



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Заместник-министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09 –/..... 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

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация за специалност код **8111301** „Хотелиерство“ от професия код **811030** „Камериер“ от професионално направление код **811** „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“.

София, 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ

НА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	код 811	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ
Професия	код 811030	КАМЕРИЕР
Специалност	код 8110301	ХОТЕЛИЕРСТВО

Утвърдена със Заповед № РД 09-...../.....Г.

София, 2020 г.

I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на **първа** степен на професионална квалификация по специалност код **8110301 „Хотелиерство“**, професия код **811030 „Камериер“** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на първа степен по изучаваната професия **„Камериер“**, специалност **„Хотелиерство“**.

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

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Националната изпитна програма включва:

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

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

Училището/обучаващата институция въз основа на писмено заявено желание на обучаемите по чл. 3, ал. 11 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и

провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация може да организира провеждането на държавния изпит – част по теория на професията, като писмен тест.

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

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

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

Към всеки тест се разработва:

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

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

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

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

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

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ

Изпитна тема № 1: МАТЕРИАЛНО-ТЕХНИЧЕСКА БАЗА НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО

Категоризация на местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения. Хотелска стая и функционална връзка. Изисквания към обзавеждането в хотелски стаи и стаи за ВИП гости и гости с намалена подвижност. Противопожарни уреди, алармени и предупредителни системи. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва категоризацията на местата за настаняване местата и заведенията за хранене и развлечения	20
2.	Изяснява предназначението, елементите на хотелската стая и функционалната им връзка	20
3.	Описва изискванията към обзавеждането в хотелски стаи за ВИП гости и гости с намалена подвижност	20
4.	Изброява противопожарните уреди, аларми и предупредителни системи	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложени текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 2: ХОТЕЛСКА СТАЯ - ОБЗАВЕЖДАНЕ И ПЛАНИРОВКА

Предназначение на хотелската стая и функционална връзка. Видове хотелски стаи и спецификата им. Изисквания към мебелите. Обзавеждане на спалнята. Обзавеждане на

антрето. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изяснява предназначението на хотелската стая и функционалната и връзка с други помещения. Изброява видовете хотелски стаи и особеностите им	20
2.	Изброява изискванията към мебелите	20
3.	Описва обзавеждането в спалнята	20
4.	Изброява обзавеждането в антрето	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна	14
6.	Превежда на чужд език предложения текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 3: КАМЕРИЕРСКИ СЕРВИЗЕН БЛОК

Камериерски сервизен блок, предназначение, видове помещения в него. Помещение за машини, съоръжения и консумативи. Помещение за чисто бельо и помещение за употребено бельо. Подготовка на камериерска количка с чисто бельо, почистващи препарати, рекламни материали и др. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва предназначението и изброява помещенията в камериерския сервизен блок	20
2.	Изяснява предназначението на помещението за машини, съоръжения и консумативи и начина на работа с тях	20
3.	Описва дейностите в помещенията и функционалните връзки	20
4.	Изброява начин на подреждане на камериерска количка	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложения текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 4: ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ НА ХОТЕЛА

Допълнителни технологични операции: в свободните стаи, повторно обслужване, вечерно подреждане. Обработка на общите помещения. Видове отчетни документи, реквизити. Пожарна безопасност в хотела. Изисквания за пожарна безопасност към стаите за гости. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изяснява допълнителните технологични операции	20
2.	Обяснява обработката на общите помещения	20
3.	Изброява отчетните документи и техните реквизити	20
4.	Описва осигуряването на пожарната безопасност на хотела и изискванията за пожарна безопасност към стаите за гости	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложениния текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 5: СТАНДАРТИ ЗА РАБОТА В ХОТЕЛИЕРСТВОТО

Стандарт за работа в хотелски стаи и апартаменти. Ежедневен статус на стаите от хотела. Процедури при почистване на хотелски стаи и апартаменти. Технически средства, използвани при обработката на стаи / апартаменти. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изяснява видовете технологични операции	20
2.	Описва сведението за състоянието на стаите	20
3.	Описва процедурите и последователността при почистване	20
4.	Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложениния текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 6: ОБРАБОТКА НА САНИТАРНИ ВЪЗЛИ

Последователност на технологичните операции. Технически средства и пособия, използвани при обработката на санитарни възли. Получаване, съхранение и работа с почистващи и дезинфекциращи препарати и консумативи. Видове отчетни документи. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Обяснява видове и последователност на технологичните операции	20
2.	Изяснява предназначението на машините и съоръжения и начина на работа с тях	20
3.	Описва почистващите апарати и консумативи и сроковете на съхранението им	20
4.	Познава видовете отчетни документи	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложения текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 7: ОБРАБОТКА НА ХОТЕЛСКИ СТАИ И АПАРТАМЕНТИ

Стандарт за работа в хотелски стаи и апартаменти. Зареждане и отчитане на минибара. Процедура за предаване на забравени вещи. Документиране. Професионална етика във взаимоотношенията гост - обслужващ персонал. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава технологичните операции при обработка на хотелски стаи и апартаменти	20
2.	Описва начин на зареждане и отчитане на минибара	20
3.	Посочва процедурите по предаване и документиране на забравени вещи	20

4.	Познава професионалната етика във взаимоотношенията гост - обслужващ персонал	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложения текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 8: ПРОЦЕДУРА „ОБРАБОТКА НА СТАЯТА”

Последователност на технологичните операции при обработка на хотелски стаи и стаи за ВИП гости. Начини на влизане в стая на госта. Инвентаризация. Документиране. Бракуване. Документиране. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Знае последователността на технологичните операции при обработка на хотелски стаи и стаи за ВИП гости	20
2.	Изяснява особеностите при влизане в стая на госта	20
3.	Описва инвентаризацията и документирането ѝ	20
4.	Описва извършване на бракуване и документирането му	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна	14
6.	Превежда на чужд език предложения текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 9: КАМЕРИЕРСКО ОБСЛУЖВАНЕ

Задължения на камериера при започване на работа. Подготовка на камериера за работа. Подготовка на камериерска количка. Консумативи и правилното и безопасното им съхранение и използване. Задължения на камериера в случай на пожар. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Знае задължения на камериера при започване на работа	20

2.	Описва правилата по подготовката на камериерския персонал за работа	20
3.	Знае необходимите консумативи и начините на използване	20
4.	Знае задълженията на камериера в случай на пожар	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложени текст	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 10: РАБОТА В ХОТЕЛСКОТО ДОМАКИНСТВО

Организация на снабдяването. Процедури за предаване на хотелско бельо и на дрехите на гостите за индивидуално пране или химическо чистене в пералното стопанство. Документиране. Длъжностни задължения, изпълнявани от камериера в помощното стопанство. Длъжностни задължения, изпълнявани от нощния камериер. Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа. Превод на чужд език на предложен текст от училището.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва организацията на снабдяването на обекта с необходимите материали	20
2.	Изяснява процедурите за предаване на хотелско бельо в пералното стопанство и на дрехите на гостите за индивидуално пране или химическо чистене	20
3.	Описва длъжностните задължения, които се изпълняват от камериерката в помощното стопанство	20
4.	Описва длъжностните задължения, които се изпълняват от нощен камериер	16
5.	Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14
6.	Превежда на чужд език предложени текст	10
	Общ брой точки:	100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.

Индивидуалното задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване трите имена на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, крайния срок на изпита – дата и час, темата на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

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

Примерно индивидуално задание № 10:

Работа в хотелското домакинство

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

- Спазва процедурите за предаване на хотелско бельо и на дрехите на гостите за индивидуално пране или химическо чистене в пералното стопанство.
- Документира процедурите.
- Изпълнява длъжностните си задължения в помощното стопанство.
- Спазва длъжностните си задължения като нощния камериер.
- Спазва санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.

2. Критерии за оценяване

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

Пример:

№	Критерии	Показатели	Максимален брой точки	Тежест
----------	-----------------	-------------------	------------------------------	---------------

1	<p>Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.</p> <p><i>Забележка: Този критерий няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</i></p>	<p><i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства.</i></p> <p><i>1.2. Правилно и по безопасен начин употребява предметите и средствата на труда.</i></p> <p><i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, и дефинира, и спазва предписания за своевременна реакция.</i></p> <p><i>1.4. Описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.</i></p>		да/не
2.	<p>Ефективна организация на работното място.</p>	<p><i>2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията.</i></p> <p><i>2.2. Целесъобразна употреба на материалите.</i></p> <p><i>2.3. Работа с равномерен темп за определено време.</i></p>	2 2 1	5
3.	<p>Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.</p>	<p><i>3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица.</i></p> <p><i>3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</i></p>	3 2	5

4.	Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно индивидуалното задание.	<p>4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според индивидуалното задание.</p> <p>4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти.</p>	2 3	20
5.	Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание.	<p>5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите.</p> <p>5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа.</p>	3 2	20
6.	Качество на изпълнението на индивидуалното задание. Изчерпателност на разработката.	<p>6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология.</p> <p>6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри.</p> <p>6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.</p>	8 8 4	30
7.	Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на индивидуалното задание.	<p>7.1. Осъществява операционен контрол – при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнение на конкретни дейности.</p> <p>7.2. Контролира техническите показатели - текущо и на готово изделие.</p> <p>7.3. Оценява резултатите, взема решение и отстранява грешките.</p>	1 1 1 2	5

		<i>7.4. Прави оптимален разчет на времето за изпълнение на индивидуалното задание.</i>		
8.	Защита на извършения технологичен процес, монтаж (ремонт), настройка на уреда (машина/апарат и др.)	<i>8.1. Може да представи и обоснове приетия вариант на решение /изпълнение на практическото задание. 8.2. Демонстрира добра техника на презентирание.</i>	10 5	15
		Общ брой точки	100	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалността код **8110301** „Хотелиерство“, професия код **811030** „Камериер“ е в точки, както следва:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Миленкова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. Нови знания, 2000.
2. Алексиева, Й., Стамов, Ст. Хотелиерство. Пловдив. КОТА, 2005.
3. Дъбева Т., Луканова Г. Хотелиерство. Варна. Наука и икономика, 2017.
4. Кадиева, Сн. Технология на обслужването в хотела. Варна. Наука и икономика, 2015.
5. Стамов, Ст., Никовска К. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела. Трета част. Матком, 2009.
6. Тодоров Д. Хотелиерството. Матком, 2009.
7. Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения и за реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране действието и прекратяване на категорията, приета с ПМС № 217 от 17.08.2015 г. Обн. ДВ бр. 65 от 25август 2015г.
8. <http://www.tourism.government.bg/>, Министерство на туризма
9. интернет страница.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

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

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

a) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА,
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
по професията код 811030 „Камериер“
специалността код 8110301. „ХОТЕЛИЕРСТВО“**

Изпитен билет №9

Изпитна тема: Камериерско обслужване
(изписва се точното наименование на темата)

- Задължения на камериера при започване на работа.
- Подготовка на камериера за работа. Подготовка на камериерска количка.
- Консумативи и правилното и безопасното им съхранение и използване.
- Задължения на камериера в случай на пожар.
- Санитарно-хигиенни изисквания и правила за работа.
- Превод на чужд език на предложен текст от училището.

Описание на дидактическите материали: текст за превод предложен от училището.

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

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

б) Примерно индивидуално задание

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

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

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

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

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

начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:

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

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

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

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

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

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

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

Указание за работа

Уважаеми ученици/курсисти,

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

Целта на теста е да се установи равнището на усвоените от Вас знания и умения, задължителни за усвояване и контрол за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалност код **8110301** „Хотелиерство“, професия код **811030** „Камериер“.

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

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

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

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

Тестът е с продължителност.... астрономически часа.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !

г) Разработване на тест

1. Примерна матрица на целите

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

Примерни равнища по Таксономия на Лемке – Блум

Равнище	Характеристика	Глаголи
I. Знание 0 - 2 точки	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира

II. Разбиране 0 - 4 точки	Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и трансформиране на информацията с цел нейното структуриране.	Преобразува, различава, обяснява, обобщава, преразказва, решава, дава пример за..., сравнява
III. Приложение 0 - 6 точки	Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения	Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва

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

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

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	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 организацията на снабдяването на обекта с необходимите материали	20	3	2	1
2. Изяснява процедурите за предаване на хотелско бельо в пералното стопанство и на дрехите на гостите за индивидуално пране или химическо чистене	20	3	2	1
3. Описва длъжностните задължения, които се изпълняват от камериерката в помощното стопанство	20	3	2	1
4. Описва длъжностните задължения, които се изпълняват от нощен камериер	16	3	1	1
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа	14	2	1	1
6. Превежда на чужд език предложени текст	10		1	1
Общ брой задачи:	29	14	9	6
Общ брой точки:	100	28	36	36
<p>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ 				

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

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

4. Примерни тестови задачи

Изпитна тема 10

Критерий 1. Описва организацията на снабдяването на обекта с необходимите материали

4.1. Примерна тестова задача от равнище „Знание“ – тах. 2 точки

Дефинирайте понятието дезинфектант.

Еталон на верните отговори:

Дезинфектантът е препарат за унищожаване на микроорганизмите във външна среда.

Ключ: Верният отговор получава тах. 2 точки.

4.2. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“ – тах по 4 точки

Разграничете хигиенната операция **влажно избърсване** от хигиенната операция **почистването с пара** по начина на извършване и получавания хигиенен резултат.

Еталон на верните отговори:

Влажното избърсване се извършва с вода и препарати, отстраняващи прах върху повърхностите. За целта се използват различни видове кърпи и подолъскачки. 2т.

Почистването с пара се прилага за отстраняване на замърсявания без използване на препарати. Извършва се с парочистачки. 2т

Ключ: Всеки верен отговор на двете части от задачата за равнище „разбиране“ получава тах 2 точки, общо 4 точки.

4.3. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“ – тах. 6 точки

1.3.1. Изчислете количествата концентриран дезинфектант и вода, необходими за приготвяне на 5 литра работен разтвор, ако разреждането е в съотношение 1:20 /концентрант дезинфектант : вода/.

Еталон на верния отговор:

$1+20=21$ общо части в целия обем на работния разтвор

$5 : 21 = 0,238$ l е една част от разтвора, т.е необходимото количество на концентрирания препарат

$20 \times 0,238 = 4.762$ l е необходимото количество вода

Ключ за оценяване:

Отговор: 0,238 количество на концентрата – 3 точки

4.762 l е необходимото количество вода – 3 точки

Общо за верните количества: 6 точки

Всички останали отговори – 0 точки