



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД09 – 3387/15.10.2021 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 трета степен на професионална квалификация за специалност код **8110603** „Кетъринг“ от професия код **811060** „Ресторантьор“ от професионално направление код **811** „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ съгласно приложението.

X

ПРОФ. НИКОЛАЙ ДЕНКОВ
Министър на образованието и науката

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

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

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Професия	811060	Ресторантьор
Специалност	8110603	Кетъринг

Утвърдена със Заповед № РД09 – 3387/15.10.2021 г.

София, 2021 г.

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалност код **8110603 „Кетъринг“**, професия код **811060 „Ресторантьор“** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение. (ЗПОО).

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на трета степен по изучаваната професия „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от 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. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

За държавен изпит за придобиване на професионална квалификация:

1. Част по теория на професията:
 - 1.1. изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема;
 - 1.2. критерии за оценяване на резултатите от обучението по всяка изпитна тема;
 - 1.3. матрица на писмен тест по всяка изпитна тема;
 - 1.4. критерии и показатели за оценяване на дипломния проект и неговата защита.
2. Част по практика на професията:
 - 2.1. указание за съдържанието на индивидуалните задания;
 - 2.2. критериите за оценяване на резултатите от обучението.
3. Система за оценяване.
4. Препоръчителна литература.
5. Приложения:
 - а. изпитен билет - част по теория на професията;
 - б. индивидуално задание по практика;
 - в. указание за разработване на писмен тест;
 - г. индивидуално задание за разработване на дипломен проект;
 - д. указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект;
 - е. рамка на рецензия на дипломен проект.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА

1. Изпитни теми, критерии за оценяване на резултатите и матрица на писмен тест по всяка изпитна тема

Изпитна тема № 1: Структура на фирма за кетъринг

Дейност на кетъринговата фирма. Структура на кетъринговата фирма. Видове кетъринг. Структура и съдържание на меню за кетъринг. Маркетингови подходи и стратегии. Рекламна дейност в кетъринга. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Обяснете жизнения цикъл на продукт (по избор). Начертайте схемата.

Дидактически материали: Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Познава дейността на кетъринговата фирма.	8
2. Описва и обяснява структурата на кетъринговата фирма.	12
3. Обяснява видовете кетъринг.	16
4. Познава и обяснява структурата и съдържанието на меню за кетъринг.	16
5. Обяснява видовете маркетингови подходи и стратегии.	10
6. Обяснява рекламната дейност в кетъринга.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 1/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Познава дейността на кетъринговата фирма.	8	2	1		
2. Описва и обяснява структурата на кетъринговата фирма.	12	1	1	1	
3. Обяснява видовете кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава и обяснява структурата и съдържанието на меню за кетъринг.	16	2	1		1
5. Обяснява видовете маркетингови подходи и стратегии.	10	1	2		

6. Обяснява рекламната дейност в кетъринга.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:					
<ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 2: Структура на материално-техническата база в кетъринговата фирма

Обща технологична схема за производство на кулинарни изделия и напитки за кетъринг. Складово-производствен блок. Търговски зали и помещения. Видове оборудване и обзавеждане за кетъринг. Документи за попълване, приемане и предаване на стоки. Организация и контрол при получаване, разпределяне и съхраняване на получените суровини. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе оферта за доставка на хранителни продукти по предоставена рецепта.

Дидактически материали: Рецепта за вид ястие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава етапите на технологичния процес за производство на кулинарни изделия и напитки за кетъринг	8
2. Посочва и обяснява видовете помещения и функционалните връзки между тях в складово-производствения блок.	16
3. Посочва и обяснява видовете търговски зали и помещения и функционалните връзки между тях.	16
4. Изброява и описва видовете оборудване и обзавеждане за кетъринг.	12
5. Описва документите за попълване, приемане и предаване на стоки.	8
6. Познава организацията и контрола при получаване, разпределяне и съхраняване на получените суровини.	10
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 2/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Познава етапите на технологичния процес за производство на кулинарни изделия и напитки за кетъринг	8	2	1		
2. Посочва и обяснява видовете помещения и функционалните връзки между тях в складово - производствения блок.	16	1		1	1
3. Посочва и обяснява видовете търговски зали и помещения и функционалните връзки между тях.	16	2	1		1
4. Изброява и описва видовете оборудване и обзавеждане за кетъринг.	12	1	1	1	
5. Описва документите за попълване, приемане и предаване на стоки.	8	1		1	
6. Познава организацията и контрола при получаване, разпределяне и съхраняване на получените суровини.	10	1	2		
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 3: Организация и планиране на кетърингово събитие

Офериране и договаряне на кетърингово събитие. Резервация на кетъринг. Структура, състав и основни принципи при планиране и съставяне на меню. Характерни особености и предназначение на основните групи ястия в менюто. Видове вина и съчетаването им с подходящи храни. Калкулация и ценообразуване. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе меню за Рожден ден, включващо подходящи кулинарни изделия и напитки, по предоставена схема за предварително зареждане на прибори и чаши.

Дидактически материали: Схема за предварително зареждане на прибори и чаши (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Обяснява оферирането и договарянето на кетърингово събитие.	8
2. Обяснява организацията и регистрацията на резервации за кетъринг.	12
3. Познава структурата, състава и основните принципи при планиране и съставяне на меню.	16
4. Познава характерните особености и предназначението на основните групи ястия в менюто.	16
5. Познава видовете вина и съчетаването им с подходящи храни.	10
6. Обяснява методите за ценообразуване и принципа на изготвяне на калкулация.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 3/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Обяснява оферирането и договарянето на кетърингово събитие.	8	2	1		
2. Обяснява организацията и регистрацията на резервации за кетъринг.	12	1	1	1	
3. Познава структурата, състава и основните принципи при планиране и съставяне на меню.	16	1		1	1
4. Познава характерните особености и предназначението на основните групи ястия в менюто.	16	2	1		1
5. Познава видовете вина и съчетаването им с подходящи храни.	10	1	2		
6. Обяснява методите за ценообразуване и принципа на изготвяне на калкулация.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд	12	1	1	1	

език.					
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 4: Организация и контрол на подготовката на кетърингово събитие

Организация и контрол на предварителната подготовка за кетърингово събитие. Допълнителни услуги за кетъринг. Технология за предварителна обработка на продуктите от растителен произход за кетъринг. Подготовка на мястото за кетърингово събитие. Видове неутрално и механично технологично оборудване за кетъринг.. Документи за отпускане на суровини/материали – предназначение и реквизити. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Определете необходимите трапезни съдове и прибори за кетърингово събитие по предоставена оферта.

Дидактически материали: Оферта за кетърингово събитие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Обяснява организацията и контрола на предварителната подготовка за кетърингово събитие.	8
2. Познава допълнителните услуги за кетъринг.	12
3. Обяснява технологията за предварителна обработка на продукти от растителен произход за кетъринг.	16
4. Описва подготовката на мястото за кетърингово събитие.	16
5. Познава видовете неутрално и механично технологично оборудване за кетъринг.	10
6. Описва документа за отпускане на суровини/материали – предназначение и реквизити.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 4/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Обяснява организацията и контрола на предварителната подготовка за кетърингово събитие.	8	2	1		
2. Познава допълнителните услуги за кетъринг.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията за предварителна обработка на продукти от растителен произход за кетъринг.	16	1		1	1
4. Описва подготовката на мястото за кетърингово събитие.	16	2	1		1
5. Познава видовете неутрално и механично технологично оборудване за кетъринг.	10	1	2		
6. Описва документа за отпускане на суровини/материали – предназначение и реквизити.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 5: Организация и контрол на реализацията на кетърингово събитие

Посрещане и настаняване на гостите. Поведение, маниери и обноски, свързани с обслужването на гости. Технология на подходящи ястия за кетъринг за различни групи от населението (деца, възрастни, вегетарианци). Общи правила за сервиране на храни и напитки. Методи за органолептичен анализ. Приключване на събитието, начини на разплащане и изпращане на гостите. Здравословни и безопасни условия на труд.

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

Приложна задача/казус: Да се попълни първичен счетоводен документ – фактура.

Дидактически материали: Счетоводен документ и текст за превод (предоставят се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Познава правилата за посрещане и настаняване на гостите.	8
2. Описва поведението, маниерите и обноските, свързани с обслужването на гости.	12
3. Обяснява технологията на подходящи ястия за кетъринг за различни групи от населението (деца, възрастни, вегетарианци).	16
4. Познава общите правила за сервиране на храни и напитки.	16
5. Описва методите за органолептичен анализ.	8
6. Познава дейностите по приключване на събитието, начините на заплащане и изпращане на гостите.	10
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 5/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Познава правилата за посрещане и настаняване на гостите.	8	2	1		
2. Описва поведението, маниерите и обноските, свързани с обслужването на гости.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на подходящи ястия за кетъринг за различни групи от населението (деца, възрастни, вегетарианци).	16	1		1	1
4. Познава общите правила за сервиране на храни и напитки.	16	2	1		1
5. Описва методите за органолептичен анализ.	8	1		1	
6. Познава дейностите по приключване на събитието, начините на заплащане и изпращането на гостите.	10	1	2		
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	

8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 6: Организация и контрол на технологичния процес при производството на студени предястия за кетъринг

Характеристика и предназначение на студените предястия. Видове студени предястия. Технология на вид студени предястия, подходящи за кетъринг. Правила за сервиране на студени предястия и подходящи високоалкохолни напитки. Технологично оборудване в студена кухня – хладилно и механично. Контрол на технологичния процес при производството на студени предястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Примерна приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на студено предястие.

Как трябва да се подходи при обработването на механична рана?

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид студено предястие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Обяснява характеристиката и предназначението на студените предястия.	8
2. Познава видовете студени предястия.	12
3. Обяснява технологията на вид студени предястия, подходящи за кетъринг.	16
4. Познава правилата за сервиране на студени предястия и подходящи високоалкохолни напитки.	16
5. Обяснява хладилното и механичното технологично оборудване в студена кухня.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на студени предястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 6/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Обяснява характеристиката и предназначението на студени предястия.	8	2	1		
2. Познава видовете студени предястия.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид студени предястия, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране на студени предястия и подходящи високоалкохолни напитки.	16	2	1		1
5. Обяснява хладилното и механичното технологично оборудване в студена кухня.	10	1	2		
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на студени предястия.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 7: Организация и контрол на технологичния процес при производството на супи за кетъринг

Характеристика и предназначение на супите. Видове супи. Технология на вид супи, подходящи за кетъринг. Правила за сервиране на супи. Топлинно оборудване за техника варене. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Контрол на технологичния процес при производството на супи. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на топла супа.

Какви действия ще предприемете, ако възникне злополука поради технически дефект на електрически уред?

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид топла супа (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7		Максимален брой точки
1. Обяснява характеристиката и предназначението на супите.		8
2. Познава видовете супи.		12
3. Обяснява технологията на вид супи, подходящи за кетъринг.		16
4. Познава правилата за сервиране на супи.		16
5. Посочва топлинното оборудване за техника варене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.		10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на супи.		8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.		10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.		12
9. Решава приложната задача/казуса.		8
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 7/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Обяснява характеристиката и предназначението на супите.	8	2	1		
2. Познава видовете супи.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид супи, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране на супи.	16	2	1		1
5. Посочва топлинното оборудване за техника варене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на супи.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1

Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 8: Организация и контрол на технологичния процес при производството на топли предястия за кетъринг

Характеристика и предназначение на топлите предястия. Видове топли предястия. Технология на вид топли предястия, подходящи за кетъринг. Правила за сервиране на топли предястия и подходящи напитки към тях. Топлинно технологично оборудване – видове, предназначение. Контрол на технологичния процес при производството на топли предястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на топло предястие.

Какви действия ще предприемете, ако някой от персонала пострада от топлинен удар?

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид топло предястие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Обяснява характеристиката и предназначението на топлите предястия.	8
2. Познава видовете топли предястия.	12
3. Обяснява технологията на вид топли предястия, подходящи за кетъринг.	16
4. Познава правилата за сервиране на топли предястия и подходящи напитки към тях.	16
5. Изброява видовете топлинно технологично оборудване и посочва предназначението му.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на топли предястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 8/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Обяснява характеристиката и предназначението на топлите предястия.	8	2	1		
2. Познава видовете топли предястия.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид топли предястия, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране на топли предястия и подходящи напитки към тях.	16	2	1		1
5. Изброява видовете топлинно технологично оборудване и посочва предназначението му.	10	1	2		
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на топли предястия.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 9: Организация и контрол на технологичния процес при производството на варени основни ястия за кетъринг

Характеристика и предназначение на основните ястия. Видове варени основни ястия. Технология на вид варени основни ястия, подходящи за кетъринг. Правила за сервиране на варени основни ястия и подходящи вина към тях. Топлинно оборудване за техника варене. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Контрол на технологичния процес при производството на варени основни ястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на варено основно ястие.

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид варено основно ястие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Обяснява характеристиката и предназначението на основните ястия.	8
2. Познава видовете варени основни ястия.	12
3. Обяснява технологията на вид варени основни ястия, подходящи за кетъринг.	16
4. Познава правилата за сервиране на варени основни ястия и подходящи вина към тях.	16
5. Посочва топлинното оборудване за техника варене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на варени основни ястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 9/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Обяснява характеристиката и предназначението на основните ястия.	8	2	1		
2. Познава видовете варени основни ястия.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид варени основни ястия, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране на варени основни ястия и подходящи вина към тях.	16	2	1		1
5. Посочва топлинното оборудване за техника варене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на варени основни ястия.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	

9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 10: Организация и контрол на технологичния процес при производството на пържени ястия за кетъринг

Характеристика и предназначение на пържените ястия. Видове пържени ястия. Технология на вид пържени ястия, подходящи за кетъринг. Правила за сервиране на пържени ястия и подходящи вина към тях. Топлинно оборудване за техника пържене. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Контрол на технологичния процес при производството на пържени ястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на пържен аламинут.

Посочете причините за пожар в кухнята и средствата за гасене на пожар.

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид пържен аламинут (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Обяснява характеристиката и предназначението на пържените ястия.	8
2. Познава видовете пържени ястия.	12
3. Обяснява технологията на вид пържени ястия, подходящи за кетъринг.	16
4. Познава правилата за сервиране на пържени ястия и подходящи вина към тях.	16
5. Посочва топлинното оборудване за техника пържене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на пържени ястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 10/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Обяснява характеристиката и предназначението на пържените ястия.	8	2	1		
2. Познава видовете пържени ястия.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид пържени ястия, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране на пържени ястия и подходящи вина към тях.	16	2	1		1
5. Посочва топлинното оборудване за техника пържене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на пържени ястия.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 11: Организация и контрол на технологичния процес при производството на печени основни ястия за кетъринг

Характеристика и предназначение на печени основни ястия. Видове печени основни ястия. Технология на вид печени основни ястия, подходящи за кетъринг. Правила за сервиране на печени основни ястия и подходящи вина. Топлинно оборудване за техника печене. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Категории, видове и типове вина според българския закон за виното. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на печен аламинут от месо.

Какви действия ще предприемете, когато някой от персонала пострада от изгаряне?

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид печен аламинут (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11		Максимален брой точки
1. Обяснява характеристиката и предназначението на печените основни ястия.		8
2. Познава видовете печени основни ястия.		12
3. Обяснява технологията на вид печени основни ястия, подходящи за кетъринг.		16
4. Познава правилата за сервиране на печени основни ястия и подходящи вина.		16
5. Посочва топлинното оборудване за техника печене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.		10
6. Познава категориите, видовете и типовете вина според българския закон за виното.		8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.		10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.		12
9. Решава приложната задача/казуса.		8
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 11/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Обяснява характеристиката и предназначението на печените основни ястия.	8	2	1		
2. Познава видовете печени основни ястия.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид печени основни ястия, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране на печени основни ястия и подходящи вина.	16	2	1		1
5. Посочва топлинното оборудване за техника печене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
6. Познава категориите, видовете и типовете вина според българския закон за виното.	8	2	1		
7. Описва здравословните и безопасни условия на	10		1	1	

труд и санитарно-хигиенните изисквания.					
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	25	10	8	4	3
Общ брой точки:	100	20	32	24	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 12: Организация и контрол на технологичния процес при производството на основни ястия с комбинирана топлинна обработка

Характеристика на топлинния процес задушаване. Видове ястия, приготвени с комбинирана топлинна обработка. Технология на вид ястия с комбинирана топлинна обработка. Правила за сервиране и комбиниране с напитки. Топлинно оборудване за техника задушаване. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Отчитане и документиране на материалните запаси. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на ястие с комбинирана топлинна обработка.

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид ястие с комбинирана топлинна обработка (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира топлинния процес задушаване.	8
2. Познава видовете ястия, приготвени с комбинирана топлинна обработка.	12
3. Обяснява технологията на вид ястия с комбинирана топлинна обработка.	16
4. Познава правилата за сервиране и комбинирането с подходящи напитки.	16
5. Посочва топлинното оборудване за техника задушаване. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10
6. Описва документите за отчитане на материалните запаси.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 12/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Характеризира топлинния процес задушаване.	8	2	1		
2. Познава видовете ястия, приготвени с комбинирана топлинна обработка.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид ястия с комбинирана топлинна обработка.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране и комбинирането с подходящи напитки.	16	2	1		1
5. Посочва топлинното оборудване за техника задушаване. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
6. Описва документите за отчитане на материалните запаси.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 13: Организация и контрол на технологичния процес при производството на десерти.

Характеристика и предназначение на десертите. Видове десерти, подходящи за кетъринг. Технология на вид кухненски десерти, подходящи за кетъринг. Правила за сервиране на десерти и подходящи вина към тях. Механично оборудване за производство на десерти. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Контрол на технологичния процес при производството на десерти. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-

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

Приложна задача /казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на десерт.

Дидактически материали: Рецептурник, рецепта за вид десерт (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13		Максимален брой точки
1. Обяснява характеристиката и предназначението на десертите.		8
2. Познава видовете десерти, подходящи за кетъринг.		12
3. Обяснява технологията на вид кухненски десерти, подходящи за кетъринг.		16
4. Познава правилата за сервиране на десерти и подходящи вина към тях.		16
5. Посочва механичното оборудване за производство на десерти. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.		10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на десерти.		8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.		10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език		12
9. Решава приложната задача/казуса		8
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 13/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Обяснява характеристиката и предназначението на десертите.	8	2	1		
2. Познава видовете десерти, подходящи за кетъринг.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид кухненски десерти, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава правилата за сервиране на десерти и подходящи вина към тях.	16	2	1		1
5. Посочва механичното оборудване за производство на десерти. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на десерти.	8	1		1	

7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:					
<ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 14: Организация и контрол на обслужването на банкети

Банкети – характеристика, видове. Принципи и изисквания при съставяне на меню за банкети. Технология на кулинарни изделия от българската национална кухня, подходящи за кетъринг. Предварителна подготовка и обслужване на банкети. Изисквания и правила при сервиране на вина. Отчитане и документирание на паричните средства. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача /казус. Да се състави меню за банкет с пълно обслужване.

Дидактически материали: Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1. Описва характерните особености и познава видовете банкети.	8
2. Обяснява принципите и изискванията при съставяне на меню за банкети.	12
3. Обяснява технологията на кулинарни изделия от българската национална кухня, подходящи за кетъринг.	16
4. Познава етапите на предварителната подготовка и обслужването на банкети.	16
5. Посочва изискванията и правилата при сервиране на вина.	10
6. Познава документите за отчитане на паричните средства.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 14/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Описва характерните особености и познава видовете банкети.	8	2	1		
2. Обяснява принципите и изискванията при съставяне на меню за банкети.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на кулинарни изделия от българската национална кухня, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Познава етапите на предварителната подготовка и обслужването на банкети.	16	2	1		1
5. Посочва изискванията и правилата при сервиране на вина.	10	1	2		
6. Познава документите за отчитане на паричните средства.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 15: Организация и контрол на обслужването на прием „Фуршет“

Характеристика на прием „Фуршет“. Договаряне и оферирание. Технология на кулинарни изделия от вид европейска кухня, подходящи за кетъринг. Организация на подготовката и обслужването на прием „Фуршет“. Форми на сервитьорско обслужване. Разплащане и документиране. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Да се попълни документ за първична счетоводна отчетност.

Дидактически материали: Счетоводен документ и текст за превод (предоставят се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Характеризира прием „Фуршет“.	8
2. Описва договарянето и съставянето на оферта.	12
3. Обяснява технологията на кулинарни изделия от вид европейска кухня, подходящи за кетъринг.	16
4. Описва организацията на подготовката и обслужването на прием „Фуршет“.	16
5. Познава формите на сервитьорско обслужване.	10
6. Описва начините на разплащане и документиране.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 15/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Характеризира прием „Фуршет“.	8	2	1		
2. Описва договарянето и съставянето на оферта.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на кулинарни изделия от вид европейска кухня, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Описва организацията на подготовката и обслужването на прием „Фуршет“.	16	2	1		1
5. Познава формите на сервитьорско обслужване.	10	1	2		
6. Описва начините на разплащане и документиране.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 16: Организация и контрол на обслужването на прием „Коктейл“ и прием „Чай“

Характеристика на приемите. Договаряне и оферирание. Технология на вид тестени сладкарски изделия, подходящи за кетъринг. Организация на подготовката и обслужването на приемите. Методи за смесване на напитки. Оборудване и инструментариум на бара. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изгответе калкулация и определете продажната цена на коктейл.

Дидактически материали: Рецепта за вид коктейл (предоставя се от училището).
Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1. Характеризира приемите.	8
2. Описва договарянето и съставянето на оферта.	12
3. Обяснява технологията на вид тестени сладкарски изделия, подходящи за кетъринг.	16
4. Описва организацията на подготовката и обслужването на приемите.	16
5. Познава методите за смесване на напитки.	10
6. Описва оборудването и инструментариума на бара.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 16/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Характеризира приемите.	8	2	1		
2. Описва договарянето и съставянето на оферта.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на вид тестени сладкарски изделия, подходящи за кетъринг.	16	1		1	1
4. Описва организацията на подготовката и обслужването на приемите.	16	2	1		1
5. Познава методите за смесване на напитки.	10	1	2		
6. Описва оборудването и инструментариума на	8	1		1	

бара.					
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 17: Организация и контрол на технологичния процес при производството на детски и диетични ястия за кетъринг

Характеристика, особености и предназначение на детските и диетичните ястия. Основни принципи за съставяне на меню. Технология на кулинарни изделия за вид детско или диетично хранене. Организация и контрол на обслужването на детско парти. Апарати за варене на пара - принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа. Материална отговорност и материално-отговорни лица. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача/казус: Изчислете предложената оферта.

Дидактически материали: Оферта за кетърингово събитие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Обяснява характеристиката, особеностите и предназначението на детските и диетичните ястия.	8
2. Познава основните принципи за съставяне на меню.	12
3. Обяснява технологията на кулинарни изделия за вид детско или диетично хранене.	16
4. Обяснява организацията и контрола на обслужването на детско парти.	16
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апарати за варене на пара.	10
6. Обяснява материалната отговорност и посочва материално-отговорните лица.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 17/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Обяснява характеристиката, особеностите и предназначението на детските и диетичните ястия.	8	2	1		
2. Познава основните принципи за съставяне на меню.	12	1	1	1	
3. Обяснява технологията на кулинарни изделия за вид детско или диетично хранене.	16	1		1	1
4. Обяснява организацията и контрола на обслужването на детско парти.	16	2	1		1
5. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апарати за варене на пара.	10	1	2		
6. Обяснява материалната отговорност и посочва материално-отговорните лица.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 18: Организация и контрол на обслужване при външен (аутсайд) кетъринг

Особености в организацията на обслужването при аутсайд кетъринг. Договаряне на събитието и съставяне на оферта. Видове аутсайд кетърингови събития. Технология на печени аламинутни за барбекю парти. Специфично оборудване и обзавеждане за аутсайд кетъринг. Видове транспортни средства, специализиран инвентар и опаковки за аутсайд кетъринг. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

Приложна задача /казус: Определете необходимия персонал за реализация на аутсайд кетърингово събитие по предоставена оферта.

Дидактически материали: Оферта за кетърингово събитие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Описва особеностите в организацията на обслужването при аутсайд кетъринг.	16
2. Описва договарянето на събитието и съставянето на оферта.	12
3. Познава видовете аутсайд кетърингови събития.	8
4. Обяснява технологията на печени аламинути за барбекю парти.	16
5. Познава специфичното оборудване и обзавеждане за аутсайд кетъринг.	8
6. Описва видовете транспортни средства, специализиран инвентар и опаковки за аутсайд кетъринг.	10
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 18/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Описва особеностите в организацията на обслужването при аутсайд кетъринг.	16	2	1		1
2. Описва договарянето на събитието и съставянето на оферта.	12	1	1	1	
3. Познава видовете аутсайд кетърингови събития.	8	2	1		
4. Обяснява технологията на печени аламинути за барбекю парти.	16	1		1	1
5. Познава специфичното оборудване и обзавеждане за аутсайд кетъринг.	8	1		1	
6. Описва видовете транспортни средства, специализиран инвентар и опаковки за аутсайд кетъринг.	10	1	2		
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3

Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

10. Критерии и показатели за оценка на дипломния проект и неговата защита

(Попълва се индивидуално от председателя и членовете на комисията)

<i>Критерии и показатели за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки за показателите</i>	<i>Максимален брой точки за критерия</i>
1. Съответствие с изискванията за съдържание и структура на дипломния проект		20
1.1. Логическа последователност и структура на изложението, балансиране на отделните части	4	
1.2. Задълбоченост и пълнота при формулиране на обекта, предмета, целта и задачите в разработването на темата	7	
1.3. Използване на подходящи изследователски методи	4	
1.4. Стил и оформяне на дипломната работа (терминология, стил на писане, текстообработка и оформяне на фигури и таблици)	5	
2. Съответствие между поставените цели на дипломния проект и получените резултати		20
2.1. Изводите следват пряко от изложението, формулирани са ясно, решават поставените в началото на изследването цели и задачи и водят до убедителна защита на поставената теза	10	
2.2. Оригиналеност, значимост и актуалност на темата	6	
2.3. Задълбоченост и обосновааност на предложенията и насоките	4	
3. Представяне на дипломния проект		20
3.1. Представянето на разработката по темата е ясно и точно	5	

3.2. Онагледяване на експозето с: а) презентация; б) графични материали; в) практически резултати; г) компютърна мултимедийна симулация и анимация	10	
3.3. Умения за презентиране	5	
4. Отговори на зададените въпроси от рецензента и/или членовете на комисията за защита на дипломен проект		30
4.1. Разбира същността на зададените въпроси и отговаря пълно, точно и убедително	10	
4.2. Логически построени и точни отговори на зададените въпроси	10	
4.2. Съдържателни и обосновани отговори на въпросите	10	
5. Използване на професионалната терминология, добър и ясен стил, обща езикова грамотност		10
5.1. Правилно използване на професионалната терминология	5	
5.2. Ясен изказ и обща езикова грамотност	5	
Общ брой точки	Максимален бр. точки 100	Максимален бр. точки 100

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА

Държавният изпит по практика на професията и специалността се провежда в училището и/или в заведения за хранене и развлечения. Учениците се явяват в деня на изпита с определеното от училището работно облекло.

Държавният изпит по практика на професията и специалността се организира в **две части:**

Първа част – Разработка и презентация на проект пред изпитната комисия.

Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки ученик.

Темите за проекта се определят от училището и са свързани с изучаваната специалност.

Втора част – изпълнение на индивидуална практическа задача, която включва:

- приготвяне на две ястия;
- сервиране на ястията с подходящи напитки пред изпитната комисия и гостите.

1. Указание за съдържанието на индивидуалните задания

Примерно индивидуално практическо задание № 1:

Тема: Организация на кетъринг за фирмено парти - 30 куверта

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

- изготвяне на меню;
- изготвяне на оферта;
- определяне общата стойност на офертата (цена за 1 куверт);
- организация на събитието (подготовка и обслужване);
- приготвяне на две ястия;
- определяне източниците на риск по време на работа;
- сервиране на ястията с подходящи напитки от офертата.

1.2. Насоки за разработване на индивидуалното практическо задание

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

За първата част на изпита:

Изисквания към съдържанието на проекта

- ❖ Наименование на проекта.
- ❖ Теоретична обосновка.
- ❖ Изготвяне на менюто.
- ❖ Изготвяне на оферта.
- ❖ Изготвяне на сборна калкулационна ведомост или определяне на обща стойност на офертата и цена на 1 куверт.
- ❖ Организация по приготвяне на ястията - разпределение на задълженията, акценти по СХИ и ЗБУТ.
- ❖ Организация на обслужването на събитието - подбор на персонал, инструктаж и разпределение на задачите, ред на сервиране и отсервиране; особености по аранжиране на залата и масите.
- ❖ Очаквани резултати.
- ❖ Срок за разработване на проекта.

За втората част на изпита:

- ❖ Наименования на кулинарните изделия.

❖ Брой на порциите - **приготвят два асортимента по избор от менюто в проекта:**

- Супа или предястие -3 порции;
- Основно ястие - 3 порции;
- Десерт - доза или ½ доза.

❖ Срок за изпълнение.

❖ Съдържание на извършваната работа.

2. Критерии за оценяване

<i>Критерии и показатели за оценяване на първа част</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Тежест</i>
1. Изчерпателност на разработката		30
<i>1.1. Представя менюто и прави обосновка на избора на ястията и напитките.</i>	10	
<i>1.2. Обяснява особеностите на офертата.</i>	10	
<i>1.3. Обяснява организацията за реализация на събитието.</i>	10	
2. Техника на презентиране		5
<i>2.1. Използва подходящи и съвременни програми за презентиране.</i>	3	
<i>2.2. Владее умения за презентиране.</i>	2	
3. Научност, логичност и лично мнение		5
<i>3.1. Представя проекта в логическа последователност на съдържанието. Използва правилно професионалната терминология.</i>	2	
<i>3.2. Разбира същността на зададените въпроси от членовете на комисията, отговаря убедително и изразява лично мнение.</i>	3	
4. Ползване на чужд език в конкретни ситуации		10
<i>4.1. Презентира менюто на чужд език.</i>	5	
<i>4.2. Комуникира на чужд език в конкретни ситуации.</i>	5	
Общ брой точки за първа част:	50	
<i>Критерии и показатели за оценяване на втора част</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Тежест</i>
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
<i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства.</i>		
<i>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда.</i>		
<i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция.</i>		

<i>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).</i>		
2. Ефективна организация на работа при приготвяне на кулинарните изделия		5
<i>2.1. Подреденост на работното място, осигуряващо удобство и точно изпълнение на задачата.</i>	2	
<i>2.2. Правилен количествен и качествен подбор на продукти и консумативи.</i>	2	
<i>2.3. Правилен подбор на съдове и инвентар.</i>	1	
3. Спазване на технологичните етапи при приготвяне на кулинарните изделия		10
<i>3.1. Самостоятелно планира и определя технологичната последователност на операциите.</i>	5	
<i>3.2. Организира дейността си при спазване на технологичната последователност на операциите.</i>	5	
4. Качество на кулинарните изделия		10
<i>4.1. Всеки завършен технологичен етап съответства на изискванията на съответната технология.</i>	5	
<i>4.2. Готовите кулинарни изделия съответстват на установените стандарти за оформяне, грамаж, външен вид, консистенция, цвят, вкус и мирис.</i>	5	
5. Организация на работата при предварителна подготовка за сервиране		10
<i>5.1. Подреденост на работното място, осигуряващо удобство и точно изпълнение на задачата.</i>	5	
<i>5.2. Преценява типа и вида на необходимия инвентар и пособия, съдове за хранене, чаши, напитки според изпитното задание.</i>	5	
6. Спазване на правилата при сервиране		10
<i>6.1. Демонстрира подходящи начини на сервиране на приготвените кулинарни изделия и подходящите напитки в съответствие с темата на проекта.</i>	5	
<i>6.2. Спазва установените стандарти при сервиране.</i>	5	
7. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания		5
<i>7.1. Спазва стандартите за лична хигиена.</i>	2	
<i>7.2. Спазва стандартите за хигиена на работното място и безопасност на храните.</i>	3	
Общ брой точки за втора част:	50	
Общ брой точки:	100	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалността код 8110603 „Кетъринг“, професия код 811060 „Ресторантьор“ е в точки, както следва:

- част по теория на професията – максимален брой 100 точки;
- част по практика на професията – максимален брой 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 - 50 процента от получения брой точки от частта по теория на професията и 50 процента от получения брой точки от частта по практика на професията.

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 $0,5 \times$ получения брой точки от частта по теория на професията + $0,5 \times$ 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 оценка 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, 2003г.
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. Сомов, Г. Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. София, “Торнадо – НВ”, 2000.
6. Бауер, Бауер, Митше., Организация и функциониране на кухнята, Дионис, София, 2003г.
7. Стамов, С., Алексиева, Й., Национални кухни и традиции в храненето, Кота, 2005 г.
8. Андреев, А., Колев, Д., Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, 2003 г
9. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер., Сервиране и барманство I и II част Дионис, София, 2005 г.
10. Шиваров, С., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, 2001 г.
11. Несторова, В, Хигиена на храненето и хранителното законодателство, Торнадо-НВ, 2001 г.
12. Сомов, Г. и колектив, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 2014 г.
13. Начева, Р., Счетоводство на туристическото предприятие, ФорКом, 2004 г.
14. Войкова, А. Николов. Икономика. Маркетинг и мениджмънт.
15. Танев, К. Отчетност на фирмата. София , “Земиздат”, 1990.
16. Пеев, П. Икономика и мениджмънт в ресторантьорството. София, ИК “Люрен”, 1998.
17. Тодоров, К. Предприемачество и дребен бизнес. София, “Мартилен”.
18. Закон за храните, Обн., ДВ, бр. 52 от 09.06.2020г.
19. 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.
20. 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.*
21. Наредба №7/23.09.1999 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване – ДВ, бр. 88/08.10.1999 г.; изм. бр. 48 от 13.06.2000.

VII. АВТОРСКИ ЕКИП – ПГ по туризъм „П.К.Яворов“ – Добрич

Националната изпитна е разработена в изпълнение на Дейност 2 „Дейности в подкрепа на образователната система“ по проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за дуалната система на обучение“, финансиран от Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“ 2014-2020 г., съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове с авторски колектив:

1. инж. Диана Иванова
2. инж. Ивелина Георгиева-Алджикова
3. Радослава Милушева

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Изпитен билет – част по теория на професията

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА**

**по професия код 811060 „Ресторантьор“
специалност код 8110603 „Кетъринг“**

Изпитен билет №.....

Изпитна тема:

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

Описание на дидактическите материали (ако е приложимо)

.....
.....
Председател на изпитната комисия:.....

(име, фамилия)

(подпис)

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

(име, фамилия)

(подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)

2. Индивидуално задание по практика

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

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА

**по професия код 811060 „Ресторантьор“
специалност код 8110603 „Кетъринг“**

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

На ученика/обучавания

(трите имена на ученика/обучавания)

отклас/курс, начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:

1. Да се

(вписва се темата на 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)

3. Указание за разработване на писмен тест

При провеждане на държавния изпит – част по теория на професията, с писмен тест въз основа на критериите за оценка към всяка изпитна тема се съставят тестовите задачи.

Всяка тестова задача задължително съдържа поне един 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 указание за работа, което включва целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него; 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 времето за работа с теста; начин на оценяване на резултатите от теста.

А) Примерно указание за работа

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

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 придобиване на трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“.

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

Запомнете! Като действителен отговор на съответната задача се приема само този, отбелязан със знака **X**.

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

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.

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ УСПЕШНА РАБОТА!

Б) Методически указания за комисията за подготовка и оценяване на изпита – част по теория на професията, за разработването и оценяването на писмения 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.

а) 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
IV. Анализ 0 – 8 точки	Разкриване на взаимовръзки, зависимости, тенденции и формулиране на изводи и заключения	Разделя, подразделя, диференцира, различава, представя графично, определя, илюстрира, прави заключения и изводи, обобщава, избира, разделя, подразделя

б) Примерна матрица на писмен тест по изпитна тема № ..

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, 5, 6.

Критерии за оценяване на изпитна тема №	тестен брой	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV

		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1.	10				
2.	20				1
3.	10	2			1
4.	20				
5.	--	--	
Общ брой задачи:	..				
Общ брой точки:	100				

в) 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.

Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Посочете подходящата температура при поднасяне на бели трапезни вина:

- а) 1 – 6 ° C
- б) 8 – 12 ° C
- в) 15 – 16 ° C
- г) 16 – 18 ° C
- д) 18 – 20 ° C

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

Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

Допълнете всяко от четирите изисквания за сервиране, като на мястото на точките поставите избрания от Вас верен отговор за допълване:

1. Коктейлната чаша е подходяща за оформяне и сервиране на
2. Елипсовидната чиния и чинийка с лимон се използват при сервирането на
3. се консумира с малка лъжичка.
4. За сервирането на се използва специална стъклена чаша с двойно дъно, като в долният съд на чашата се поставя натрошен лед.

Отговори за допълване:

а/ Черен хайвер,

б/ Кулинарен коктейл,

в/ Салата „Снежанка“, оформена в купичка

г/ Студено рибно предястие

макс. 4 т.

Еталон на верния отговор:

1. Коктейлната чаша е подходяща за оформяне и сервиране на **кулинарен коктейл (б/)**.
2. Елипсовидната чиния и чинийка с лимон се използват при сервирането на **студено рибно предястие (г/)**.
3. **Салата „Снежанка“, оформена в купичка (в/)** се консумира с малка лъжичка.
4. За сервирането на **черен хайвер (а/)** се използва специална стъклена чаша с двойно дъно, като в долният съд на чашата се поставя натрошен лед.

Ключ за оценяване:

При 4 верни отговора	- 4 точки
При 3 верни отговора	- 3 точки
При 2 верни отговора	- 2 точки
При 1 верен отговор	- 1 точка

При всички останали случаи – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

В лявата колона са посочени 6 групи студени предястия, а в дясната – техни представители. Намерете съответствието между всяка група предястия и съответния представител, като на означените с квадратчета места в дясната колона запишете съответното число от лявата колона:

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Асорти | <input type="checkbox"/> | Яйца ала рус |
| 2. Открити бутербродни изделия | <input type="checkbox"/> | Коктейл от шунка |
| 3. От варени яйца | <input type="checkbox"/> | Плато с колбаси и сирена |
| 4. От морски дарове | <input type="checkbox"/> | Език „гласе“ |
| 5. Желирани предястия | <input type="checkbox"/> | Миди с лук и маслини |
| 6. Кулинарни коктейли | <input type="checkbox"/> | Сандвич с ементал и смокини |

макс. 6 т.

Еталон на верния отговор:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> 3 | Яйца ала рус |
| <input type="checkbox"/> 6 | Коктейл от шунка; |
| <input type="checkbox"/> 1 | Плато с колбаси и сирена |
| <input type="checkbox"/> 5 | Език „гласе“ |
| <input type="checkbox"/> 4 | Миди с лук и маслини |
| <input type="checkbox"/> 2 | Сандвич с ементал и смокини |

Ключ за оценяване:

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| Пълен и верен отговор по еталон | – 6 точки |
| При 5 верни отговора | – 5 точки |
| При 4 верни отговора | - 4 точки |
| При 3 верни отговора | - 3 точки |
| При 2 верни отговора | - 2 точки |
| При 1 верен отговор | - 1 точка |
| При всички останали случаи | – 0 точки |

Примерна тестова задача от равнище „Анализ“

Изгответе меню за Рожден ден, включващо подходящи кулинарни изделия и напитки, по предоставената схема за предварително зареждане на прибори и чаши.



макс. 8 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- 1/ Включва и правилно подрежда подходящи кулинарни изделия и напитки в предложеното меню за Рожден ден съгласно предоставената схема за предварително зареждане на прибори и чаши - 8 точки
- 2/ Включва и правилно подрежда кулинарни изделия и напитки в предложеното меню за Рожден ден съгласно предоставената схема за предварително зареждане на прибори и чаши – 6 точки
- 3/ Включва подходящи кулинарни изделия и напитки в предложеното меню за Рожден ден - 4 точки
- 4/ Във всички останали случаи – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Анализ“

Изгответе калкулация и определете продажната цена на „Коктейл от шунка“. (Рецептата се предоставя от училището)

макс. 8 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

1/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя и начислява надценката; намира цената за категория; начислява 20% ДДС, определя продажната цена за клиента – 8 точки.

2/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя и начислява надценката; намира цената за категория; начислява 20% ДДС – 7 точки

3/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя и начислява надценката; намира цената за категория – 6 точки

4/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя и начислява надценката – 5 точки

5/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя надценката – 4 точки

6/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция – 3 точки

7/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции - 2 точки

8/ Остойносттава вложените продукти – 1 точка

9/ При всички останали отговори – 0 точки

За оценката на писмена работа по изпитна тема комисията по подготовка и 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.

Всеки член на комисията при оценяване получава тестовите задачи, еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

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

4. Индивидуално задание за разработване на дипломен проект

.....
(пълно наименование на училището)

**ЗАДАНИЕ ЗА ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ
ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА**

*по професия код 811060 „Ресторантьор“
специалност код 8110603 „Кетъринг“*

На ученик/ученичка от клас
(трите имена на ученика)

Тема:

Изисквания за разработката на дипломния проект (входни данни, съдържание, оформяне, указания за изпълнение, инструкции):

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

График за изпълнение:

а) дата на възлагане на дипломния проект

б) контролни проверки и консултации

.....

.....

.....

в) краен срок за предаване на дипломния проект

Ученик:

(име, фамилия)

(подпис)

Ръководител-консултант:

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/:

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището)

5. Указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект

A. Съдържание на дипломния проект:

Оформяне на дипломния проект в следните структурни единици:

- титулна страница;
- съдържание;
- увод (въведение);
- основна част
- заключение;
- списък на използваната литература;
- приложения.

Титулната страница съдържа наименование на училището, населено място, тема на дипломния проект, трите имена на ученика, професия и специалност, име и фамилия на ръководителя/консултанта.

Уводът (въведение) съдържа кратко описание на основните цели и резултати.

Основна част - Формулира се целта на дипломния проект и задачите, които трябва да бъдат решени, за да се постигне тази цел. Съдържа описание и анализ на известните решения, като се цитират съответните литературни източници. Съдържа приносите на дипломния проект, които трябва да бъдат така формулирани, че да се вижда кои от поставените задачи са успешно решени.

Заключението съдържа изводи и предложения за доразвиване на проекта и възможностите за неговото приложение.

Списъкът с използваната литература включва цитираната и използвана в записката на дипломния проект литература. Започва на отделна страница от основния текст. При имената на авторите първо се изписва фамилията. Всички описания в списъка с използваните източници трябва да са подредени по азбучен ред според фамилията на първия автор на всяка публикация.

Приложенията съдържат документация, която не е намерила място в текста поради ограниченията в обема ѝ или за по-добра прегледност подредба. В текста трябва да има препратка към всички приложения.

B. Оформяне на дипломния проект

Формат: А4; Брой редове в стр.: 30; Брой на знаците: 60 знака в ред

Общ брой на знаците в 1 стр.: 1800 – 2000 знака

Шрифт: Times New Roman

6. Рецензия на дипломен проект

.....
(пълно наименование на училището)

РЕЦЕНЗИЯ

Тема на дипломния проект	
Ученик	
Клас	
Професия	
Специалност	
Ръководител-консултант	
Рецензент	

Критерии за допускане до защита на дипломен проект	Да	Не
Съответствие на съдържанието и точките от заданието		
Съответствие между тема и съдържание		
Спазване на препоръчителния обем на обяснителната записка.		
Спазване на изискванията за оформление на обяснителната записка		
Готовност за защита на дипломния проект		

Силни страни на дипломния проект	
Допуснати основни слабости	
Въпроси и препоръки към дипломния проект	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Качествата на дипломния проект дават основание ученикът/ученичката.....
..... да бъде допуснат/а до защита пред членовете на комисията за подготовка, провеждане и оценяване на изпит чрез защита на дипломен проект - част по теория на професията.

.....20... г.
гр./с.....

Рецензент:
(име и фамилия)