



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 – 281/28.01.2021 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 втора степен на професионална квалификация за специалност код **8110701** „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професия код **811070** „Готвач“ от професионално направление код **811** „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“.

X

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ
Министър на образованието и науката

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА
ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ
Професия	811070	ГОТВАЧ
Специалност	8110701	ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

Утвърдена със Заповед № РД 09 – 281/28.01.2021 г.

София, 2021 г.

I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на **втора** степен на професионална квалификация по специалност код **8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“**, професия код **811070 „Готвач“** 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 втора степен по изучаваната професия **„Готвач“**, специалност **„Производство на кулинарни изделия и напитки“**.

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 и Наредба № 5 от 4 февруари 2019 г. за придобиване на квалификация по професията "Готвач".

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Националната изпитна програма включва:

- за частта по теория на професията – осемнадесет 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 се определят 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 обучаваният, 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 **втора** 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: СТУДЕНИ ПРЕДЯСТΙΑ

Работен процес и дейности в студена кухня. Характеристика, предназначение. Видове студени предястия. Технология на видове (по избор) студени предястия и подходящите сосове към тях – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на студени предястия, подходящи сервизи. Машини за рязане на колбаси – принцип на действие, видове, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид студено предястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава работния процес и дейностите в студена кухня.	6
2. Описва характерните особености и предназначение на студените предястия.	10
3. Обяснява технологията на видовете студени предястия и сосове. Знае различни видове техники на обработка.	30
4. Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на студените предястия и сосове.	10

5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за рязане на колбаси.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид студено предястие на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 2: ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ

Работен процес и дейности в топла кухня. Характеристика, предназначение на топлите предястия. Видове. Технология на видове (по избор) топли предястия и подходящите топли сосове към тях – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на топли предястия, подходящи сервиси. Тостери; скара тип саламандър – принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид топло предястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня.	6
2. Описва характерните особености и предназначение на топлите предястия.	10
3. Обяснява технологията на видовете топли предястия и подходящи за тях сосове. Знае различни видове техники на обработка.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на топлите предястия и сосовете към тях.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на тостер и скара тип саламандър.	20

6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид топло предястие на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 3: БИСТРИ СУПИ И СУПЕНИ ПРИТУРКИ

Организация на дейностите в топла кухня при производство на супи. Характеристика, предназначение. Видове. Технология на видове бистри супи и супени притурки (по избор)– продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на бистри супи, подходящи сервиси. Електропарен казан - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид бистра супа на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на супи.	6
2. Описва характерните особености и предназначение на супите.	10
3. Обяснява технологията на бульони и видовете бистри супи и супени притурки.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на бульони и бистри супи.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електропарния казан.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид бистра супа на един от изучаваните чужди езици.	8

8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 4: НЕБИСТРИ СУПИ

Организация на дейностите в топла кухня при производство на супи. Характеристика, предназначение. Видове. Технология на застройки и небистри супи (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на небистри супи, подходящи сервиси. Електропарен казан - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид небистра супа на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на супи.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на застройки и видовете небистри супи. Знае технологичната последователност на приготвяне на небистри супи.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на небистри супи.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електропарен казан	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид небистра супа на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 5: ЯСТИЯ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ВАРЕНЕ

Организация на дейностите в топла кухня при производство на варени ястия. Характеристика на топлинния процес варене. Видове. Технология на видове ястия с преобладаваща топлинна обработка варене (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене, подходящи сервиси. Уред за нискотемпературно готвене под вакуум (Sous vide) - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка варене на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на варени ястия.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене. Знае технологичната последователност на приготвяне. Знае подходящи техники на обработка при приготвянето на ястията.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на уреда за нискотемпературно готвене под вакуум (Sous vide).	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка варене на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 6: ЯСТΙΑ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ПЪРЖЕНЕ - ПЪРЖЕНИ ЯСТΙΑ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ, ОТ СМЛЯНО МЕСО, ОТ РИБА И ПТИЦИ

Организация на дейностите в топла кухня при производство на пържени ястия. Характеристика на топлинния процес пържене. Видове. Технология на ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене – пържени зеленчуци, от смяно месо, от риба, от птици – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на пържени ястия от зеленчуци, смяно месо, от риба и от птици, подходящи сервиси. Електрически обръщателен тиган – предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на пържени ястия.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на пържени ястия от зеленчуци, смяно месо, риба и птици. Знае технологичната последователност на приготвяне. Знае подходящи техники на обработка при приготвянето на ястията.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически обръщателен тиган.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на ястие от пържени зеленчуци, смяно месо, от риба или от птици на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 7: ПЪРЖЕНИ АЛАМИНУТИ ОТ МЕСО, ПТИЦИ, СУБПРОДУКТИ, ЯЙЦА И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Организация на дейностите в топла кухня при производство на пържени ястия. Характерни особености на пържените аламинутути. Технология на пържени аламинутути от месо, субпродукти, яйца, млечни продукти – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели; подходящи гарнитурни и сосове. Правила за сервиране на пържени аламинутути от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти, подходящи сервиси. Електрически фритюрник – предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на пържени аламинутути.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на пържени аламинутути от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти. Знае технологичната последователност на приготвяне. Знае подходящи техники на обработка при приготвянето на аламинутите.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на пържени аламинутути от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрически фритюрник.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид пържени аламинутути от месо, птици, субпродукти, яйца и млечни продукти на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 8: ЯСТИЯ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ПЕЧЕНЕ - ГЮВЕЧИ И МУСАКИ, РУЛА ОТ СМЛЯНО МЕСО

Организация на дейностите в топла кухня при производство на печени ястия. Характеристика на топлинния процес печене. Видове. Технология на гювечи, мусаки и рула от смяно месо – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на гювечи, мусаки и рула от смяно месо, подходящи сервиси. Конвектомати (електрически пекарен шкаф) - предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на печени ястия.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията при гювечи, мусаки и рула от смяно месо. Знае технологичната последователност на приготвяне. Знае подходящи техники на обработка при приготвянето на ястията.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на гювечи, мусаки и рула от смяно месо.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектоматите (електрически пекарен шкаф).	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка печене (гювечи, мусаки, рула от смяно месо) на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 9: ПЕЧЕНИ ЕДРИ МЕСНИ ПОЛУФАБРИКАТИ, ПТИЦИ, РИБА

Организация на дейностите в топла кухня при производство на печени ястия. Характеристика на топлинния процес печене. Видове. Технология на печени едри месни полуфабрикати, птици и риба и на подходящи към тях топли сосове – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на печени едри месни полуфабрикати, птици и риба, подходящи сервиси. Конвектомати (електрически пекарен шкаф) - предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на печени ястия.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на ястия от печени едри месни полуфабрикати, птици и риба и на подходящите към тях топли сосове. Знае технологичната последователност на приготвяне. Знае подходящи техники на обработка при приготвянето на ястията.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия от печени едри месни полуфабрикати, птици и риба.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектоматите (електрически пекарен шкаф).	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка печене на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 10: ЯСТИЯ С ПРЕОБЛАДАВАЩА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ПЕЧЕНЕ - ПЕЧЕНИ АЛАМИНУТИ НА СКАРА

Организация на дейностите в топла кухня при производство на печени аламинути на скара. Характеристика на топлинния процес печене. Видове. Технология на печени аламинути на скара – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Подходящи гарнитурни за аламинути на скара. Правила за сервиране на печени аламинути на скара, подходящи сервизи. Грилове, скари – предназначение, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на печени аламинути на скара.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на печени аламинути на скара и подходящите към тях гарнитурни. Знае технологичната последователност на приготвяне. Знае подходящи техники на обработка при приготвянето на ястията.	30
4. Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на печени аламинути на скара.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на грилове и скари.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка печене на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 11: ЯСТΙΑ С КОМБИНИРАНА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА – ЯХНИИ, КЕБАПИ, ГУЛАШИ

Организация на дейностите в топла кухня при производство на ястия с комбинирана обработка. Характеристика на топлинния процес задушаване. Видове. Технология на яхнии, кебапи, гулаши – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на яхнии, кебапи и гулаши, подходящи сервизи. Топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел.печки - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на ястия с комбинирана обработка.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на ястия с комбинирана топлинна обработка – яхнии, кебапи, гулаши. Знае технологичната последователност на приготвяне на ястията.	30
4. Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка – яхнии, кебапи, гулаши.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел. печки.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие с комбинирана топлинна обработка - яхнии, кебапи, гулаши на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 12: ЯСТΙΑ С КОМБИНИРАНА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА ОТ МЕСО, РИБА, ПТИЦИ, ДИВЕЧ

Организация на дейностите в топла кухня при производство на ястия с комбинирана обработка. Характеристика на топлинния процес задушаване. Видове. Технология на ястия с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на ястията, подходящи сервиси. Топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел. печки - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на ястия с комбинирана обработка.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на ястия с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч. Знае технологичната последователност на приготвяне на ястията.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел. печки.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие с комбинирана топлинна обработка от месо, от риба, от птици и от дивеч на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 13: ДЕСЕРТИ. ПЛОДОВИ И ЯЙЧНО-МЛЕЧНИ ДЕСЕРТИ. НИШЕСТЕНИ И ЖЕЛАТИНОВИ ДЕСЕРТИ

Организация на дейностите при производството на кухненски десерти. Характеристика. Видове. Технология на плодови и яйчно-млечни десерти; нишестени и желатинови десерти – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на видове десерти от тази група, подходящи сервизи. Машини за разбиване на смеси – принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид десерт на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Познава организацията на дейностите при производството на кухненски десерти.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на плодови и яйчно-млечни десерти; нишестени и желатинови десерти. Знае технологичната последователност при приготвянето.	30
4. Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на десерти - плодови и яйчно-млечни десерти: нишестени и желатинови десерти.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за разбиване на смеси.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид десерт от посочените видове на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6

Изпитна тема № 14: ТЕСТЕНИ ДЕСЕРТИ - ОТ РЯДКО ТЕСТО, ТЕСТО С МАЯ И ПАРЕНО ТЕСТО

Работен процес и дейности в сладкарска кухня. Характеристика на тестените десерти. Видове. Технология на видовете теста и на десерти от тесто с мая, рядко и от парено тесто – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на видовете тестени десерти, подходящи сервизи. Машини за омесване на теста - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид десерт на чужд език.

Приложна задача: Попълнете складова разписка за получаване на продукти и материали.

Дидактически материали: рецептурник, рецепти

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1. Познава организацията на дейностите при производството на тестени десерти.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на рядко, парено и тесто с мая и на видове десерти от тях (по избор). Знае технологичната последователност на приготвяне. Познава подходящи техники на обработка при приготвянето на тестени сладкарски изделия.	30
4. Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за омесване на теста.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид тестен десерт на един от	8

изучаваните чужди езици.	
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 15: ТЕСТЕНИ ДЕСЕРТИ ОТ МАСЛЕНИ ТЕСТА

Работен процес и дейности в сладкарска кухня. Характеристика на тестените десерти. Видове. Технология на маслени теста и видове десерти от тях – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на видовете тестени десерти, подходящи сервиси. Машини за омесване на теста - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид десерт на чужд език.

Приложна задача: Попълнете складова разписка за получаване на продукти и материали.

Дидактически материали: рецептурник, рецепти

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава организацията на дейностите при производството на тестени десерти.	6
2. Описва характерните особености и предназначение.	10
3. Обяснява технологията на маслени теста и видове десерти от тях. Знае технологичната последователност на приготвяне. Познава подходящи техники на обработка при приготвянето на тестени сладкарски изделия.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на тестени десерти от маслени теста.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за омесване на теста.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10

7. Обяснява технологията на вид тестен десерт на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 16: ДЕТСКИ И ДИЕТИЧНИ ЯСТИА

Характерни особености и предназначение на детските и диетичните ястия. Основни принципи за съставяне на меню. Технология на детски и диетични ястия (по избор) – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Правила за сервиране на детски и диетични ястия, подходящи сервиси. Апарати за варене на пара - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на детско/диетично ястие на чужд език.

Приложна задача: Попълнете складова разписка за получаване на продукти и материали.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава специфичните особености на ястия за детско и диетично хранене. Знае основните принципи за съставяне на меню.	10
2. Описва характерните особености при подбора на продукти и техники на приготвяне.	10
3. Обяснява технологията на детски и диетични ястия.	30
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на детски и диетични ястия.	6
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апарати за варене на пара.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва	10

санитарно-хигиенните изисквания.	
7. Обяснява технологията на вид детско/диетично ястие на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 17: БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ.

Характерни особености в продуктивния набор, в технологията и в оформянето на ястията от българската национална кухня; основни групи кулинарни изделия; качествени показатели. Регионална кухня. Правила за сервиране на ястия от българската национална кухня, подходящи сервиси. Хладилни камери и витрини – предназначение, видове, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технологията на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

(осигуряват се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Описва характерните особености и предназначение на ястията от БНК.	10
2. Обяснява особености в продуктивния набор; в технологията; в оформянето.	20
3. Познава характерни ястия от регионалната кухня. Знае технологичните етапи на приготвяне.	16
4. Описва правилата и подходящите сервиси за сервиране на ястия от българската национална кухня.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на хладилни камери и витрини.	20

6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие от българската национална кухня на един от изучаваните чужди езици.	8
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 18: ЕВРОПЕЙСКИ КУХНИ

Особености на европейските кухни (по избор). Особенности в продуктовия набор; в технологията; в оформянето; особеностите в групите кулинарни изделия, качествени показатели. Европейски стандарти за сервиране (в зависимост от избраната европейска кухня). Видове сервизи. Машини за мелене на кафе и подправки - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Описание на технология на вид ястие на чужд език.

Приложна задача: Попълнете складова разписка за получаване на продукти и материали.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие (осигуряват се от училището в деня на изпита).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Описва характерните особености на ястия от европейската кухня.	10
2. Обяснява особености в продуктовия набор; в технологията; в оформянето.	10
3. Посочва характерни ястия. Знае технологичните етапи на приготвяне.	26
4. Описва стандартите за сервиране на ястия от европейската кухня.	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за мелене на кафе и подправки.	20
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10
7. Обяснява технологията на вид ястие от европейска кухня на	8

един от изучаваните чужди езици.	
8. Приложна задача.	6
Общ брой точки:	100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ 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 практическо задание № 1:

Тема: Да се приготви основно меню от супа, основно ястие и десерт

(по зададената технологична карта)

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

- Организирайте работа си и подгответе работното място, като изберете необходимите инвентар и оборудване;
- Подберете необходимите продукти за приготвяне на кулинарните изделия;
- Спазвайте етапите на технология процес, като ползвате подходящи техники на обработка при приготвяне на кулинарните изделия;
- Прилагайте екологичните, икономическите, енергийните и хигиенните норми при приготвяне на кулинарните изделия;
- Оформете кулинарните изделия.

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 и показатели за оценяване	Максимален брой точки	Тежест
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
<p>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства</p> <p>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</p> <p>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</p> <p>Забележка: Критерий 1 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>		
2. Ефективна организация на работното място		5
2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията	2	
2.2. Целесъобразна употреба на материалите	2	
2.3. Работа с равномерен темп за определено време	1	
3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията		5
3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица	3	
3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства)	2	
4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание		20
4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10	
4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти	10	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание		20

5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание		50
6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология	20	
6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри	20	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	
	Общ брой точки:	100

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация по специалността код **8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“**, професия код **811070 „Готвач“** 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 - 40 процента частта по теория на професията и 60 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:

Окончателната оценка в брой точки е равна на $0,4 \times$ получения брой точки от частта по теория на професията + $0,6 \times$ получения брой точки от частта 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 \times 0,06.

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, 2000г.
2. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част. Матком, 2003 г.
3. Стамов, С., Никовска, К. Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част. Матком, София, 2013 г.
4. Сомов, Г., Никовска, К. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела, първа и втора част. Матком, София, 2008 г.
5. Бауер, Бауер, Митше. Организация и функциониране на кухнята. Дионис, София, 2003 г.
6. Стамов, С., Алексиева, Й. Национални кухни и традиции в храненето. Кота, 2005 г.
7. Андреев, А., Колев, Д., Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, 2003 г.
8. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер. Сервиране. Дионис, София, 2005 г.
9. Шиваров, С., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене. Матком, 2001 г.
10. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранителното законодателство. Горнадон-НВ, 2001 г.
11. Сомов, Г. и колектив. Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене. Техника, 2014 г.
12. Начева, Р. Счетоводство на туристическото предприятие. ФорКом, 2004 г.
13. Закон за храните, обн., ДВ, бр. 52 от 09.06.2020 г.
14. 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.

15. Закон за здравословни и безопасни условия на труд. Обн. ДВ, бр. 124 от 23 декември 1997 г., изм. и доп. ДВ, бр. 97 от 5 декември 2017 г.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. инж. 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

а) примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И
СПЕЦИАЛНОСТТА,
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професия код 811071 „Готвач”

специалност код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“

Изпитен билет №.....

Изпитна тема:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(изписва се точното наименование на темата с кратко описание на учебното съдържание)

Описание на дидактическите материали:

Председател на изпитната комисия:.....

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:.....

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)

б) Примерно индивидуално практическо задание

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

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА,

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

по професия код 811070 „Готвач “

специалност код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“

Индивидуално практическо задание №.....

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 практическото задание)

2. 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 разработване на писмен тест

- **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 втора степен на

професионална квалификация по професия „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“.

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 !

- разработване на тест

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.

1. Таксономия на Блум – равнища и примерни глаголи

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. Примерна 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 № 10	ле	не	Брой тестови задачи по
	не	ле	

		равнища		
		I	II	III
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложени е
I	2	3	4	5
1. Познава работния процес и дейностите в топла кухня при производство на печени аламинути на скара.	6	1	1	
2. Описва характерните особености и предназначение.	10	1	2	
3. Обяснява технологията на печени аламинути на скара и подходящите към тях гарнитури. Знае технологичната последователност на приготвяне. Знае подходящи техники на обработка при приготвянето на ястията.	30	3	3	2
4. Описва правилата и подходящите сервизи за сервиране на печени аламинути на скара.	10		1	1
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на грилове и скари.	20	3	2	1
6. Разбира здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1
7. Обяснява технологията на вид ястие с преобладаваща топлинна обработка печене на един от изучаваните чужди езици.	8	2	1	
8. Приложна задача.	6			1
Общ брой задачи:	27	10	11	6
Общ брой точки:	100	20	44	36
<p>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ 				

3. Препоръчителни тестови въпроси и задачи според типа на отговора:

- 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. Примерни тестови задачи

4.1. Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Посочете от коя част на животинския труп се приготвя каре на скара:

- а) телешко бонфиле
- б) свинско контрафиле
- в) телешко шол
- г) свинско котлетна част
- д) свинско бонфиле

макс. 2 т.

Еталон на верния отговор: б)

Ключ за оценяване:

Отговор б) – 2 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

Всички останали отговори – 0 точки

4.2. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

Основните моменти при производството на аламинут на скара са (Отбележете с цифри последователността на извършваните дейности)

- оформяне на готовия изпечен аламинут
- намазване на скарата с мазнина
- подготовка на скарата – почистване, загряване
- подготвяне на необходимите гарнитюри

- поднасяне на аламинута
- довеждане на продукта до състояние на полуфабрикат
- печене на аламинута
- подготвяне на необходимите съдове

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

макс. 4 т.

1. довеждане на продукта до състояние на полуфабрикат - 0.5 т.
2. подготовка на скарата – почистване, загряване – 0.5 т.
3. подготвяне на необходимите съдове – 0.5 т.
4. подготвяне на необходимите гарнитюри – 0.5 т.
5. намазване на скарата с мазнина - 0.5 т.
6. печене на аламинута - 0.5 т.
7. оформяне на готовия изпечен аламинут - 0.5 т.
8. поднасяне на аламинута - 0.5 т.

4.3. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Изгответе калкулация на свинска пържола на скара (Рецептата се предоставя от училището)

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

макс. 6 т.

- а) изготвя калкулация, като установява продажната цена на една порция от ястието - 6 т.
- б) изготвя калкулация и определя себестойност на една порция - 3 т.
- в) не изготвя калкулация съобразно изискванията - 0 т.

макс. 6 т.