



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД09-872/29.04.2020 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация за специалност код **8110902 „Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения“** от професия код **811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“**, от професионално направление код **811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“**.

29.4.2020 г.

X

Красимир Вълчев
Министър на образованието и науката
Signed by: Krasimir Georgiev Valchev

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ

НА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	код 811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ
Професия	код 811090	РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ
Специалност	код 8110902	РАБОТНИК В ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

Утвърдена със Заповед № РД09-872/29.04.2020 г.

София, 2020 г.

I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на **първа** степен на професионална квалификация по специалност код **8110902 „Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения“**, професия код **811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на първа степен по изучаваната професия **„Работник в заведенията за хранене и развлечения“**, специалност **„Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения“**.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) и чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация.

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Националната изпитна програма включва:

- за частта по теория на професията – десет изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема и указание за разработване на писмен тест по всяка изпитна тема;
- за частта по практика на професията - указание за съдържанието на индивидуалните задания;
- критериите за оценяване на резултатите от обучението;
- система за оценяване;
- препоръчителна литература.
- Приложения:
 - а. Примерен изпитен билет.
 - б. Примерно индивидуално задание
 - в. Примерно указание за разработване на писмен тест.

Държавният изпит – част по теория на професията, се провежда като писмен изпит по една и съща изпитна тема за учениците и/или за обучаваните за дадено училище или обучаваща институция.

Училището/обучаващата институция въз основа на писмено заявено желание на обучаемите по чл. 3, ал. 11 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация може да организира провеждането на държавния изпит – част по теория на професията, като писмен тест.

С изпитната тема или изпитния тест се проверява задължителното за усвояване и контрол учебно съдържание на равнища „Знание“, „Разбиране“ и „Приложение“, като броят и равнището на всяка задача са определени към критериите за оценка за всяка изпитна тема.

При избран от училището/обучаващата институция вариант на провеждане на изпита с писмен тест въз основа на критериите за оценка към всяка изпитна тема се съставят тестовите задачи.

Всяка тестова задача задължително съдържа глагол (при възможност започва с глагол), изразяващ действието, което трябва да извърши ученикът, и показващ равнището по таксономията на Блум, еталона на верния отговор и ключ за оценяване - пълния отговор за който се получават максимален брой точки съобразно равнището на задачата, определени в таблицата за критериите за оценка на всяка изпитна тема.

Към всеки тест се разработва:

1. Указание за работа, която включва:
 - целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него;
 - представяне и описание на теста - брой задачи, типология (задачи със свободен отговор; задачи за допълване/съотнасяне; задачи с избран отговор) и начин на работа с тях;
 - продължителност на работа с теста;
 - начин на оценяване на резултатите от теста.
2. Методически указания за комисията по оценяване:
 - Всеки член на комисията по оценяване получава тестовите задачи, еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

За оценката на писмена работа по изпитна тема комисията по оценяване на изпита – част по теория на професията, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира определеният брой присъдени точки.

За оценката на писмения тест комисията използва еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

Чрез държавния изпит – част по практика на професията и специалността, се проверяват и оценяват професионалните умения и компетентности на обучаваните,

отговарящи на **първа** степен на професионална квалификация. Изпитът се провежда по индивидуални задания и критерии за оценяване, изготвени от комисията за провеждане и оценяване на изпита - част по практика на професията. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с един повече от броя на явяващите се в деня на изпита.

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ

Изпитна тема № 1: Материално-техническа база на ресторантьорството

Видове заведения за хранене и развлечения. Материално-техническа база на търговската дейност в ресторантьорството – търговски помещения. Персонал в заведенията за хранене и развлечения. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва видовете заведения за хранене и развлечения	20
2.	Изброява търговските помещения и технологичното обзавеждане	30
3.	Посочва основните длъжности в ресторантьорството	20
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 2: Обслужващ персонал в заведенията за хранене и развлечения

Основни изисквания към обслужващия персонал. Сервитьорска йерархия. Изисквания към работното облекло. Принадлежности на сервитьора. Изисквания за заемане на длъжността работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва изискванията за поведението на обслужващия персонал в заведенията за хранене и развлечения. Знае сервитьорска йерархия	20
2.	Изброява изискванията за работното облекло на обслужващия персонал и принадлежностите на сервитьора	30
3.	Описва изискванията за заемане на длъжността работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения	20
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16

5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 3: Правила за безопасност на труда и опазване на околната среда при изпълнение на професионалните задължения. Предотвратяване на инциденти

Причини за трудови злополуки. Основни правила за предотвратяване на инциденти. Изхвърляне на отпадъците, опазване на околната среда. Безопасност и сигурност на госта. Организация на действията при авария, пожар или стихийно бедствие.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Знае причините за трудовите злополуки	20
2.	Описва правилата за предотвратяване на инциденти	20
3.	Познава изискванията за разделно събиране и отстраняване на отпадъците	20
4.	Знае изискванията за осигуряване на безопасност и сигурност на госта	20
5.	Описва организацията на действията при авария, пожар или стихийно бедствие	20
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 4: Обзавеждане и средства за работа, използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечения

Маси и столове, помощни масички, сервитьорски шкафчета, колички за сервиране - видове, предназначение, работа с тях. Подредане на обзавеждането в търговската зала. Покривки, салфетки, карета - видове, предназначение, работа с тях. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изброява видовете маси и столове, помощни масички, сервитьорски шкафчета, колички за сервиране и кратковременно съхраняване на готова продукция. Обяснява предназначението и подредането им	30
2.	Знае изискванията при подредане на обзавеждането в търговската зала	10
3.	Изброява видовете покривки, салфетки и карета. Обяснява предназначението им и работата с тях	30
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16

5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 5: Съдове използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечения

Трапезни съдове - видове, предназначение. Съдове от порцелан и керамика. Работа с трапезните съдове в търговската зала. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изброява трапезните съдове в търговската зала. Обяснява предназначението им и работата с тях	20
2.	Описва съдовете от порцелан и керамика и обяснява предназначението им	20
3.	Обяснява подготовката за работа и начина на носене на съдовете	30
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 6: Прибори, използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечения

Прибори за хранене - видове, предназначение. Спомагателни прибори и други принадлежности за сервиране. Работа с приборите за хранене. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изброява видовете прибори за хранене. Обяснява предназначението им	20
2.	Описва спомагателните прибори и други принадлежности, необходими за доброто обслужване	20
3.	Обяснява подготовката за работата с тях и начина на носене	30
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 7: Чаши и други принадлежности, използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечения

Чаши - видове, предназначение. Работа с чаши в търговската зала. Принадлежности за сервиране - видове, предназначение, работа с тях. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Изброява чашите. Обяснява предназначението им	20
2.	Описва основните правила за носене и подреждане на чаши	30
3.	Изброява видовете други принадлежности за сервиране, обяснява предназначението им и работата с тях	20
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 8: Организация на производствените дейности в сервитьорския офис

Предназначение и обзавеждане на сервитьорския офис. Подготовка на офиса и инвентара за работа. Дейности по подготовка за работа с клиенти. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва предназначението и обзавеждането в сервитьорския офис	20
2.	Изброява основните изисквания при измиване, полиране и подреждане на инвентара	20
3.	Обяснява последователността при зареждане на хладилните съоръжения в бюфета с напитки и хранителни продукти, зареждане и пускане в експлоатация ледогенератори, отоплители за чинии, рекламни витрини и други рутинни дейности	30
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 9: Организация на производствените дейности в търговска зала

Подготовка на персонала за работа. Подготовка на търговската зала за работа. Зареждане на масите за закуска, обяд и вечеря без/или по предварително определено меню. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава подготовката на персонала за работа в заведенията за хранене и развлечения	20
2.	Описва дейностите по подготовка и поддръждане на търговската зала за работа	20
3.	Знае реда на поддръждане на инвентара при подготовка на масите за закуска, обяд и вечеря без/или по предварително определено меню	30
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 10: Основни етапи на сервитьорско обслужване

Посрещане и настаняване на гостите. Лист-меню. Предназначение, видове, поднасяне. Основни правила при реда на сервиране на ястията и напитките. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва правилата при посрещане и настаняване на гостите	20
2.	Посочва видовете, предназначението и правилата на поднасяне на лист-менюто	20
3.	Описва основните правила при реда на поднасяне на ястията в менюто	30
4.	Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16
5.	Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14
Общ брой точки:		100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.

Индивидуалното задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване трите имена на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, крайния срок на изпита – дата и час, темата

на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалните задания се изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита част по практика на професията и специалността в училището/обучаващата институция. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

Примерно индивидуално задание № 10:

Подреждане на маса по определено меню за обяд

Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на индивидуалното задание:

- Организация на работа. Подготовка на масата.
- Подготовка на необходимите средства за работа.
- Подреждане на маса по определено меню за обяд.
- Лична хигиена и хигиена на работното място.
- Спазване на изискванията за ЗБУТ и опазване на околната среда.

2. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, разработва показатели по критериите, определени в таблицата. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.

Пример:

№	Критерии	Показатели	Максимален брой точки	Те-жест
1	<p>Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.</p> <p><i>Забележка: Този</i></p>	<p><i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства.</i></p> <p><i>1.2. Правилно и по безопасен начин употребява предметите и средствата на труда.</i></p> <p><i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да</i></p>		да/не

	<p>критерий няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</p>	<p>възникнат в процеса на работа, и дефинира, и спазва предписания за своевременна реакция.</p> <p>1.4. Описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.</p>		
2.	<p>Ефективна организация на работното място.</p>	<p>2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията.</p> <p>2.2. Целесъобразна употреба на материалите.</p> <p>2.3. Работа с равномерен темп за определено време.</p>	2	6
3.	<p>Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.</p>	<p>3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица.</p> <p>3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</p>	2	4
4.	<p>Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно индивидуалното задание.</p>	<p>4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според индивидуалното задание.</p> <p>4.2. Правилно подбира количеството и качеството на</p>	10	20

		<i>необходимите материали, детайли и инструменти.</i>		
5.	Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание.	<p><i>5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите.</i></p> <p><i>5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа.</i></p>	<p>10</p> <p>10</p>	20
6.	Качество на изпълнението на индивидуалното задание. Изчерпателност на разработката.	<p><i>6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология.</i></p> <p><i>6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри.</i></p> <p><i>6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.</i></p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>6</p>	30
7.	Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на индивидуалното задание.	<p><i>7.1. Осъществява операционен контрол – при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнение на конкретни дейности.</i></p> <p><i>7.2. Контролира техническите показатели - текущо и на готово изделие.</i></p> <p><i>7.3. Оценява резултатите, взема решение и отстранява грешките.</i></p> <p><i>7.4. Прави оптимален разчет на времето за изпълнение на индивидуалното задание.</i></p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>	6
8.	Защита на извършения технологичен процес, монтаж (ремонт),	<i>8.1. Може да представи и обоснове приетия вариант на</i>	10	

	настройка на уреда (машина/апарат и др.)	<i>решение /изпълнение на практическото задание. 8.2. Демонстрира добра техника на презентиране.</i>	4	14
		Общ брой точки	100	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалността код **8110902 „Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения“**, професия код **811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“** е в точки, както следва:

- част по теория на професията - максимално 100 точки;
- част по практика на професията - максимално 100 точки.

Всяка част от държавния изпит е успешно положена при постигане на петдесет на сто от максималния брой точки.

Формирането на окончателната оценка от изпита е в съотношение - 30 процента частта по теория на професията и 70 процента частта по практика на професията от общия брой точки.

Окончателната оценка в брой точки се формира след успешното полагане на всяка част от изпита и се изчислява, както следва:

Окончателна оценка в брой точки = 0,3 x получения брой точки от част по теория на професията + 0,7 x получения брой точки от част по практика на професията

Окончателната оценка от брой точки се превръща в цифрова оценка с точност до 0,01 по формулата:

Цифрова оценка = окончателната оценка в брой точки x 0,06.

(5) Окончателната оценката от държавния изпит за придобиване на квалификация по професията е с количествен и качествен показател, с точност до 0,01 и се определя, както следва:

- а) за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател слаб;
- б) за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател среден;
- в) за количествен показател от 3,50 до 4,49 се определя качествен показател добър;
- г) за количествен показател от 4,50 до 5,49 се определя качествен показател много добър;
- д) за количествен показател от 5,50 до 6,00 се определя качествен показател отличен.

VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Миленкова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. Нови знания, 2000 г.
2. Алексиева, Й., Стамов, С. Сервиране и барманство. „Матком”, 2003 г.
3. Стамов, С. и колектив, Сервиране, Земиздат, София 1998г.
4. Сомов, Г., Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. „Торнадо – НВ”, София, 2000 г.
5. Гутмайер, Щиглер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, Дионис, София, 2004 г.
6. Андреев, А., Колев, Д. Материалознание на хранителните продукти. Земиздат, 2003 г
7. Шиваров, С., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене. „Матком”, 2001 г.
8. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. Технология на кулинарната продукция. „Матком”, 1999 г.
9. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранителното законодателство. „Торнадо-НВ”, 2001 г.
10. Закон за храните. Обн., ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г, доп., бр. 106 от 21.12.2018 г.
11. НАРЕДБА № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните. Обн., ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г, доп., бр. 51 от 19.06.2018 г.
12. Закон за здравословни и безопасни условия на труд. Обн. ДВ. бр.124 от 23 Декември 1997г., изм. и доп. ДВ. бр.97 от 5 Декември 2017 г.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. Божия Михайлова, Професионална гимназия по туризъм „Д-р Васил Берон“, Велико Търново
2. Татяна Данчева, Професионална гимназия по туризъм „Д-р Васил Берон“, Велико Търново

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

a) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И
СПЕЦИАЛНОСТТА,
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**
*по професията код 811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения “
специалността код 8110902 „РАБОТНИК В ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА
ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ “*

Изпитен билет № 9

Изпитна тема: Организация на производствените дейности в търговска зала
(изписва се точното наименование на темата)

- Подготовка на персонала за работа.
- Подготовка на търговската зала за работа.
- Зареждане на масите за закуска, обяд и вечеря без/или по предварително определено меню.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)
(печат на училището/обучаващата институция)

б) Примерно индивидуално задание

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И
СПЕЦИАЛНОСТТА,
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професията код----- „-----“
специалността код „.....“

И н д и в и д у а л н о з а д а н и е №.....

На ученика/обучавания
(трите имена на ученика/обучавания)
отклас/курс,

начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:

1. Да се
(вписва се темата на индивидуалното задание)

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

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН:
(име, фамилия) (подпис)

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)
(печат на училището/обучаващата институция)

в) Примерно указание за работа за учениците/курсистите и примерни тестови задачи с еталон за оценяване и ключ на верните отговори

Указание за работа

Уважаеми ученици/курсисти,

Вие получавате тест, който съдържа..... задачи с различна трудност с максимален брой точки – 100. За всеки Ваш отговор ще получите определен брой точки, показан в долния десен ъгъл след всяка задача.

Целта на теста е да се установи равнището на усвоените от Вас знания и умения, задължителни за усвояване и контрол за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалност код **8110902 „Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения “**, професия код **811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения “**.

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак **×**, а за другите типове задачи начинът на отговор е описан в задачата.

При отбелязване на отговор, който искате да промените, оградете в кръгче грешното отбелязване и се подпишете пред него.

Някои задачи изискват не само познаване на учебното съдържание, но и логическо мислене, затова четете внимателно условията на задачите, преди да посочите някой отговор.

Не отделяйте много време на въпрос, който Ви се струва труден, върнете се на него по-късно, ако Ви остане време.

Тестът е с продължителност.... астрономически часа.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !

г) Разработване на тест

1. Примерна матрица на целите

Броят и равнището на тестовите задачи по всеки критерий се определят съобразно равнището, на което трябва да бъде усвоено съответното учебно съдържание, като общият брой задачи по всеки критерий трябва да носи максималния брой точки.

Примерни равнища по Таксономия на Блум

Равнище	Характеристика	Глаголи
---------	----------------	---------

I. Знание 0 - 2 точки	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира
II. Разбиране 0 - 4 точки	Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и трансформиране на информацията с цел нейното структуриране.	Преобразува, различава, обяснява, обобщава, преразказва, решава, дава пример за..., сравнява
III. Приложение 0 - 6 точки	Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения	Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва

2. Примерен матрица на писмен тест по изпитна тема № 10

Разработва се от комисията за подготовка и оценяване на изпита - част по теория на професията като към таблицата за критерии за оценка по всяка тема се разписват графи 3, 4 и 5.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I	II	III
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1. Познава подготовката на персонала за работа в заведенията за хранене и развлечения	20	3	2	1
2. Описва дейностите по подготовка и поддръждане на търговската зала за работа	20	3	2	1
3. Знае реда на поддръждане на инвентара при подготовка на масите за закуска, обяд и вечеря без/или по предварително определено меню	30	3	3	2
4. Описва изискванията за здравословните и безопасни условия на труд	16	3	1	1
5. Посочва санитарно-хигиенните изисквания	14	2	1	1
Общ брой задачи:	29	14	9	6
Общ брой точки:	100	28	36	36
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:				
<ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ 				

3. Според типа на отговора тестовите въпроси и задачи, които е препоръчително да използвате, са от следните основни групи:

- **1-ва група: въпроси и задачи със свободен отговор**
 - Въпроси и задачи за свободно съчинение;
 - Въпроси и задачи за тълкуване;
- **2-ра група: въпроси и задачи за допълване /с полуоткрит отговор/**
 - Въпроси и задачи за допълване на дума или фраза, или елемент от чертеж/схема;
 - Въпроси и задачи за заместване;
- **3-та група: въпроси и задачи с избран отговор**
 - Задачи с един или повече верни отговори;
 - Въпроси за избор между вярно и грешно.

4. Примерна тестова задача от равнище „Знание“:

Посочете кои от задачите се включват в подготовката на сервитьорите за работа:

- а) подготовка на личния тоалет;
- б) проверка на ястията в кухнята;
- в) проверка на района за обслужване;
- г) проверка на хигиенното състояние на шуберите.

Еталон на верния отговор: два верни отговора- а) и в)

Ключ за оценяване:

Отговор а) – 1 точки

Отговор в) – 1 точки

Всички останали отговори – 0 точки

5. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“:

Подготовката на търговската зала за работа се състои в: (на празните места посочете с цифри последователността на извършваните дейности)

-подредане на масите
-почистване

-подготовка на инвентара
-проветряване
-зареждане на масите с инвентар
-зареждане на сервитьорските шкафчета с инвентар
-застилане на масите
-подготовка на сервитьорските колички

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- 1- почистване - 0.5 т.
- 2- проветряване - 0.5 т.
- 3-подреждане на масите - 0.5 т.
- 4-подготовка на инвентара - 0.5 т.
- 5-застилане на масите - 0.5 т.
- 6-зареждане на масите с инвентар - 0.5 т.
- 7-зареждане на сервитьорските шкафчета с инвентар - 0.5 т.
- 8-подготовка на сервитьорските колички - 0.5 т.

6. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Предложете подходящи прибори и схема за зареждане на маса за обяд за следното меню:

- Шопска салата
- Супа пиле
- Каварма кебап
- Крем карамел

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- Шопска салата – среден нож и средна вилица – 0.5 т.
- Супа пиле - голяма лъжица - 0.5 т.
- Каварма кебап – голям нож и голяма вилица - 0.5 т.
- Крем карамел – малка/десертна лъжичка - 0.5 т.

Правилно съставена схема – 4 т.

Всички останали отговори – 0 т.