

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

УТВЪРЖДАВАМ:  
ДОК-Р ВЛАДИМИР АТАНАСОВ  
МИНИСТЪР



**ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

за провеждане на държавни изпити за придобиване втора степен  
професионална квалификация

**ПРОФЕСИЯ: № 050004 КУЛИНАР**

**СПЕЦИАЛНОСТ:03 СЛАДКАР**

София, 2003 година

## 1. Предназначение на изпитната програма

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика за придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията **Кулинар**, Специалност:03 **Сладкар**.

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 групирано в комплексни теми. На базата на комплексните теми, съобразени с професионалните компетенции, които учениците придобиват в процеса на обучение, са разработени изпитните 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-тезис на учебното съдържание.

Пример:

Изпитен билет №
<b>Комплексна тема I.Десерти.</b> <b>Изпитна тема:</b> Плодови и яйчно-млечни десерти. <b>План-тезис:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Характеристика.</li><li>- Видове десерти.</li><li>- Технология-продуктов набор, предварителна обработка, етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.</li><li>- Машини и съоръжения за приготвяне на десерти –машини за разбиване на смеси.</li><li>- Начини на сервиране-съдове, правила за сервиране.</li><li>- здравословни и безопасни условия на труд.</li><li>- Санитарно-хигиенни изисквания.</li><li>- Изготвяне на калкулация.</li><li>- Описание на технологията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.</li></ul>

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 изпитната 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, 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.**

В резултат на обучението по професията и специалността учениците трябва да придобият следните професионални компетенции:

<b>ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
<b>БАЗИСНИ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
➤ Познава, съхранява и използва по предназначение хранителните продукти, полуфабрикати и напитки.
➤ Познава и прилага технологичните процеси за кулинарна обработка.
➤ Познава и прилага технологията за приготвяне на храни и напитки, и реализацията им.
➤ Познава и работи с инвентар, машини и съоръжения. Спазва правилата за безопасна работа с тях.
➤ Познава и спазва нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословни и безопасни условия на труд в заведенията за хранене.
➤ Познава и работи с технологична, техническа и отчетна документация.
➤ Познава и прилага специфична терминология в диалози.
➤ Спазва трудова и технологична дисциплина.
➤ Използва икономично суровини, материали и енергия.

<b>Специфични компетенции за специалност “Сладкар”</b>	
➤	Познава и приготвя по рецептура сладкарски изделия.
➤	Познава и използва полуфабрикати за сладкарски изделия.
➤	Оформя и декорира сладкарски изделия.
➤	Калкулира сладкарски изделия.

### **3.2. Учебни предмети и учебно съдържание, покриващи професионалните компетенции**

<b>№ по ред</b>	<b>Учебни предмети Учебно съдържание</b>	<b>КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ</b>
<b>1.</b>	<b>МАТЕРИАЛОЗНАНИЕ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ</b>	
	-Хранителни продукти. -Полуфабрикати. -Напитки. -Качествени изисквания към хранителните продукти и напитките. .-Условия и срокове на съхранение.	-Изброява видовете хранителни продукти и полуфабрикати, необходими за приготвяне на ястия и десерти. -Описва качествените изисквания. -Изяснява сроковете и условията на съхранение.
<b>2.</b>	<b>ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНО</b>	
	-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.	-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.
<b>3.</b>	<b>Технология на кулинарната продукция</b>	

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

<b>5.</b>	<b>Хигиена на храненето и хранително законодателство</b>	
	-Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете. -Санитарно–хигиенни изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.	-Описва санитарно хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете.  -Познава санитарно–хигиенните изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.
<b>6.</b>	<b>Сервиране</b>	
	-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 изискванията и начина на сервиране на храни. -Описва особеностите и начините на сервиране напитки.
<b>7.</b>	<b>ОТЧЕТНОСТ НА ФИРМАТА</b>	
	-Реквизити на първичните документи. -Калкулиране на счетоводните обекти.	-Съставя и оформя първични документи. -Калкулира себестойност на ресторантския продукт.
<b>8.</b>	<b>Чужд език</b>	
	-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.
<b>9.</b>	<b><u>Технология на сладкарските изделия</u></b>	
	-Суровини и материали в сладкарското производство. -Полуфабрикати за сладкарски изделия. -Технология на тестените сладкарски изделия.	-описва суровините и материалите в сладкарското производство; -описва полуфабрикатите за сладкарските изделия; -обяснява етапите на приготвяне на тестените сладкарски изделия;

	<p>-Технология на сладкарски изделия за диетично и профилактично хранене.</p> <p>-Условия за съхранение и реализация на сладкарските изделия.</p>	<p>-описва особеностите на сладкарските изделия за диетичното и профилактично хранене;</p> <p>-описва качествените изисквания на сладкарската продукция;</p> <p>-описва изискванията при съхранение, опаковане и реализация на сладкарските изделия.</p>
--	---	--

### **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.
- ❖ **Полуфабрикати за тестени сладкарски изделия- видове, технология.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема:* **Бульони и супени притурки. Полуфабрикати за тестени сладкарски изделия- видове, технология.**

*Изпитна тема:* **Сосове. Полуфабрикати за тестени сладкарски изделия- видове, технология.**

*Изпитна тема:* **Запръжки, застройкики, гарнитурни. Полуфабрикати за тестени сладкарски изделия- видове, технология.**

#### **Комплексна тема II. Предястия**

##### **План-тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика, предназначение,видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне;качествени показатели.
- ❖ Начин на сервиране –съдове за оформяне, правила за сервиране.

- ❖ Машини за рязане на хляб и колбаси – принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ **Изделия от индианово тесто – технология, видове, оформяне, изисквания.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема:* **Студени предястия. Изделия от индианово тесто – технология, видове, оформяне, изисквания.**

*Изпитна тема:* **Топли предястия. Полуфабрикати за тестени сладкарски изделия- видове, технология.**

### **Комплексна тема III. Супи**

**План-тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика, предназначение, видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.
- ❖ Начин на сервиране – съдове за оформяне, правила за сервиране.
- ❖ Машини за рязане на хляб и колбаси – принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ **Полуфабрикати за художествено оформление на сладкарските изделия- видове, технология.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начините на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема:* **Бистри супи. Полуфабрикати за художествено оформление на сладкарските изделия- видове, технология.**

*Изпитна тема:* **Небистри супи. Полуфабрикати за художествено оформление на сладкарските изделия- видове, технология.**

### **Комплексна тема IV. Ястия с преобладаваща топлинна обработка варене**

**План-тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика, предназначение, видове.



- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне;качествени показатели.
- ❖ Начин на сервиране –съдове за оформяне, правила за сервиране.
- ❖ Машини за рязане на хляб и колбаси – принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ **Изделия от пандишпаново тесто - полуфабрикати, оформяне,видове, изисквания.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Варени основни ястия. Изделия от пандишпаново тесто.*

### **Комплексна тема V. Ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене**

**План-тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика, предназначение,видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка. етапи на приготвяне; оформяне;качествени показатели.
- ❖ Начин на сервиране –съдове за оформяне, правила за сервиране.
- ❖ Машини за рязане на хляб и колбаси – принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ **Изделия от обикновено тесто – видове, технология, оформяне, изисквания.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Пържени ястия от зеленчуци, смяно месо, от риба, от птици. Изделия от обикновено тесто.*

*Изпитна тема: Пържени аламинутни от месо и субпродукти. Изделия от обикновено тесто.*

### **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.
- ❖ **Изделия от парено тесто –технология, видове, оформяне.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

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

**Изделия от парено тесто.**

*Изпитна тема: Гювечи и мусаки. Изделия от парено тесто.*

*Изпитна тема: Печени аламинутни на скара. Изделия от парено тесто.*

### **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.
- ❖ **Изделия от маслено тесто – технология, видове, оформяне, изисквания.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

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

*Изпитна тема: Яхнии и рагу. Изделия от маслено тесто.*

*Изпитна тема: Кебапи и гулаши. Изделия от маслено тесто.*

## **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.
- ❖ **Технология на сладкарски изделия за диетично и профилактично хранене.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема:* **Плодови и яйчно-млечни десерти. Технология на сладкарски изделия за диетично и профилактично хранене.**

*Изпитна тема:* **Нишестени и желатинови десерти. Технология на сладкарски изделия за диетично и профилактично хранене.**

*Изпитна тема:* **Изделия от обикновено тесто и тесто с мая. Технология на сладкарски изделия за диетично и профилактично хранене.**

*Изпитна тема:* **Изделия от пандишпаново, парено и белтъчно тесто. Технология на сладкарски изделия за диетично и профилактично хранене.**

*Изпитна тема:* **Изделия от маслени теста. Технология на сладкарски изделия за диетично и профилактично хранене.**

## **Комплексна тема: IX. Детски и диетични ястия**

### **План-тезис на учебното съдържание:**

- ❖ 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.
- ❖ **Изделия от тесто с мая - технология, видове, изисквания.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Детски ястия. Изделия от тесто с мая - технология, видове, изисквания.*

*Изпитна тема : Диетични ястия. Изделия от тесто с мая -технология, видове, изисквания.*

### **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.
- ❖ **Изделия от белтъчно и бишкотено тесто.**
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.
- ❖

*Изпитна тема: Българска национална кухня. Изделия от белтъчно и бишкотено тесто.*

*Изпитна тема: Чуждестранни кухни - руска, полска, чешка.Изделия от белтъчно и бишкотено тесто.*

*Изпитна тема: Чуждестранни кухни - френска, немска, италианска. Изделия от белтъчно и бишкотено тесто.*

*Изпитна тема: Чуждестранни кухни - азиатска. Изделия от белтъчно и бишкотено тесто.*

### **3.4. Критерии за оценяване**

<b>Критерии за оценяване / за всички теми/</b>	<b>Максимален брой точки</b>
	<b>100</b>
➤ Характеризира и посочва предназначението	<b>5</b>
➤ Изброява видовете.	<b>10</b>
➤ Описва технологията: -продуктов набор;	<b>45</b>

-предварителна обработка; -етапи на приготвяне; -оформяне; -качествени показатели.	
➤ Описва начините на сервиране -съдове за оформяне; -правила за сервиране.	<b>10</b>
➤ Изяснява действието на машините и апаратите -посочва принципа на действие на машините за обработка на зеленчуци; -изброява правилата за безопасна работа;	<b>10</b>
➤ Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно- хигиенните изисквания.	<b>5</b>
➤ Познава изготвянето на калкулации.	<b>5</b>
➤ Описва технологията на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.	<b>10</b>

### 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.

<b>Професионални компетенции</b>
<b>Базисни компетенции</b>
➤ Познава хранителните продукти, полуфабрикати и напитки. Разпознава и подбира хранителните продукти, полуфабрикати и напитки.
➤ 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.
<b>Специфични компетенции</b>
❖ 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/ два/ дни 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 сладкарското изделие;
- количество- грамаж на сладкарското изделие;
- количеството на необходимите основни и допълнителни суровини;
- времето за приготвяне;

**По време на изпита могат да се ползват рецептурници, кулинарни книги или технологични инструкции.**

#### **4.3. Критерии за оценяване:**

- организация на работата;
- подготовка на работното място;
- спазване на технологията ;
- качество на сладкарските изделия;
- лична хигиена и хигиена на работното място;
- време за изпълнение
- Спазване на изискванията за ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда.

**Държавният изпит се провежда в три части:**

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

**II част**- приготвяне на сладкарските изделия.

**III част** – дегустация - оценяване 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 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. и колектив. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 1998.
2. Шиваров, С и колектив. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, 2001.
3. Стамов, С, 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, и колектив, Отчетност на фирмата, Земиздат, София 1990г.
8. Единен сборник рецепти за ОХ, "Техника" 1981г., София.
9. Сборник рецепти за кулинарни изделия, приготвяни в ЗОХ, София, 1991.

### **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        |