно-хигиенните изисквания на целия технологичен процес. • Познава и контролира формите на обслужване. • Изготвя оферта, организира и контролира обслужване при специални случаи.
11.	Чужд език	

	<ul style="list-style-type: none"> • Специфична терминология в областта на храненето и обслужването. • Професионална комуникация на чужд език. • Бизнес комуникации на чужд език. 	<ul style="list-style-type: none"> • Използва специфична терминология при обслужването на гости. • Ползва професионална литература на чужд език. • Консултира гостите при избор на ястия и напитки. • Ползва чужд език при изготвяне на автобиография и явяване на интервю.
	<ul style="list-style-type: none"> • Бизнес планиране, цел, задачи, видове бизнес план. 	<ul style="list-style-type: none"> • Познава целта и задачите на бизнес плана и видовете планови дейности. • Анализира бизнес идеята. • Познава и ползва информационно осигуряване на бизнеса.

3.3. Списък на изпитните теми и план-тезис на учебното съдържание

Изпитна тема №1: Организация и контрол на складовото стопанство при приемане на стоки	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Предназначение и функции на складовото стопанство. • Видове складови помещения. • Проучване на доставчици и сключване на договори. • Определяне на складовата наличност и потребностите от стоки. • Заявки за доставка. • Санитарно-хигиенни изисквания при транспорт и приемане на стоки. • Документи за получаване и приемане на стоки в складовото стопанство. • Контрол в складовото стопанство. • Превод на текст от чужд език на български изик. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №1	Максимален брой точки
• Посочва предназначението и функциите на складовото стопанство.	10
• Описва видовете складови помещения.	10
• Обяснява критериите за избор на доставчици и начина за сключване на договори.	10
• Посочва методите за определяне на складовите наличности.	15
• Описва изготвянето на заявки за доставка.	10
• Познава санитарно-хигиенните изисквания при транспорт и приемане на стоки.	10
• Обяснява документите за получаване и приемане на стоки /фактура, складова разписка/.	15
• Познава контролните дейности.	10

<ul style="list-style-type: none"> • Прилага специфична терминология на чужд език. 	10
Изпитна тема №2: Организация и контрол на складовото стопанство при съхранение на стоки	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Обработка на получените стоки и разпределение за съхранение. • Функционална връзка на складовото стопанство. • Видове складови помещения. • Технологично обзавеждане – не механично и хладилно. • Санитарно-хигиенни изисквания. • Документи за получаване и издаване на стоки. • Контрол при съхранение. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №2	Максимален брой точки 100
<ul style="list-style-type: none"> • Описва начините за обработка на получените стоки и принципите за разделно съхранение. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява функционалната връзка. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Описва видовете складови помещения. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва не механичното и хладилното обзавеждане. 	20
<ul style="list-style-type: none"> • Познава санитарно-хигиенните изисквания при съхранение на стоки. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява документирането за получаване и издаване на стоки. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Познава контролните дейности при съхранение. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Прилага специфична терминология на чужд език. 	10
Изпитна тема №3: Организация и контрол в подготвително помещение за зеленчуци	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Предназначение и функции. • Функционална връзка. • Технологични етапи при обработката на зеленчуци. • Технологично обзавеждане – немеханично и механично. • Персонал. • Документи. • Санитарно-хигиенни изисквания към полуфабрикатите и обзавеждане. • Безопасни условия при работа с механичното обзавеждане. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №3	Максимален брой точки 100
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва предназначението и основните функции. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява функционалната връзка. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява технологичните етапи. 	30
<ul style="list-style-type: none"> • Избира технологичното обзавеждане. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва подходящия персонал. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва документите за първична счетоводна отчетност. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва санитарно-хигиенните изисквания. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява условията за безопасна работа. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява контролните дейности. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Прилага специфична терминология на чужд език. 	10

Изпитна тема №4: Организация и контрол в подготвително помещение за месо	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Предназначение и функции. • Функционална връзка. • Технологични етапи при обработка на месо. Видове полуфабрикати. • Технологично обзавеждане – немеханично и механично. • Персонал. • Документи. • Санитарно-хигиенни изисквания към оборудването. • Безопасни условия при работа с механичното обзавеждане. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №4	Максимален брой точки 100
• Посочва предназначението и основните функции.	5
• Обяснява функционалната връзка.	5
• Обяснява технологичните етапи и видовете полуфабрикати.	30
• Избира технологичното обзавеждане.	20
• Посочва необходимия персонал.	5
• Посочва документите за първична счетоводна отчетност.	5
• Посочва санитарно-хигиенните изисквания.	5
• Обяснява условията за безопасна работа.	5
• Обяснява контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №5: Организация и контрол в студена кухня	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Предназначение и функции. • Функционална връзка. • Видове студени предястия. • Технология на салати от пресни зеленчуци. • Съдове за оформяне на студени предястия. • Технологично обзавеждане – немеханично, механично и хладилно. • Персонал. • Документи. • Санитарно-хигиенни изисквания към помещението и персонала. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №5	Максимален брой точки 100
• Посочва предназначението и основните функции.	5
• Обяснява функционалната връзка.	5
• Посочва видовете студени предястия.	10
• Обяснява технологията на салати от пресни зеленчуци.	20
• Посочва подходящи съдове за оформяне.	10
• Избира технологичното обзавеждане.	10
• Посочва необходимия персонал.	5
• Посочва документите за издаване на готова продукция	5
• Посочва санитарно-хигиенните изисквания.	5
• Обяснява условията за безопасна работа.	5

• Обяснява контролните дейности	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №6: Организация и контрол в топла кухня при приготвяне на супи	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Дейности в топла кухня. • Функционална връзка. • Характеристика и видове супи. • Съдове за оформяне. • Технологично обзавеждане - немеханично и топлинно. • Персонал. • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към готовата продукция. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №6	Максимален брой точки 100
• Посочва предназначението и основните дейности.	5
• Обяснява функционалната връзка.	5
• Характеризира и класифицира супите.	30
• Посочва подходящите съдове.	10
• Избира технологичното обзавеждане.	10
• Посочва необходимия персонал.	5
• Познава начина за калкулиране и ценообразуване.	10
• Посочва санитарно-хигиенните изисквания към готовата кулинарна продукция.	5
• Обяснява контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №7: Организация и контрол в топла кухня при приготвяне на топли предястия	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Дейности в топла кухня. • Функционална връзка. • Характеристика и класификация на топли предястия. • Технология на пържени топли предястия от млечни продукти. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – електрически фритюрник. • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към готовата кулинарна продукция. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №7	Максимален брой точки 100
• Посочва предназначението и основните дейности на топлата кухня.	5
• Обяснява функционалната връзка.	5
• Характеризира и класифицира топлите предястия.	20
• Обяснява технологията на пържени топли предястия от млечни продукти.	20
• Посочва подходящи съдове.	5

• Обяснява правилата за експлоатация и безопасна работа.	10
• Познава начина за ценообразуване и калкулиране.	10
• Посочва санитарно-хигиенните изисквания към готовата кулинарна продукция.	5
• Познава контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №8: Организация и контрол в топлата кухня при приготвяне на варени и задушени основни ястия.	
<ul style="list-style-type: none"> • План-тезис: • Характеристика и класификация на варени основни ястия. • Технология на пълнени зеленчуци и сарми. • Характеристика и класификация на задушени ястия. • Технология на месни яхнии. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – ел. печка • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към персонала. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №8	Максимален брой точки 100
• Характеризира и класифицира варените основни ястия.	10
• Обяснява технологията на пълнени зеленчуци и сарми.	15
• Характеризира и класифицира задушени основни ястия.	10
• Обяснява технологията на месни яхнии.	15
• Посочва подходящи съдове.	5
• Обяснява принципното устройство и правилата за експлоатация и безопасна работа с ел. печка.	10
• Познава начина за калкулиране и ценообразуване на кухненска продукция.	10
• Посочва санитарно-хигиенните изисквания към персонала.	5
• Познава контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №9: Организация и контрол в топлата кухня при приготвяне на печени основни ястия.	
<ul style="list-style-type: none"> • План-тезис: • Характеристика и класификация на печени основни ястия. • Технология на мусака с месо. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – електро пекарен шкаф. • Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция. • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към кухненския инвентар. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №9	Максимален брой точки 100
• Характеризира и класифицира печени основни ястия.	15
• Обяснява технологията на мусаки с месо.	25

• Посочва съдовете за оформяне.	10
• Обяснява устройството, правилата за експлоатация и безопасна работа на електро пекарен шкаф.	15
• Познава документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
• Познава начина за калкулиране и ценообразуване.	10
• Посочва санитарно-хигиенните изисквания към персонала.	5
• Познава контролните дейности.	5
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №10: Организация и контрол в топлата кухня при приготвяне на пържени аламинути.	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Характеристика и класификация на аламинути на скара. • Технология на аламинути на скара от смяно месо. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – обикновени скари. • Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция. • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане и пожарната безопасност. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №10	Максимален брой точки
	100
• Характеризира и класифицира аламинутите на скара.	15
• Обяснява технологията на аламинути от смяно месо.	20
• Посочва подходящите съдове за оформяне.	5
• Посочва видовете, обяснява принципното устройство, правилата за експлоатация и безопасна работа на скари.	20
• Посочва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
• Познава начина за калкулиране и ценообразуване.	10
• Обяснява санитарно-хигиенните изисквания и пожарната безопасност.	10
• Познава контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №11: Организация и контрол в топлата кухня при приготвяне на пържени аламинути.	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Характеристика и класификация на пържени аламинути. • Технология на пържени аламинути от бута. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – електрообръщателен тиган. • Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция. • Калкулация и ценообразуване. • Оказване на първа долекарска помощ при изгаряне. • Контрол. 	

Критерии за оценяване на изпитна тема №11	Максимален брой точки 100
• Характеризира и класифицира пържените аламинути.	15
• Обяснява технологията на аламинути от бута.	25
• Посочва подходящите съдове за оформяне.	5
• Обяснява принципното устройство, правилата за експлоатация и безопасна работа с ЕОТ.	10
• Посочва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
• Познава начина за калкулиране и ценообразуване.	10
• Посочва дейностите за оказване на долекарска помощ при изгаряне.	5
• Познава контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №12: Организация и контрол в топлата кухня при приготвяне на кухненски десерти.	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Характеристика и класификация на кухненски десерти. • Технология на нишестени десерти. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – електрическа печка. • Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция. • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към съдовете за оформяне. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №12	Максимален брой точки 100
• Характеризира и класифицира кухненски десерти.	15
• Обяснява технологията на нишестени кремове.	20
• Посочва съдовете за оформяне.	10
• Обяснява принципното устройство, правилата за експлоатация и безопасна работа.	15
• Познава документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	5
• Познава начина за калкулиране и ценообразуване.	10
• Обяснява санитарно-хигиенните изисквания към съдовете за оформяне.	5
• Познава контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №13: Организация и контрол на работа в търговската зала на закуска	

План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Инструктаж на персонала. • Съставяне на меню за закуска. • Технология на ястията от менюто. • Организация на подготвителната работа и обслужването на закуска. • Документи – заявки за закуски, тетрадка за заявка, лист-меню. • Апарати за топли напитки – бонамат. • Санитарно-хигиенни изисквания към трапезни съдове и прибори. • Здравословни и безопасни условия на труд в търговската зала /микроклимат/. • Контролна дейност в търговската зала. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №13	Максимален брой точки 100
• Познава изискванията за провеждане на инструктажа.	5
• Познава изискванията за съставяне на меню за закуска.	10
• Обяснява технологията на ястията от менюто.	25
• Познава организацията на обслужването на закуска.	20
• Познава необходимите документи.	5
• Обяснява обслужването на бонамата.	5
• Познава санитарно-хигиенните изисквания към трапезни съдове и прибори.	5
• Посочва изискванията към осветление, отопление и вентилация в търговска зала.	5
• Посочва контролните дейности на технолога.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №14: Организация и контрол на работа в търговската зала на обяд	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Инструктаж на персонала. • Съставяне на меню за обяд за един куверт. • Технология на ястията от менюто. • Организация на обслужването на обяд. • Спомагателни топлинни съоръжения /хладилни съоръжения/. • Документиране на кулинарната продукция. • Санитарно-хигиенни изисквания към персонала. • Здравословни и безопасни условия на труд – оказване на първа долекарска помощ при порязване. • Контролна дейност в търговската зала - взаимоотношения “клиент обслужващ персонал”. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №14	Максимален брой точки 100
• Познава изискванията за провеждане на инструктаж.	5
• Познава изискванията за съставяне на меню за обяд.	10
• Обяснява технологията на ястията в менюто.	25
• Познава организацията на обслужването на обяд.	20
• Посочва спомагателни топлинни съоръжения.	10
• Познава необходимите документи.	5
• Познава санитарно-хигиенните изисквания към персонала.	5

<ul style="list-style-type: none"> • Посочва дейностите при оказване на първа долекарска помощ при порязване. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Познава и контролира взаимоотношенията “клиент обслужващ персонал”. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Прилага специфична терминология на чужд език. 	10
Изпитна тема №15: Организация и контрол на работа в търговската зала на вечеря	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Инструктаж на персонала. • Съставяне на меню за вечеря за един куверт. • Технология на ястията от менюто. • Организация на обслужването на вечеря. • Документиране на кулинарната продукция. • Хладилни съоръжения в търговската зала. • Санитарно-хигиенни изисквания към готовата кулинарна продукция. • Здравословни и безопасни условия на труд – оказване на първа долекарска помощ при изгаряне. • Контролна дейност в търговската зала – при сервиране на храни и напитки. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №15	Максимален брой точки 100
<ul style="list-style-type: none"> • Познава изискванията за провеждане на инструктаж. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Познава изискванията за съставяне на меню за вечеря. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява технологията на ястията в менюто. 	25
<ul style="list-style-type: none"> • Познава организацията на обслужването на вечеря. 	20
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва спомагателни хладилни съоръжения. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Познава необходимите документи. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Познава санитарно-хигиенните изисквания към готовата кулинарна продукция. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва дейностите при оказване на първа долекарска помощ при изгаряне. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Познава контролната дейност в търговската зала при сервиране на храни и напитки. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Прилага специфична терминология на чужд език. 	10
Изпитна тема №16: Организация и контрол на работа в търговската зала при банкети	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Рекламна дейност на заведението. • Оферта за провеждане на банкети. • Организация на подготвителната работа в зависимост от вида на банкета. • Технология на предястие, основно ястие и десерт от менюто. • Организация на обслужването. • Спомагателни топлинни апарати в търговската зала. • Начини на разплащане и документиране. • Санитарно-хигиенни изисквания към готовата кулинарна продукция. • Контролни дейности в търговската зала. 	

Критерии за оценяване на изпитна тема №16	Максимален брой точки 100
• Познава основните видове средства за разпространение на рекламата.	5
• Познава изискванията за съставяне на оферти.	15
• Разграничава видовете банкети.	10
• Обяснява технологията на ястията.	20
• Познава организацията на обслужване при банкети.	15
• Посочва спомагателни топлинни съоръжения в търговската зала.	5
• Познава начините на разплащане и документирането им.	10
• Познава санитарно-хигиенните изисквания към готовата кулинарна продукция.	5
• Познава контролните дейности.	5
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №17: Организация и контрол на работа в търговската зала при приеми	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Значение и цел на рекламата на заведението. • Приеми – характеристика, видове, меню. • Оферта за провеждане на приеми. • Технология на хапки, салати, кулинарни коктейли. • Организация на обслужването. • Съоръжения за топли напитки. • Здравословни и безопасни условия на труд към микроклимата в търговската зала. • Санитарно-хигиенни изисквания към кулинарната продукция. • Контролни дейности в търговската зала. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №17	Максимален брой точки 100
• Обосновава необходимостта от реклама и посочва значението.	5
• Разграничава видовете приеми.	10
• Познава изискванията за съставяне на оферта.	15
• Обяснява технологията на ястията.	20
• Познава подготвителната работа при оформяне на блок-маса.	
• Познава организацията на обслужване при приеми.	20
• Посочва съоръжения за топли напитки.	5
• Посочва изискванията към микроклимат на средата.	5
• Обяснява санитарно-хигиенните изисквания към кулинарната продукция.	5
• Познава контролните дейности.	5
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема №18: Организация и контрол на бара	

План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Предназначение. • Видове напитки и съчетаване с храни. • Технологично обзавеждане и инвентар. • Документи за първична счетоводна отчетност. • Хладилно-обзавеждане – хладилни шкафове, хладилни витрини и ледогенератор. • Санитарно-хигиенни изисквания към хладилното обзавеждане. • Контролни дейности на бара. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №18	Максимален брой точки 100
• Обяснява предназначението на бара.	10
• Посочва видовете напитки и подходящите за тях храни.	25
• Посочва технологичното обзавеждане и инвентара на бара.	20
• Познава документите за първична отчетност /стокови разписки, продажни цени/ и произтичащата от тях материална отговорност.	10
• Посочва хладилното обзавеждане на бара.	10
• Познава санитарно-хигиенните изисквания към хладилното обзавеждане.	5
• Познава контролните дейности на бара.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема 19: Организация и контрол на централизирано производство на полуфабрикати от смяно месо	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Производствена програма. • Технологични етапи на производство на смяно месо и полуфабрикати от него. • Необходими помещения за производството. • Машини за работа на месо и оформяне на полуфабрикати. • Необходим персонал. • Пласмент и реклама. • Санитарно-хигиенни изисквания /условия и срокове на съхранение/ на готовата продукция. • Правила за безопасна работа с технологичното обзавеждане. • Контрол. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №19	Максимален брой точки 100
• Планира производствената програма.	10
• Обяснява технологичните етапи на производството на смяно месо и полуфабрикати от него.	25
• Избира помещенията, обезпечавщи производството.	10
• Избира машини, обезпечавщи производството.	10
• Посочва необходимия персонал.	5
• Познава стратегиите за пласмент и реклама.	10
• Познава санитарно-хигиенните изисквания /условия и съхранение/ към готовата продукция.	5
• Обяснява правилата за безопасна работа с технологичното обзавеждане.	5

• Познава контролните дейности.	10
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10
Изпитна тема 20: Организация и контрол на централизирано производство на салати	
План-тезис:	
<ul style="list-style-type: none"> • Производствена програма. • Основни технологични етапи на производство. • Технологиия на 4 броя комбинирани салати /творческа идея/. • Необходими помещения за производство. • Технологично обзавеждане на производствените помещения. • Необходим персонал. • Документиране на получените суровини на реализираната продукция. • Санитарно-хигиенни изисквания към готовата продукция. • ЗБУТ – замърсители на водите от производството. • Критерии. 	
Критерии за оценяване на изпитна тема №20	Максимален брой точки 100
• Планира производствената програма.	10
• Обяснява технологичните етапи на производството.	15
• Обяснява технологиите на предложените асортименти.	20
• Избира помещения, обезпечавщи производството.	5
• Подбира необходимото технологично обзавеждане за производствените помещения.	10
• Посочва необходимия персонал.	5
• Посочва необходимите документи.	10
• Познава санитарно-хигиенните изисквания към кулинарната продукция.	5
• Посочва основните замърсители на водите.	5
• Посочва контролните дейности.	5
• Прилага специфична терминология на чужд език.	10

3.4. Система за оценяване.

Оценяването на изпитните теми се извършва по критериите, записани след всяка изпитна тема.

Системата за оценяване е точкова. Сумата от точките за всички критерии за една тема е 100. За всеки критерий точките са определени съобразно неговата тежест и са максимални. В зависимост от показаните знания по съответния критерий могат да се получат от 0 до максималния брой точки.

- при пълно и вярно покриване на всички критерии се поставя максималният брой точки – 100;
- при непълно покриване на съответния критерий се отнемат до 20% от максималния брой точки за съответния критерий;
- при направени пропуски и грешки се отнемат над 50% от максималния брой точки за съответния критерий;
- при непокрит критерий не се дават точки.

Точките се сумират за темата и се приравняват към цифрова оценка по следната формула:

6 x получен брой точки от ученика

Оценката се изчислява с точност до стотни.

4. СЪДЪРЖАНИЕ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА.

Изпитната програма за държавния изпит по практика на специалността съдържа:

- Насоки за организиране и провеждане на държавния изпит по практика на специалността.
- Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.
- Критерии за оценяване.
- Система за оценяване.

4.1. Насоки за организиране и провеждане на държавния изпит по практика на специалността.

Държавният изпит по практика на специалността се провежда в училището и/или в заведения за хранене и развлечения.

Учениците се явяват в деня на изпита с определеното от училището работно облекло.

Продължителността на изпита е два последователни дни по 6 часа, съгласно заповед на директора на училището.

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

Първа част – Разработка и презентация на проект пред изпитната комисия. Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки ученик.

Темите за проекта се определят от училището и са свързани с изучаваната специалност – изготвяне на меню по зададени условия и обосновка на избора на ястия, технология и сервирането им.

Примерни проекти:

- ✓ Изготвяне на меню за детски рожден ден - 20 места.
- ✓ Изготвяне на меню за сребърна сватба – 30 места.
- ✓ Изготвяне на меню за абитуриентски бал – 40.

Темите се изтеглят в деня на изпита. и са различни за учениците.

Втора част – изпълнение на индивидуална практическа задача, която включва:

- приготвяне на две ястия;
- сервиране на ястията пред изпитната комисия и гости.

4.2.Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик съдържа:

За първата част на изпита:

- Наименование на проекта.
- Изисквания на които трябва да отговаря.
- Срок за разработване на проекта.
- Изисквания към презентацията.

За втората част на изпита:

- Наименования на ястията.
- Броя на порциите на ястията.
- Срок за изпълнение.
- Съдържание на извършваната работа.

По време на изпълнението на практическата задача учениците извършват следното:

-Извършват и организират приемането, окачествяването и съхранението на хранителните продукти и готовите ястия.

-Приготвят определените в индивидуалното практическо задание ястия.

-Ползват технологична литература.

-Оформят ястията в подходящи съдове.

-Сервират ястията по установените правила.

-Попълват приходно-разходни документи за счетоводна отчетност.

-Използват подходящо технологично оборудване.

-Спазват изискванията по ЗБУТ, санитарно - хигиенните изисквания и опазване на околната среда на които трябва да отговарят готовите ястия.

Презентацията се извършва в следната последователност:

- Теоретична обосновка за избора на ястията, включени в менюто.
- Организация за приготвянето на ястията.
- Комуникация на изучавания чужд език (по избор на ученика) – резюме на менюто на чужд език, диалог между учениците (сервитьор- клиент и управител- клиент при изготвяне на офертата); интервю за работа.
- Самоанализ на извършената работа - допуснати грешки от технологичен характер и начини за отстраняването им.
- Отговори на въпроси задавани от членовете на комисията.

Съдържанието на индивидуалното практическо задание се описва в бланка и се придружава от протокол за изпълнение и карта за оценяване.

4.3. Критерии за оценяване.

Критерии – I част	60 точки
1. Изчерпателност на разработката.	20
2. Техника на презентиране.	10
3. Научност, логичност и лично мнение.	20
4. Ползване на чужд език в конкретна ситуация.	10
Критерии – II част	40 точки
1. Организация на работа – работно облекло, продуктов набор, съдове и инвентар, организация на работното място.	5
2. Спазване на технологичните етапи.	10
3. Качество на ястията.	10
4. Спазване на правилата при сервиране.	10
5. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания.	5

4.4. Система за оценяване.

Оценяването се извършва по точкова система. На всяка част от държавния изпит по практика се поставя оценка, съобразно посочените критерии.

За преминаване от точкова в цифрова система се използва формулата от т. 3.4 на тази изпитна програма.

5. ЛИТЕРАТУРА.

1. Андреев, А., Материалознание на хранителните продукти. Колев, Д. – Земиздат, 2003 г.
2. Стамов, С., Сомов, Г., Краевска, Н., Технология на кулинарната продукция, издателство “Матком” 1999 г.

3. Шиваров, Ст., Босева, Г., Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, “Матком” 2001 г.
4. Стамов, Ст., Попова, Ел., Сервиране и барманство, София, 1996 г.
5. доц. д-р Сомов, Г., Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, “Торнадо – НВ” София, 2000 г.
6. Несторова, В., Хигиена на храненето и хранително законодателство, издателство “Торнадо – НВ” 2001 г.
7. Наръчник по ресторантьорство и хотелиерство, издателство “РААБЕ-България” ЕООД.
8. Миленкова, Ат., Здравословни и безопасни условия на труд, издателство “Нови знания” 2001 г.
9. Walkman in Bulgarien, Staatsverlag, Sofia 1984, Sorka Mileva, Steliana Novakova.
10. Стоянов, К., Алтендора, Г., Лексически наръчник на Немски език, Народна просвета, София 1978 г.
11. Bogdanova, R., Taneva, M., Burukova, K. Deutsch fur die Berufsausbildung, Narodna prosveta, 1986.
12. Бобева, С., тематичен немско-български речник /ресторант/, “Колор Принт” Варна 2002 г.
13. Muller, J., Geshaflla kommunikation, Hueber Verlag, 2003.
14. Highly, Recommended, English for the Hotel and Catering, Industry, Rod Revell&Trish Scott, Oxford English 2001.
15. Войкова, А., Николов, Икономика, Маркетинг и мениджмънт
16. Танев, К., Отчетност на фирмата, “Земиздат”, София 1990.
17. Пеев, П., Икономика и мениджмънт в ресторантьорството, ИК “Люрен” София, 1998 г.
18. Тодоров, К., Предприемачество и дребен бизнес, Издателство “Мартилен” София.
19. Роман, Джергова, Бизнескореспонденция – немски.
20. Ernst Klett Sprachen GmbHq , Stuttgart , ПОНС България, ЕООД.
21. Наредба №7/23л09л1999 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.
22. Наредба за категоризиране на туристическите обекти – ПМС №222/27.09.2002 г.; Обн. ДВ бр.95/08.10.2002 г.
23. Наредба за лицензиране на туроператорската и туристическата агентска дейност – ПМС №223/27.09.2002 г.; Обн. ДВ бр. 93/01.10.2002 г.
24. Закон за туризма, Обн. ДВ бр.56/07.06.2002 г.в сила от 01.10.2002 г.
25. Закон за храните, Обн. ДВ бр.90/15.10.1999 г.
26. Наредба №27/09.12.1996 г. за хигиенните изисквания към заведенията за обществено хранене, Обн. ДВ бр. 107/17.12.1996 г.

6. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

Професионална гимназия по туризъм “Проф. д-р Асен Златаров” гр. Пловдив

1. инж. Стефка Кацарова
2. инж. Катя Димитрова
3. инж. Цветана Калчева
4. Мария Митева
5. инж. Яна Кирякова
6. Младен Боев
7. Екатерина Кискинова

Софийска професионална гимназия по туризъм – гр. София

- инж.Магдалена Станулова
инж.Светла Цонева

Професионална гимназия по туризъм – гр. Баня

инж.Димитринка Колева

Професионална гимназия по туризъм – гр. Варна

1. Иволинка Колева

2. Добринка Неделчева

3. Тодорка Николова

Професионална гимназия по туризъм – гр. Русе

М. Георгиева