

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА



УТВЪРЖДАВАМ:
Доц. д-р ВЛАДИМИР АТАНАСОВ
МИНИСТЪР

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

за провеждане на държавни изпити за придобиване втора степен
на професионална квалификация

ПРОФЕСИЯ: № 050004 КУЛИНАР

СПЕЦИАЛНОСТ: 01 ГОТВАЧ

София, 2003 година

1. Предназначение на изпитната програма

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика на професията и специалността за придобиване втора степен на професионална квалификация по професия № 050004” Кулинар”, специалност:01 “Готвач”.

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

Изпитната програма е разработена на основание на ЗНП и ЗПОО.

2.Форма на изпитите

Държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация са два:

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

Учебното съдържание от учебните предмети от раздел Б - задължителна професионална подготовка на учебния план е групирани в комплексни теми. На базата на комплексните теми, съобразени с професионалните компетенции, които учениците придобиват в процеса на обучение, са разработени изпитни теми.

За провеждане на **държавния изпит по теория** на професията и специалността се подготвят **изпитни билети**. **Изпитният билет** съдържа наименованието на **комплексната и изпитната тема** и **план-тезиса** на учебното съдържание.

Пример:

Изпитен билет №
Комплексна тема I.Съставки на ястията. Изпитна тема: Бульони и супени притурки. План-тезис: <ul style="list-style-type: none">-Характеристика и предназначение.-Видове.-Технология-продуктов набор, предварителна обработка, етапи на приготвяне, оформяне, сервиране, машини и съоръжения.-Здравословни и безопасни условия на труд.-Санитарно-хигиенни изисквания.-Калкулация.-Описание на технологията и начина на сервиране на бульони и супени притурки на един от изучаваните чужди езици.

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

За подготовка за държавен изпит по теория на професията и специалността на учениците се предоставят материалите по т.3.2. и по т.3.3. и литературата.

➤ **Държавен изпит по практика на професията и специалността** –

изпълнение на индивидуално практическо задание, разработено от училището в съответствие с тази изпитна програма с продължителност до 3 дни.

3. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по теория на професията и специалността

Изпитната програма за държавен изпит по теория на професията и специалността съдържа:

- Професионалните компетенции /базисни и специфични/, придобивани в процеса на обучението по теория на професията и специалността.
- Учебните предмети, учебното съдържание и план - тезиса на учебното съдържание по учебните предмети от раздел Б на учебния план.
- Комплексните и изпитните теми.
- Критерии за оценяване на професионалните компетенции.
- Система за оценяване.

3.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по теория на професията и специалността

Професионални компетенции	Тежест на компетенциите в %
Базисни компетенции	50
➤ Познава хранителните продукти, полуфабрикати и напитки.	
➤ Знае технологични процеси за кулинарна обработка.	
➤ Познава технологията за приготвяне на храни и напитки, и реализацията им.	
➤ Познава машини, съоръжения и инвентар. Знае правилата за безопасна работа с тях.	
➤ Знае нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословни и безопасни условия на труд в заведенията за хранене.	
➤ Знае технологичната, техническата и отчетна документация.	
➤ Знае специфичната терминология.	
Специфични компетенции за специалността Готвач	50
➤ Знае технологията за приготвяне на различни сладкарски изделия.	
➤ Знае технологията на храните от българската национална кухня.	

➤ Знае технологията на храните от диетичното хранене.	
➤ Знае технологията на храните от детското хранене.	
➤ Знае технологията на храните от чуждестранни кухни.	
➤ Знае да изготвя калкулация на ястията по рецептура.	

3.2. Учебни предмети, учебно съдържание и критерии, покриващи професионалните компетенции

№ по ред	Учебни предмети Учебно съдържание	Критерии за оценяване
1.	Материалознание на хранителните продукти	
	<ul style="list-style-type: none"> -Хранителни продукти. -Полуфабрикати. -Напитки. -Качествени изисквания към хранителните продукти и напитките. -Условия и срокове на съхранение. 	<ul style="list-style-type: none"> -Изброява видовете хранителни продукти и полуфабрикати, необходими за приготвяне на ястия и десерти. -Описва качествените изисквания. -Изяснява сроковете и условията на съхранение.
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене	
	<ul style="list-style-type: none"> -Предназначение на машините, апаратите и хладилните съоръжения. -Принципно устройство на машините, апаратите и хладилните съоръжения. -Правила за експлоатация и безопасна работа на машините, апаратите и хладилните съоръжения. 	<ul style="list-style-type: none"> -Познава машините, апаратите и хладилните съоръжения, използвани в ЗХ. -Описва по схема общото устройство на машините, апаратите и хладилните съоръжения. -Изяснява действието и правилата за безопасна работа.
3.	Технология на кулинарната продукция	

	<ul style="list-style-type: none"> -Видове полуфабрикати. -Кулинарно предназначение на полуфабрикатите. -Топлинни процеси при приготвяне на храни. -Етапи на приготвяне на храни. -Качествени изисквания към храни и напитки. -Условия за съхранение и реализация на храни и напитки. -Технологични етапи при приготвяне на десерти. -Приготвяне на ястия от националната и чуждестранните кухни. -Технология на ястия от детското хранене. -Диетично хранене. 	<ul style="list-style-type: none"> -Описва видовете полуфабрикати. -Обяснява кулинарното предназначение на полуфабрикатите. -Дефинира и изяснява топлинните процеси. -Обяснява етапите на приготвяне на храните. -Описва качествените изисквания на готовите храни. -Обяснява изискванията при съхранение и реализация на храни и напитки. -Изяснява етапите при приготвяне на различните десерти. -Описва особеностите на ястията от българската и чуждестранни кухни. -Обяснява изискванията при приготвяне на ястия за детското хранене. -Изяснява особеностите при приготвяне на ястията при диетичното хранене.
4.	Здравословни и безопасни условия на труд	
	<ul style="list-style-type: none"> -Безопасни условия за работа с технологичното обзавеждане. -Професионален и здравен риск и долекарска помощ. 	<ul style="list-style-type: none"> -Познава здравословните и безопасни условия. -Спазва технологичния режим при производството на ястия. -Посочва необходимата долекарска помощ.

5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство	
	-Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете. -Санитарно–хигиенни изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.	-Описва санитарно хигиенните изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете. -Познава санитарно–хигиенните изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.
6.	Сервиране	
.	-Подготовка на търговската зала за работа. -Изисквания и начин на сервиране на храни. -Изисквания и начин на сервиране на напитки.	-Изяснява етапите при подготовка на търговската зала за работа. -Описва изисквания и начин на сервиране на храни. -Описва особеностите и начините на сервиране на напитки.
7.	Отчетност на фирмата	
	-Реквизити на първичните документи. -Калкулиране на счетоводните обекти.	-Съставя и оформя първични документи. -Калкулира себестойност на ресторантския продукт.
8.	Чужд език	
	-Специфична терминология в областта на храненето и обслужването. -Особеностите на ястията. -Подходящи напитки към ястията. -Предлагане на подходящо меню на чужд език.	-Използва специфичната терминология при обслужване на гости. -Информира за особеностите на ястията и напитките на чужд език. -Дава исканата информация на гостите. -Консултира гостите при избор на меню.

3.3. Комплексни теми, изпитни теми и план-тезис на учебното съдържание и критерии за оценяване на професионалните компетенции.

Комплексна тема I. Съставки на ястията

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика, предназначение.
- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Машини за обработка на зеленчуци – принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд;
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания;
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Бульони и супени притурки

Изпитна тема: Сосове

Изпитна тема: Запръжки, застройкики, гарнитури

Комплексна тема II. Предястия

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика, предназначение.
- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Машини за рязане на хляб и колбаси – принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд;
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания;
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Студени предястия

Изпитна тема: Топли предястия

Комплексна тема III. Супи

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика, предназначение.

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Машини за обработка на зеленчуци - принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Бистри супи

Изпитна тема: Небистри супи

Комплексна тема IV. Ястия с преобладаваща топлинна обработка-варене

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика на процеса.
- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Спомагателни електротоплини апарати за съхраняване на ястията в топло състояние – видове; принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Варени основни ястия

Комплексна тема V. Ястия с преобладаваща топлинна обработка – пържене

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика на процеса.
- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Топлинни съоръжения за пържене – видове, принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.

- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Пържени ястия от зеленчуци, смляно месо, от риба, от птици

Изпитна тема: Пържени аламинутни от месо и субпродукти

Комплексна тема VI. Ястия с преобладаваща топлинна обработка – печене

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика на процеса.
- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Апарати за печене - принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Приложение на печените ястия в диетичното хранене.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Печени едри месни полуфабрикати, птици, риба.

Изпитна тема: Гювечи и мусаки.

Изпитна тема: Печени аламинутни на скара.

Комплексна тема VII. Ястия с комбинирана топлинна обработка

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика на процеса.
- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел.печки - принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.

- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Ястия с комбинирана топлинна обработка от едри и порционни месни полуфабрикати, птици, риба.

Изпитна тема: Яхнии и рагу.

Изпитна тема: Кебапи и гулаши.

Комплексна тема VIII. Десерти

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика.
- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка.; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Машини и съоръжения за приготвяне на десерти – машина за разбиване на смеси - принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Плодови и яйчно-млечни десерти

Изпитна тема: Нишестени и желатинови десерти

Изпитна тема: Изделия от обикновено тесто и тесто с мая

Изпитна тема: Изделия от пандишпаново, парено и белтъчно тесто

Изпитна тема: Изделия от маслени теста

Комплексна тема: IX. Детски и диетични ястия

План-тезис

- ❖ Характеристика.
- ❖ Особености.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Основни принципи за съставяне на меню.
- ❖ Апарати за варене на пара - принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Начини на сервиране- съдове; правила за сервиране.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.

- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Детски ястия

Изпитна тема : Диетични ястия

Комплексна тема: X.Национална и чуждестранни кухни

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика.
- ❖ Особенности.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне;качествени показатели.
- ❖ Примерно меню.
- ❖ Хладилни камери и витрини - принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Сервиране-подготовка на търговската зала за работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

Изпитна тема: Българска национална кухня.

Изпитна тема: Чуждестранни кухни-руска, полска, чешка.

Изпитна тема: Чуждестранни кухни-френска, немска, италианска.

Изпитна тема: Чуждестранни кухни-азиатска.

3.4. Критерии за оценяване

Критерии за оценяване / за всички теми/	Максимален брой точки
	100
➤ Характеризира и посочва предназначението	5
➤ Изброява видовете	5
➤ Описва технологията: -продуктов набор; -предварителна обработка; -етапи на приготвяне; -оформяне; -качествени показатели.	40
➤ Описва начините на сервиране:	20

-съдове за оформяне; -правила за сервиране.	
➤ Изяснява действието на машините и апаратите -посочва принципа на действие на машините за обработка на зеленчуци; -изброява правилата за безопасна работа.	10
➤ Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно хигиенните изисквания.	5
➤ Познава изготвянето на калкулации.	5
➤ Описва технологията на един от изучаваните чужди езици.	10

3.5. Система за оценяване

Оценяването на изпитните теми се извършва по еднакви критерии.

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:

$$\text{Оценка} = \frac{\text{бх получен брой точки на ученика}}{100}$$

Оценката се изчислява с точност до стотни.

4. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по практика на професията и специалността.

4.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по практика на професията и специалността.

Професионални компетенции
□□□□□□□ □□□□□□□□□□
➤ Познава хранителните продукти, полуфабрикатите и напитките. Разпознава и подбира хранителните продукти, полуфабрикатите и напитките.
➤ Прилага технологични процеси за кулинарна обработка.
➤ Прилага технологията за приготвяне на храни и напитки, и реализацията им.
➤ Работи с машини, съоръжения и инвентар. Прилага правилата за безопасна работа с тях.
➤ Прилага нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословни и безопасни условия на труд в заведенията за хранене.
➤ Прилага технологичната, техническата и отчетна документация.
➤ Прилага специфичната терминология.
Специфични компетенции
➤ Прилага технологията за приготвяне на различни сладкарски изделия.
➤ Прилага технологията на храните от българската национална кухня.
➤ Прилага технологията на храните от диетичното хранене.
➤ Прилага технологията на храните от детското хранене.
➤ Прилага технологията на храните от чуждестранни кухни.
➤ Калкулира ястията по рецептура.

4.2. Съдържание на индивидуалното практическо задание и организация на изпита

Държавният изпит по практика на професията и специалността се организира в един ден с продължителност 8 часа. В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

Индивидуалното практическо задание се изтегля в деня на изпита и включва:

- наименование на ястията;
- броя порции за всяко ястие;
- количеството на необходимите хранителни продукти;
- времето за приготвяне на ястията.

Държавният изпит се провежда в три части:

I част - представяне пред изпитната комисия на технологията на ястията, включени в индивидуалното практическо задание.

II част- приготвяне на ястията.

Всеки ученик приготвя самостоятелно следните видове ястия:

- студено /топло/ предястия или супа -3 порции;
- основно ястие -3 порции;
- десерт -1 или 1/2 доза.

По желание учениците по време на приготвяне на ястията могат да ползват рецептурници, кулинарни книги или технологични инструкции.

III част – дегустация - оценяване на ястията по органолептични показатели:

- външен вид;
- цвет;
- вкус;
- консистенция;
- температура на поднасяне;
- грамаж според рецептурата;
- оформяне на ястията- (според грамажа; по рецептура) в

подходящи сервизи.

4.3. Система за оценяване

Оценяването се извършва по точкова система. На всяко индивидуално практическо задание се поставя оценка, съобразно следните общонационални критерии:

-Организация на работа	10 т.
-Подготовка на работното място	5 т.
-Спазване на технологията на ястията	50 т.
-Качество на ястията	10 т.
-Оформяне на ястията	5 т.
-Лична хигиена и хигиена на работното място	10 т.
-Време за изпълнение	5 т.
-Спазване на изискванията за ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда	5 т.

Общо 100 т.

За преминаване от точкова в цифрова система се използва формулата от т.3.5. на изпитната програма.

Литература:

1. Андреев, А., Д. Колев и колектив. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 1998г.
2. Шиваров, С. и колектив. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, "Матком", 2001.
3. Стамов, С, Сомов Г. и колектив. Технология на кулинарната продукция "Матком", 1999 .
4. Здравословни и безопасни условия на труд
5. Несторова, В. и колектив. Хигиена на храненето и хранително законодателство, "Торнадо-НВ", София 2001.
6. Стамов, С. и колектив Сервиране, Земиздат, София 1996.
7. Танев, К. Белчева М. Отчетност на фирмата, Земиздат, София 1990.
8. Единен сборник рецепти за ОХ, Техника София. 1981.
9. Сборник рецепти за кулинарни изделия, приготвяни в ЗОХ, София, 1991г.

Авторски колектив:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. инж. Славка Койчева | -МОН |
| 2. инж. Златка Арнаудкина | -РИО на МОН, гр. Пловдив |
| 3. гл.ас. Соня Павлова | -ДИУУ, гр. София |
| 4. инж. Магдалена Станулова | -ТХХ, гр. София |
| 5. инж. Светла Цонева | -ТХХ, гр. София |
| 6. инж. Димитринка Колева | -ТТ, гр. Баня |
| 7. инж. Марияна Маджирова | -ТХТ, гр. Пловдив |
| 8. инж. Стефка Кацарова | -ТХТ, гр. Пловдив |