



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 – 282/28.01.2021 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 и Заповед № РД 09-3708/23.08.2017 г. на министъра на образованието и науката

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 **8110801** “Обслужване на заведения в общественото хранене“ от професия код **811080** „Сервитьор-барман“ 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	код 811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ
Професия	код 811080	СЕРВИТЪОР-БАРМАН
Специалност	код 8110801	ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ

Утвърдена със Заповед № РД 09-282/28.01.2021

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 **8110801 „Обслужване на заведения в общественото хранене”**, професия код **811080 „Сервитьор-барман”** 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 **„Сервитьор-барман“**, специалност **„Обслужване на заведения в общественото хранене“**.

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 – 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: Подготовка на залата за хранене и бара за работа.

Типове и видове заведения за хранене и развлечения. Категоризиране. Обзавеждане на търговските помещения. Средства за работа в търговската зала. Подреждане на залата за хранене за закуска, обяд и вечеря без предварително уточнено меню и по предварително определено меню. Обзавеждане на бара. Предварителна подготовка на бара за работа. Класификация на вината. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл.

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл*

(предоставят се от училището в деня на изпита).

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1.	Различава типове и видове заведения за хранене и развлечения. Познава категоризацията им.	10
2.	Познава обзавеждането на офиса и залата за хранене Описва средствата (инвентара) за работа в залата за хранене. Обяснява тяхното предназначение. Знае схемите на подреждане на залата за хранене за закуска, обяд и вечеря без предварително уточнено меню и по предварително определено меню.	26
3.	Познава обзавеждането и инструментариума на бара. Описва правилата за предварителна подготовка на бара за работа	26
4.	Обяснява категориите, видовете и типове вина според българския закон за виното.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване	6

	на здравословни и безопасни условия труд.	
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 2: Посрещане, обслужване и изпращане на гостите в ресторанта и бара.

Персонал в ресторанта и бара. Посрещане и настаняване на гости. Поднасяне на лист-меню/бар-карта и вземане на поръчка. Изготвяне и поднасяне на сметка. Начини за заплащане на консумацията. Изпращане на гостите. Общи правила при приготвянето на коктейли. Съчетаване на вина с подходящи кулинарни изделия и води. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно- хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл.

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1.	Посочва основните задължения и отговорности на сервитьора и бармана.	10
2.	Описва правилата при посрещането и настаняването на гостите в ресторанта и бара, запознаването с асортимента на заведението и препоръчването на кулинарни изделия и напитки, приемането на поръчка от гостите и предаването ѝ за изпълнение.	26
3.	Описва общите правила при приготвянето на коктейли. Описва изготвянето и поднасянето на сметка, начините за заплащане на консумацията и изпращането на гостите.	26
4.	Описва съчетаването на вина с подходящи кулинарни изделия и води.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 3: Сервиране на салати и аперитивни високоалкохолни напитки.

Характеристика, предназначение и видове салати. Технологични особености при приготвяне на видовете салати. Подходящи сервизи и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на салати. Сервиране на аперитивни високоалкохолни напитки. Приготвяне и сервиране на аперитивни алкохолни коктейли. Методи за оценяване качеството на виното. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл.

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете салати. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове салати.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на салати. Познава съчетаването на салати с подходящи ястия и напитки.	26
3.	Познава видовете аперитивни високоалкохолни напитки и коктейли; посочва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Описва етапите на сервиране и отсервиране.	26
4.	Описва методите за оценяване качеството на виното.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 4: Сервиране на студени предястия и закуски. Видове алкохолни коктейли.

Характеристика, предназначение и видове студени предястия и закуски. Технологични особености при приготвяне на видовете студени предястия и закуски. Подходящи сервизи и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на студени предястия и закуски. Видове алкохолни коктейли. Техники на миксиране. Съчетаване на вина с подходящи кулинарни изделия и води. Здравословни и безопасни условия на труд.

Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл.

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете студени предястия и закуски. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове студени предястия и закуски.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на студени предястия и закуски. Познава съчетаването на студени предястия и закуски с подходящи ястия и напитки.	26
3.	Познава видовете алкохолни коктейли; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на алкохолните коктейли с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Описва съчетаването на вина с подходящи кулинарни изделия и води.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 5: Сервиране на супи. Изготвяне и поднасяне на бар-карта

Характеристика, предназначение и видове супи. Технологични особености при приготвяне на видовете супи. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на супи. Класификация на смесените напитки. Изготвяне и поднасяне на бар-карта. Методи за оценяване качеството на вината. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно- хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете супи. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове супи.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на супи. Обяснява съчетаването на различните видове супи с предястия, основни ястия и напитки.	26
3.	Познава класификацията на коктейлите и изискванията при изготвяне на бар-карта. Описва правилата при поднасяне на бар-карта и консултиране на гостите при избор на подходящи напитки.	26
4.	Описва методите за оценяване качеството на виното.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 6: Сервиране на топли предястия и бели вина. Организация на производствения процес на бара.

Характеристика, предназначение и видове топли предястия. Технологични особености при приготвяне на топли предястия. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на топли предястия. Организация на производствения процес на бара. Предлагане и сервиране на бели вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно- хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете топли предястия. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове топли предястия.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на топли предястия. Познава съчетаването на топлите предястия с подходящи	26

	напитки и храни.	
3.	Описва организацията на производствения процес на бара.	26
4.	Описва работния процес при представяне и сервиране на бели вина. Посочва оптималната температура на сервиране. Познава понятието „фрапиране“.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 7: Сервиране на основни ястия с голямо количество течна част и розе вина. Приготвяне на класически алкохолни коктейли с водка.

Характеристика, предназначение и видове основни ястия. Технологични особености при приготвяне на основни ястия. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на основни ястия с голямо количество течна част. Приготвяне и сервиране на класически алкохолни коктейли с водка. Предлагане и сервиране на розе вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете основни ястия. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове основни ястия.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на основни ястия с голямо количество течна част. Познава съчетаването на основни ястия с подходящи напитки и храни.	26
3.	Познава класическите алкохолни коктейли с водка; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на класическите алкохолни коктейли с водка с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Описва работния процес при представяне и сервиране на	12

	розе вина. Посочва оптималната температура на сервиране. Познава понятието „фрапиране“.	
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 8: Сервиране на основни ястия с голямо количество твърда част и червени вина. Приготвяне на класически алкохолни коктейли с джин.

Характеристика, предназначение и видове основни ястия. Технологични особености при приготвяне на основни ястия. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на основни ястия с голямо количество твърда част. Приготвяне и сервиране на класически алкохолни коктейли с джин. Предлагане и сервиране на червени вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете основни ястия. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове основни ястия.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на основни ястия с голямо количество твърда част. Познава съчетаването на основни ястия с подходящи напитки и храни.	26
3.	Познава класическите алкохолни коктейли с джин; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на класическите алкохолни коктейли с джин с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Описва работния процес при представяне и сервиране на червени вина. Посочва оптималната температура на сервиране. Познава понятието „шамбриране“.	12

5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 9: Сервиране на пържени аламинути и трапезни вина. Приготвяне на класически алкохолни коктейли с уиски.

Характеристика, предназначение и видове пържени аламинути. Технологични особености при приготвяне на пържени аламинути. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на пържени аламинути. Приготвяне и сервиране на класически алкохолни коктейли с уиски. Предлагане и сервиране на трапезни вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете пържени аламинути. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове пържени аламинути.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на пържени аламинути. Познава съчетаването на пържените аламинути с подходящи напитки и храни.	26
3.	Познава класическите алкохолни коктейли с уиски; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на класическите алкохолните коктейли с уиски с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Посочва оптималната температура на сервиране на различните видове трапезни вина и подходящите чаши. Описва работния процес и етапите на сервиране и отсервиране.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6

7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 10: Сервиране на печени аламинути на скара и бира. Приготвяне на класически алкохолни коктейли с текила.

Характеристика, предназначение и видове аламинути на скара. Технологични особености при приготвяне на аламинути на скара. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на аламинути на скара. Приготвяне и сервиране на класически алкохолни коктейли с текила. Предлагане и сервиране на бира. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете аламинути на скара. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове аламинути на скара.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на аламинути на скара. Познава съчетаването на печените аламинути на скара с подходящи напитки и храни.	26
3.	Познава класическите алкохолни коктейли с текила; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на класическите алкохолни коктейли с текила с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Описва правилата за сервиране на бира и чашите за сервиране. Познава съчетаването на бирата с подходящи студени и топли закуски и ястия. Посочва начините за сервиране и отсервиране на бира.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 11: Сервиране на специалитети и луксозни блюда. Декантиране на вино. Приготвяне на класически алкохолни коктейли с ром.

Характеристика, предназначение и видове специалитети и луксозни блюда. Технологични особености при приготвяне на специалитети и луксозни блюда. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на специалитети и луксозни блюда. Приготвяне и сервиране на класически алкохолни коктейли с ром. Декантиране на вино. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете специалитети и луксозни блюда. Обяснява технологичните особености при приготвянето им.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва тънкостите и начините за сервиране и отсервиране на специалитети и луксозни блюда. Познава съчетаването на специалитетите и луксозните блюда с подходящи напитки и храни.	26
3.	Познава класическите алкохолни коктейли с ром; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на класическите алкохолни коктейли с ром с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Познава понятието „декантиране“ и подходящите за декантиране вина. Посочва необходимия инвентар за декантиране. Описва етапите на декантиране.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача.	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 12: Сервиране на сладкарски изделия и десертни вина. Приготвяне и сервиране на чай.

Характеристика, предназначение и видове сладкарски изделия. Технологични особености при приготвяне на видовете сладкарски изделия. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на сладкарски изделия. Приготвяне и сервиране на чай. Предлагање и сервиране на десертни вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете сладкарски изделия. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове сладкарски изделия.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата за сервиране и отсервиране на сладкарските изделия. Познава съчетаването на сладкарските изделия с подходящи напитки и храни.	26
3.	Познава видовете чай. Познава състава и въздействието на видовете чай върху човешкото здраве. Описва работния процес за приготвяне и начините за сервиране на различните видове чай.	26
4.	Посочва оптималната температура на сервиране на десертните вина и подходящите чаши. Описва работния процес и етапите на сервиране и отсервиране.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 13: Сервиране на кухненски десерти и безалкохолни напитки. Приготвяне и сервиране на десертни алкохолни коктейли.

Характеристика, предназначение и видове кухненски десерти. Технологични особености при приготвяне на студени и топли кухненски десерти. Подходящи сервиси и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на кухненски десерти. Приготвяне и сервиране на десертни алкохолни коктейли. Предлагане и сервиране на безалкохолни напитки. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете кухненски десерти. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове студени и топли кухненски десерти.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на кухненски десерти. Познава съчетаването на кухненските десерти с подходящи напитки и храни.	26
3.	Познава видовете десертни алкохолни коктейли; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на десертните алкохолни коктейли с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Познава видовете безалкохолни напитки. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Описва работния процес и етапите на сервиране и отсервиране. Познава съчетаването на безалкохолните напитки с подходящи ястия, десерти и високоалкохолни напитки.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 14: Сервиране на плодови десерти и пенливи вина. Приготвяне и сервиране на безалкохолни смесени напитки (коктейли).

Характеристика, предназначение и видове плодови десерти. Технологични особености при приготвяне на плодови десерти. Подходящи сервизи и прибори. Правила и начини за сервиране и отсервиране на плодови десерти. Приготвяне и сервиране на безалкохолни смесени напитки (коктейли). Предлагане и сервиране на пенливи вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1.	Описва характерните особености, предназначението и видовете плодови десерти. Обяснява технологичните особености при приготвяне на плодови десерти.	10
2.	Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на плодови десерти.	26
3.	Познава видовете безалкохолни смесени напитки (коктейли); описва техниките на миксиране. Описва правилата за сервиране на безалкохолните коктейли и подходящия сервиз. Познава съчетаването на безалкохолните коктейли с подходящи кулинарни изделия.	26
4.	Посочва оптималната температура на съхранението и сервирането на пенливи вина, подходящите чаши. Описва работния процес при представяне и сервиране на пенливи вина. Познава понятието „фрапиране“.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
Общ брой точки:		100

Изпитна тема № 15: Организация на обслужването на закуска, обяд и вечеря. Приготвяне и сервиране на кафе. Предлагање и сервиране на пури.

Принципи и изисквания при съставяне на меню за закуска, обяд и вечеря. Схеми на подреждане на залата за хранене за закуска, обяд и вечеря без предварително уточнено меню. Обслужване „а ла карт“ на закуска, обяд и вечеря. Общи правила при сервиране на ястия, десерти и напитки. Приготвяне и сервиране на кафе. Предлагање и сервиране на пури. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1.	Познава принципите при съставяне на меню. Описва изискванията при изготвяне на меню за закуска, обяд и вечеря.	10
2.	Знае схемите на подреждане на залата за хранене за закуска, обяд и вечеря без предварително уточнено меню. Описва обслужване „а ла карт“ на закуска, обяд и вечеря. Описва общите правила за сервиране и отсервиране на ястия, десерти и напитки.	26
3.	Познава видовете кафе. Дефинира понятието „арт кафе“. Познава състава и въздействието на видовете кафе върху човешкото здраве. Обяснява работния процес при приготвяне на различните видове кафе. Описва правилата и начините на сервиране; необходимия инвентар.	26
4.	Познава произхода, класификацията, правилата за съхраняване и качествените показатели на пури. Описва предлагането на пури. Степенува етапите на поднасяне.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема 16: Организация на обслужването с бюфети в търговската зала

Персонал в ресторанта и бара. Система на обслужване „ол инклузив“. Предварителна подготовка и обслужване с бюфети в търговската зала. Приключване на работния процес на бара. Класификация на вината. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1.	Посочва основните задължения и отговорности на сервитьора и бармана.	10
2.	Познава системата на обслужване „ол инклузив“. Посочва етапите от предварителната подготовка за обслужване. Знае правилата за зареждане на бюфет-масите с инвентар, кулинарни изделия и напитки. Описва обслужването на гостите с бюфети и задълженията на сервитьорите.	26
3.	Познава начина за получаване на обратна връзка от гостите. Посочва етапите по приключване на работата на бара. Познава правилата за изготвяне на дневен отчет.	26
4.	Обяснява категориите, видовете и типовете вина според българския закон за виното.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема 17: Организация на обслужването при банкети

Принципи и изисквания при съставяне на меню за банкет. Видове банкети. Предварителна подготовка и обслужване на банкети. Приготвяне и сервиране на кафе. Сервиране на вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1.	Познава принципите при съставяне на меню. Описва изискванията при изготвяне на меню за банкет.	10
2.	Познава видовете банкети. Посочва етапите от предварителната подготовка за обслужване. Знае схемите на зареждане на банкетните маси по предварително определено меню. Описва обслужването на банкети и задълженията на сервитьорите.	26
3.	Познава видовете кафе. Дефинира понятието „арт кафе“. Познава състава и въздействието на видовете кафе върху човешкото здраве. Обяснява работния процес при приготвяне на различните видове кафе. Описва правилата и начините на сервиране; необходимия инвентар.	26
4.	Посочва оптималната температура на сервиране на различните видове вина и подходящите чаши. Описва работния процес и етапите на сервиране и отсервиране.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната задача	6
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема 18: Организация на обслужването при приеми.

Принципи и изисквания при съставяне на меню за прием. Видове приеми. Предварителна подготовка и обслужване на приеми. Приготвяне и сервиране на аперитивни високоалкохолни коктейли. Сервиране на вина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача: Изготвяне на калкулация и определяне цена на коктейл

Дидактически материали: *Текст за превод, рецепта за коктейл (предоставят се от училището в деня на изпита).*

№	Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1.	Познава принципите при съставяне на меню. Описва изискванията при изготвяне на меню за прием.	10
2.	Познава видовете приеми. Посочва етапите от предварителната подготовка за обслужване. Знае правилата за зареждане на блок-масите с инвентар, кулинарни изделия и напитки. Описва обслужването на приеми и задълженията на сервитьорите.	26
3.	Познава видовете аперитивни високоалкохолни коктейли; посочва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши.	26
4.	Посочва оптималната температура на сервиране на различните видове вина и подходящите чаши. Описва работния процес и етапите на сервиране и отсервиране.	12
5.	Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6
6.	Описва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6
7.	Познава и прилага специфичната терминология на чужд език.	8
8.	Решава приложната 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:

Първа част: *Да се зареди маса за 4 куверта по неопределено меню (свободна консумация) и се обслужат гостите.*

Втора част: Да се приготвят два коктейли – безалкохолен и алкохолен.

(по зададените рецепти)

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

1.1. Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на първа част на индивидуалното задание:

- Да се подготви залата;
- Да се извърши подбор и подготовка на необходимите средства за работа;
- Да се зареди маса за 4 куверта по неопределено меню за вечеря;
- Да се посрещнат, настанят и обслужат гостите;
- Да се проведе диалог на изучавания чужд език при приемането на поръчка и сервиране на ястия и напитки.
- Да се приберат съдовете и приборите, използвани по време на изпита;
- Да се почисти и подреди работното място.

1.2. Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на втора част на индивидуалното задание:

- Да се подготви бара;
- Да се извърши подбор и подготовка на необходимия инструментариум за работа;
- Да се подготвят необходимите напитки и продукти за приготвяне на коктейлите;
- Да се спазва технологичната последователност при приготвянето на коктейлите;
- Да се използват подходящи техники на миксиране;
- Да се спазват екологичните и хигиенни норми при приготвяне на коктейлите;
- Да се оформят и сервират коктейлите.
- Да се проведе диалог на изучавания чужд език при сервирането на коктейлите;
- Да се приберат съдовете и приборите, използвани по време на изпита;
- Да се почисти и подреди работното място.

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 на първа част	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><i>Забележка:</i> 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		2
2.1. Подреденост на работното място, осигуряваща удобство и точно изпълнение на задачата	1	
2.2. Целесъобразна употреба на материалите	1	
3. Спазване изискванията на стандартите за работа		3
3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица	2	
3.2. Спазва изискванията на стандартите, свързани с изпитната задача	1	
4. Правилен подбор на средства за работа и материали съобразно конкретната задача		10
4.1. Преценява типа и вида на средствата за работа и материалите според изпитната задача	5	
4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите средства и материали	5	
5. Спазване на технологичната последователност на етапите от процеса на обслужване според изпитната задача		10
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на етапите	5	
5.2. Спазва технологичната последователност на етапите в процеса на работа	5	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание		25
6.1. Всеки завършен етап от процеса на обслужване съответства на изискванията на стандартите	15	
6.2. Прилага специфичната терминология на изучавания чужд език	5	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	5	
Общ брой точки за първа част:	50	

Критерии и показатели за оценяване на втора част	Максимален брой точки	Тежест
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
<p>1.2. Избира и използва правилно лични предпазни средства</p> <p>1.3. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</p> <p>1.4. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</p> <p><i>Забележка:</i> 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		3
2.1. Подреденост на работното място, осигуряваща удобство и точно изпълнение на задачата	1	
2.2. Целесъобразна употреба на напитки и продукти	1	
2.3. Работа с равномерен темп за определено време	1	
3. Спазване изискванията на стандартите за работа		2
3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица	1	
3.2. Спазва изискванията на стандартите, свързани с изпитната задача	1	
4. Правилен подбор на средства за работа, напитки и продукти съобразно конкретната задача		10
4.1. Преценява типа и вида на необходимите инструменти и пособия, чаши, напитки и продукти според изпитното задание	5	
4.2. Правилно подбира и измерва количеството на напитките и съставките	5	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според изпитната задача		10
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	5	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	5	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание		25
6.1. Пригответе напитки съответстват на изискванията на съответните технологии	15	
6.2. Прилага специфичната терминология на изучавания чужд език	5	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	5	
Общ брой точки за втора част:	50	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация по специалността код **8110801** „Обслужване на заведения в общественото хранене“, професия код **811080** „Сервитьор-барман“ 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. Стамов, Никовска, Ресторантьорство, Кота, 2012
2. Стамов, Никовска, Сервиране и барманство, Матком, София, 2012
3. Гл. ас. Иванова, Сомелиерство, „Наука и икономика“ 2012
4. Проф. д-р.т.н. Стамов, доц. Никовска, Сомелиерство, Кота 2013
5. Доц. Алексиева, Проф. д-р.т.н. Стамов, Сервиране и барманство, „Матком“, 2003 г.
6. Гутмайер, Щиклер и колектив, Сервиране. Барманство /I и II част/, Дионис,С., 2004 г.
7. Йорданова М., Марковски М., Живкова С., Сомелиер професия на бъдещето, „ЕС Принт“ООД София, 2005 г.
8. Маделин Пукет и Джъстин Хамак, Wine Folly. Пътеводител в света на виното, Gourmet Publishing
9. Бакалов, Бар. Барман. Коктейл: Алтернативен справочник, Матаник М, 2007 г.
10. Стамов, С., Никовска, К., Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Матком, София, 2013 г.
11. Сомов, Г., Никовска, К., Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела, първа и втора част, Матком, София, 2008 г.
12. Андреев, А., Колев, Д., Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, 2003 г.
13. Миленкова, Ат., Здравословни и безопасни условия на труд, Нови знания, 2000г.
14. Несторова, В, Хигиена на храненето и хранителното законодателство, Торнадо-НВ, 2001 г.
15. Начева, Р., Счетоводство на туристическото предприятие, ФорКом, 2004 г.
16. Наредба за изискванията към категоризираните места за настаняване и заведения за хранене и развлечения, за реда за определяне на категория, както и за условията и реда за регистриране на стаи за гости и апартаменти за гости (Приета с ПМС № 139 от 26.06.2020 г. и обн. ДВ. бр.59 от 3 Юли 2020г.)
17. 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. инж. Диана Иванова – Професионална гимназия по туризъм „П.К.Яворов“, гр. Добрич
2. Жана Белчева – Професионална гимназия по туризъм „Иван Вазов“, гр. Несебър

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 811080 „Сервитьор-барман“

специалност код 8110801 „Обслужване на заведения в общественото хранене“

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 811080 „Сервитьор-барман“

специалност код 8110801 „Обслужване на заведения в общественото хранене“

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:

Първа част:

1. Да се

(вписва се темата на практическата задача)

2.Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на първа част на практическото задание:

.....
.....
.....
.....

Втора част:

1. Да се

(вписва се темата на практическата задача)

2.Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на втора част 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 „Сервитьор-барман“, специалност „Обслужване на заведения в общественото хранене“.

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак \times , а за другите типове задачи начина 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 № 7

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 № 7	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. Описва характерните особености, предназначението и видовете основни ястия. Обяснява технологичните особености при приготвяне на различните видове основни ястия.	10	1	2	
2. Посочва подходящите съдове и прибори. Описва правилата и начините за сервиране и отсервиране на основни ястия с голямо количество течна част. Познава съчетаването на основни ястия с подходящи напитки и храни.	26	3	2	2
3. Познава класическите алкохолни коктейли с водка; описва техниките на миксиране. Посочва оптималната температура на сервиране и подходящите чаши. Познава съчетаването на класическите алкохолни коктейли с водка с	26	3	2	2

подходящи кулинарни изделия.				
4. Описва работния процес при представяне и сервиране на розе вина. Посочва оптималната температура на сервиране. Познава понятието „фрапиране“.	12	1	1	1
5. Посочва опасностите и описва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия труд.	6	1	1	
6. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към търговските помещения, оборудването и персонала.	6			1
7. Познава и прилага специфичната терминология на чужд език	8	2	1	
8. Решава приложната задача	6			1
Общ брой задачи:	27	11	9	7
Общ брой точки:	100	22	36	42
<p><u>При оценка на резултатите от теста</u> 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 оптималната температура на сервиране на розе вина:

- а
-) б) 10 – 12° С
- в) 15 - 16° С
- ° С г) 16 – 18° С

д) 18 – 20° С

макс. 2 точки

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 операции при приготвянето на коктейли с шейкър са:

- охлаждане на чашата за консумация с лед
- приготвяне на украсата
- поставяне на украсата
- миксиране на съставките с шейкър
- охлаждане на шейкър с лед
- поднасяне на коктейла
- прецеждане на коктейла в охладената чаша за консумация
- наливане на напитките в шейкър и поставяне на лед

Отбележете с цифри последователността на извършваните операции.

макс. 4 точки

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

1. приготвяне на украсата - 0.5 т.
2. охлаждане на чашата за консумация с лед – 0.5 т.
3. охлаждане на шейкър с лед – 0.5 т.
4. наливане на напитките в шейкър и поставяне на лед – 0.5 т.
5. миксиране на съставките с шейкър - 0.5 т.
6. прецеждане на коктейла в охладената чаша за консумация - 0.5 т.
7. поставяне на украсата - 0.5 т.
8. поднасяне на коктейла – 0.5 т.

4.3. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Изгответе калкулация и определете цена на коктейл: (Рецептата се предоставя от училището)

макс. 6 точки

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- а) изготвя калкулация, като установява продажната цена на коктейла - 6 т.
- б) изготвя калкулация и определя себестойността на коктейла - 3 т.
- в) не изготвя калкулация съобразно изискванията - 0 т.