

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

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

**СПЕЦИАЛНОСТ: № 1183 ТЕХНОЛОГИЯ И МЕНИДЖМЪНТ НА
ПРОИЗВОДСТВОТО И ОБСЛУЖВАНЕТО
В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА 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 и мениджмънт на производството и обслужването в заведенията за 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. ВИДОВЕ ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ.

Държавните изпити за придобиване трета степен на професионална квалификация по специалност **Технология и мениджмънт на производството и обслужването в заведенията за 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 **държавия изпит по теория** на специалността се подготвят **изпитни билети**. **Изпитният билет** съдържа наименованието на **изпитната тема** и план-тезиса на учебното съдържание.

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 на 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. ➤ Знае и прилага правилата за делово общуване. ➤ Прилага и контролира здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания. ➤ Познава икономиката, маркетинга и мениджмънта в ресторантьорството. ➤ Познава и прилага управленски решения и методите и етапите за вземането им.. ➤ 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 материално-техническата база в заведенията за хранене. ➤ Организира и контролира производството и обслужването в ресторантьорството. ➤ Работи с персонала ➤ Спазва правилата за безопасна работа. ➤ Познава и ползва 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. ➤ Анализира управленските решения. ➤ Познава и прилага критериите за ефективност на организацията на работата в заведенията за хранене. ➤ Осъществява вербална и невербална комуникация. ➤ 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 | |

| | |
|--|--|
| <p>оформянето ѝ.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ Знае методите за проучване на пазара. ➤ Познава ценообразуването и рекламата в заведенията 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. | Материалознание на хранителните продукти | |
| | <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. | Технологично обзавеждане на заведенията за хранене | |
| | <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. | Технология на кулинарната продукция | |

| | | |
|----|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Видове полуфабрикати от хранителни продукти и кулинарното им предназначение. • Топлинни процеси при приготвяне 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 | |
| | <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. • Недопуска замърсяване на околната среда. |
| 5. | Хигиена на храненето и хранително законодателство | |

| | | |
|----|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Нормативни документи за санитарно-хигиенни изисквания и хранително законодателство. • Санитарно-хигиенни изисквания към материално-техническата база и производството на кулинарна продукция. • Санитарно-хигиенни изисквания при транспортиране, приемане и съхранение на хранителни продукти, полуфабрикати, напитки, готова кулинарна продукция. • Санитарно-хигиенни изисквания към персонала. • Принципи за рационално хранене. | <ul style="list-style-type: none"> • Познава и прилага нормативните документи. • Познава, прилага и контролира санитарно-хигиенните изисквания към материално-техническата база и производството на кулинарна продукция. • Познава, прилага и контролира санитарно-хигиенните изисквания към хранителни продукти, полуфабрикати, напитки и готова кулинарна продукция. • Познава, спазва и контролира санитарно-хигиенните изисквания към персонала. • Познава, спазва и творчески прилага принципите за рационално хранене. |
| 6. | Технология на обслужването в заведенията за хранене | |
| | <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 рестораньорски софтуер. |
| 7. | Отчетност на фирмата | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Реквизити на първични документи. • Калкулиране и ценообразуване на готова продукция и напитки. • Отчитане на реализацията на кулинарната продукция, храни 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 и мениджмънт в ресторантьорството | |

| | | |
|----|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • • | <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Участва при съставяне и анализиране на финансовите разчети и определянето на инвестиционната политика на фирмата.</p> |
| 9. | 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 на складовото стопанство. • Организация и контрол при обслужването. • Управление на финансовите средства. | <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. |
| 10. | <p>Чужд език</p> <ul style="list-style-type: none"> • Специфична терминология в областта на храненето и обслужването. • Професионална комуникация на чужд език. • Бизнескомуникации 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. |
| 11. | Бизнес комуникации | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Вербални/устни/ комуникации | <ul style="list-style-type: none"> • Познава същността, видовете, технически средства за осъществяването и. • Прилага правилата и принципите на бизнескомуникациите. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Невербални комуникации | <ul style="list-style-type: none"> • Познава значението, принципите и видовете невербални комуникации. • Спазва изискванията за външния вид и имиджа на деловия човек за успешни бизнесконтакти. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Писменни и електронни комуникации | <ul style="list-style-type: none"> • Познава правилата при писменните комуникации и техническите средства за осъществяването им. • Познава развитието на електронната поща и етикета при използването и. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Бизнескореспонденция | <ul style="list-style-type: none"> • Знае и прилага изискванията за стил и съдържание на документите. • Знае видовете документи. • Знае техническото оформяне и съставяне на документите от общ характер, на справочни и разпоредителни документи. |

3.3. Списък на изпитни 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. • Маркетингови проучвания на доставчици и сключване на договори. • Бизнескомуникации с доставчици на стоки. • 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 при приемане на стоки. | |
| Критерии за оценяване на изпитна тема №1 | Максимален брой точки 100 |
| • Посочва предназначението и функциите на складовото стопанство. | 10 |
| • Описва видовете складови помещения. | 10 |
| • Обяснява маркетинговите стратегии и изготвя маркетингов план за избор на доставчици и начина за сключване на договори. | 10 |
| • Посочва методите за определяне на складовите наличности. | 20 |
| • Описва изготвянето на заявки за доставка. | 10 |
| • Познава санитарно-хигиенните изисквания при транспорт и приемане на стоки. | 15 |
| • Обяснява документите за получаване и приемане на стоки /фактура, складова разписка/. | 15 |
| • Познава контролните дейности. | 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. • Условия и срокове на съхранение на видовете стоки. • Функционална връзка на складовото стопанство. • Видове складови помещения. • Технологично обзавеждане – немеханично 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 |
| • Описва начините за обработка на получените стоки, принципите за разделно съхранение и условията и сроковете за съхранение. | 10 |
| • Обяснява функционалната връзка. | 10 |
| • Описва видовете складови помещения. | 20 |
| • Посочва немеханичното и хладилното обзавеждане. | 20 |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава санитарно-хигиенните изисквания при съхранение на стоки. | 20 |
| <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 |
| 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 обработка на зеленчуци. • Технологично обзавеждане – немеханично и механично. • Работа с персонала. • 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. | 20 |
| <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. | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Обяснява контролните дейности. | 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. • Работа с персонала. • 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 |
| <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 и видовете полуфабрикати. | 30 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Избира технологичното обзавеждане. | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Посочва необходимия персонал. | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Посочва документите за първична счетоводна отчетност. | 5 |

| | |
|--|----------------------------------|
| • Посочва санитарно-хигиенните изисквания. | 10 |
| • Обяснява условията за безопасна работа. | 10 |
| • Обяснява контролните дейности. | 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. • Работа с персонала. • 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. | 15 |
| • Обяснява технологията на салати от пресни зеленчуци. | 20 |
| • Посочва подходящи съдове за оформяне. | 10 |
| • Избира технологичното обзавеждане. | 15 |
| • 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 |
| 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. • Работа с персонала. • 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. | 15 |
| • Избира технологичното обзавеждане. | 10 |

| | |
|--|--|
| • Посочва необходимия персонал. | 5 |
| • Познава начина за калкулиране и ценообразуване. | 15 |
| • Посочва санитарно-хигиенните изисквания към готовата кулинарна продукция. | 5 |
| • Обяснява контролните дейности. | 10 |
| Изпитна тема №7: Организация и контрол в топла кухня при приготвяне на топли предястия | |
| <ul style="list-style-type: none"> • План-тезис: • 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. • Работа с персонала. • 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 топла кухня. | 5 |
| • Обяснява функционалната връзка. | 5 |
| • Характеризира и класифицира топли предястия. | 25 |
| • Обяснява технологията на пържени топли предястия от млечни продукти. | 20 |
| • Посочва подходящи съдове. | 10 |
| • 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 |

| | |
|--|--|
| Изпитна тема №8: Организация и контрол в топла 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 – електрически печки. • Работа с персонала. • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към персонала. • Контрол. | |

| Критерии за оценяване на изпитна тема №8 | Максимален брой точки 100 |
|---|--------------------------------------|
| • Характеризира и класифицира варени 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. | 10 |
| • 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-хигиенни изисквания към персонала. | 10 |
| • Познава контролните дейности. | 10 |
| Изпитна тема №9: Организация и контрол в топла 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. • Работа с персонала. • 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. | 10 |
| • Познава начина за калкулиране и ценообразуване. | 10 |
| • Посочва санитарно-хигиенните изисквания към персонала. | 5 |
| • Познава контролните дейности. | 10 |
| Изпитна тема №10: Организация и контрол в топла кухня при приготвяне на пържени аламинути от смяно месо. | |

| | |
|---|--|
| План-тезис: | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Характеристика и класификация на аламинутите на скара. • Технология на аламинутите на скара от смяно месо. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – обикновени скари. • Работа с персонала. • Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция. • Калкулация и ценообразуване. • Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане и пожарна безопасност. • Контрол. | |
| Критерии за оценяване на изпитна тема №10 | Максимален брой точки 100 |
| • Характеризира и класифицира аламинутите на скара. | 15 |
| • Обяснява технологията на аламинутите от смяно месо. | 20 |
| • Посочва подходящи съдове за оформяне. | 10 |
| • 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 пожарна безопасност. | 10 |
| • Познава контролните дейности. | 10 |
| Изпитна тема №11: Организация и контрол в топла кухня при приготвяне на пържени аламинутите от натурално месо. | |
| План-тезис: | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Характеристика и класификация на пържени аламинутите. • Технология на пържени аламинутите бута. • Съдове за оформяне. • Топлинно обзавеждане – електрообръщателен тиган. • Работа с персонала. • 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 аламинутите. | 15 |
| • Обяснява технологията на аламинутите от бута. | 25 |
| • Посочва подходящи съдове за оформяне. | 10 |
| • 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 |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Посочва дейностите за оказване на долекарска помощ при изгаряне. | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава контролните дейности. | 10 |
| Изпитна тема №12: Организация и контрол в топла 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. • Работа с персонала. • 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Характеризира и класифицира кухненски десерти. | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Обяснява технологията на нишестени кремове. | 25 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Посочва съдовете за оформяне. | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Обяснява принципното устройство, правилата за експлоатация и безопасна работа. | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция. | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава начина за калкулиране и ценообразуване. | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Обяснява санитарно-хигиенните изисквания към съдовете за оформяне. | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава контролните дейности. | 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. • Работа с персонала. • 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 търговска зала. | |
| Критерии за оценяване на изпитна тема №13 | Максимален брой точки 100 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава изискванията за провеждане на инструктажа. | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава изискванията за съставяне на меню за закуска. | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Обяснява технологията на ястията от менюто. | 25 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Познава организацията на обслужването на закуска | 25 |

| | |
|--|--|
| • 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 |
| 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. • Работа с персонала. • 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 търговска 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. | 25 |
| • Посочва спомагателни топлинни съоръжения. | 10 |
| • Познава необходимите документи. | 5 |
| • Познава санитарно-хигиенните изисквания към персонала. | 5 |
| • Посочва дейностите при оказване на първа долекарска помощ при порязване. | 5 |
| • Познава и контролира взаимоотношенията “клиент-обслужващ персонал”. | 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. • Работа с персонала. • 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 |
| • Познава изискванията за провеждане на инструктаж; | 5 |
| • Познава изискванията за съставяне на меню за вечеря. | 10 |
| • Обяснява технологията на ястията в менюто. | 25 |
| • Познава организацията на обслужването на вечеря. | 25 |
| • Посочва спомагателни хладилни съоръжения. | 10 |
| • Познава необходимите документи. | 5 |
| • Познава санитарно-хигиенните изисквания към готовата кулинарна продукция. | 5 |
| • Посочва дейностите при оказване на първа долекарска помощ при изгаряне. | 5 |
| • Познава и контролната дейност в търговската зала при сервиране на храни и напитки. | 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 банкетата. • Технология на предястие, основно ястие и десерт от менюто. • Организация на обслужването. • Работа с персонала. • Спомагателни топлинни апарати в търговската зала. Начини на заплащане 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. | 20 |
| • Разграничава видовете банкети. | 10 |
| • Обяснява технологията на ястията. | 20 |
| • Познава организацията на обслужване при банкети. | 20 |

| | |
|--|--------------------------------------|
| • Посочва спомагателни топлинни съоръжения в търговската зала. | 5 |
| • Познава начините на заплащане и документирането им. | 10 |
| • Познава санитарно-хигиенните изисквания към готовата кулинарна продукция. | 5 |
| • Познава контролните дейности. | 5 |
| 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. • Работа с персонала. • 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 и. | 5 |
| • Разграничава видовете приеми | 10 |
| • Познава изискванията за съставяне на оферта | 20 |
| • 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. | 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. • Организация на работата на бара. • Работа с персонала. • Документи за първична счетоводна отчетност. • Хладилно-обзавеждане – хладилни шкафове, хладилни витрини и ледогенератор. • Санитарно-хигиенни изисквания към хладилно 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. | 30 |

| | |
|--|-----------|
| • Посочва технологично обзавеждане и инвентара на бара. | 20 |
| • Познава документите за първична отчетност /стокови разписки, продажни цени/ и произтичащата от тях материална отговорност. | 15 |
| • Посочва хладилното обзавеждане на бара. | 10 |
| • Познава санитарно-хигиенните изисквания към хладилното обзавеждане. | 5 |
| • Познава контролните дейности на бара. | 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 максималния 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:

$$\text{Оценка} = \frac{\mathbf{6 \times \text{получен брой точки от ученика}}}{\mathbf{100}}$$

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.
- Критерии за оценяване.
- Система за оценяване.

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

Държавния изпит по практика на специалността се провежда в две части в два последователни дни по 6 часа.

В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

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

Първа част – презентация пред изпитната комисия **на проект** за организиране и провеждане на определено събитие в ресторанта – организация, необходим персонал, изготвяне на меню, контрол на производството и обслужването:

- Теоретична обосновка на организацията на събитието.
- Теоретична обосновка за избора на ястията в менюто.
- Организация за приготвянето на ястията.

- Организация на обслужването на събитието.
- 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.

Проектът се разработва през първия ден на изпита.

Втора част – приготвяне на два вида ястия от менюто и сервирането им.

Изпитът се провежда в учебната работилница на училището или в ресторант.

Продължителността на изпита е 6 часа. По време на изпита учениците имат на разположение учебно-техническа литература.

Примерни проекти:

- ✓ Организиране на Детски рожден ден - 20 места
- ✓ Организиране на Сребърна сватба – 30 места
- ✓ Организация за Абитуриентски бал – 40 бал

4. 2. 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, продуктив 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 |

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

4.3. Система за оценяване.

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

Окончателната оценка е средноаритметична от оценката на презентацията и оценката от изпълнението на практическата задача.

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., Geschafla 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 №7/23.09.1999 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.
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

инж. Славка Койчева - МОН

Професионална гимназия по туризъм гр. Хасково

1. инж. Г. Димова
2. инж. Ел. Димчева
3. инж. Т. Колев
4. Г. Лозева
5. Т. Белева
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