

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

УТВЪРЖДАВАМ:  
Доц. д-р ВЛАДИМИР АТАНАСОВ  
МИНИСТЪР



**ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

за провеждане на държавни изпити за придобиване втора степен  
на професионална квалификация

**ПРОФЕСИЯ: № 050004 КУЛИНАР**

**СПЕЦИАЛНОСТ: 02    СЕРВИТЬОР**

## 1. Предназначение на изпитната програма

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика за придобиване втора степен на професионална квалификация по професия **№ 050004 Кулинар**, специалност: **02 Сервитьор**.

С държавните изпити по теория и практика на професията и специалността се извършва проверка и оценка на професионалните компетенции на учениците по професията и съответната специалност.

Изпитната програма е разработена на основание на ЗНП и ЗПОО.

## 2. Форма на изпитите

Държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация са два:

➤ **Държавен изпит по теория на професията и специалността** – писмена разработка на **изпитна тема** от учебното съдържание от задължителната професионална подготовка с продължителност четири астрономически часа.

Учебното съдържание от учебните предмети от раздел Б-задължителна професионална подготовка на учебния план, е групирано в комплексни теми. На базата на комплексните теми, съобразени с професионалните компетенции, които учениците придобиват в процеса на обучение, са разработени изпитни теми.

За провеждане на държавния изпит по теория на професията и специалността се подготвят изпитни билети. Изпитният билет съдържа наименованието на комплексната и изпитната тема и план-тезиса на учебното съдържание.

**Пример:**

<b>Изпитен билет №</b>
<b>Комплексна тема I. Сервиране на съставки на ястията.</b>
<b>Изпитна тема: Сервиране на бульони и супени притурки.</b>
<b>План-тезис:</b>
- характеристика и предназначение на бульоните и супените притурки;
- видове;
- технология на супените притурки;
- начини на сервиране;
- организация и функциониране на ресторанта;
- здравословни и безопасни условия на труд;
- санитарно-хигиенни изисквания;
- специална терминология – превод на един от изучаваните чужди езици.

Изпитният билет се изтегля в деня, определен за изпита, и е един за всички ученици, обучавани по професията и специалността в училището.

За подготовка на държавен изпит по теория на професията и специалността на учениците се предоставят материалите по **т.3.2.** и по **т.3.3.** и литературата.

➤ **Държавен изпит по практика на професията и специалността** – изпълнение на индивидуално практическо задание, разработено от училището в съответствие с изпитната програма с продължителност до 3 дни.

### **3. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по теория на професията и специалността**

Изпитната програма за държавен изпит по теория на професията и специалността включва:

- учебните предмети, учебното съдържание и план-тезиса на учебното съдържание от раздел Б на учебния план;
- комплексни и изпитни теми;
- критерии за оценяване на професионалните компетенции;
- план-тезис на учебното съдържание към изпитните теми;
- система за оценяване.

#### **3.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по теория на професията / тежест на компетенциите/**

<b>Професионални компетенции</b>	<b>Тежест на компетенциите в %</b>
<b>Базисни компетенции</b>	<b>50</b>
➤ Знае хранителните продукти, полуфабрикатите и напитките.	
➤ Знае технологичните процеси за кулинарна обработка.	
➤ Знае технологията за приготвяне на храни и напитки, и реализацията им.	
➤ Знае машините и съоръженията. Спазва правилата за безопасна работа с тях.	
➤ Знае нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословните и безопасни условия на труд в заведенията за хранене.	
➤ Знае и познава технологичната, техническа и отчетна документация.	
➤ Знае специфичната терминология на изучаваните чужди езици.	
➤ Знае изискванията на трудовата и технологична дисциплина.	

<b>Специфични компетенции</b>	50
➤ Знае организацията и начините на сервиране на храни.	
➤ Знае организацията и начините на сервиране на напитки.	
➤ Познава електронната техника и информационните технологии.	
➤ Знае изискванията за посрещане, настаняване и обслужване на гости на български и чужд език.	

### 3.2. Учебни предмети, учебно съдържание и критерии, покриващи професионалните компетенции

№ по ред	Учебни предмети Учебно съдържание	Критерии за оценяване
<b>1.</b>	<b>Материалознание на хранителните продукти</b>	
	-хранителни продукти; -полуфабрикати; -напитки; -качествени изисквания към хранителните продукти и напитките; -условия и срокове на съхранение.	-изброява видовете хранителни продукти и полуфабрикати, необходими за приготвяне на ястия и десерти; -описва качествените изисквания; -изяснява сроковете и условията на съхранение.
<b>2.</b>	<b>Технологично обзавеждане на заведенията за хранене</b>	
	-предназначение на машините, апаратите и хладилните съоръжения; -принципно устройство; -правила за експлоатация и безопасна работа.	-познава машините, апаратите и хладилните съоръжения, използвани в ЗХ; -описва по схема общото устройство на машините, апаратите и хладилните съоръжения; -изяснява действието и правилата за безопасна работа.

<b>3.</b>	<b>Технология на кулинарната продукция</b>	
	<p>-видове полуфабрикати от хранителни продукти;</p> <p>-кулинарно предназначение на полуфабрикатите;</p> <p>-топлинни процеси при приготвяне на храни;</p> <p>-етапи на приготвяне на храни;</p> <p>-качествени изисквания към храни и напитки;</p> <p>-условия за съхранение и реализация на храни и напитки;</p> <p>-технологични етапи при приготвяне на тестени сладкарски изделия;</p> <p>-приготвяне на ястия от националната и чуждестранните кухни;</p> <p>-технология на ястия от детското хранене;</p> <p>-диетично хранене.</p>	<p>-описва видовете полуфабрикати;</p> <p>-обяснява кулинарното предназначение на полуфабрикатите;</p> <p>-дефинира и изяснява топлинните процеси;</p> <p>-обяснява етапите на приготвяне на храни;</p> <p>-описва качествените изисквания на готовите храни и напитки;</p> <p>-обяснява изискванията при съхранение и реализация на храни и напитки;</p> <p>-изяснява етапите при приготвяне на различните тестени сладкарски изделия;</p> <p>-описва особеностите на ястията от българската и чуждестранни кухни;</p> <p>-обяснява изискванията при приготвяне на ястия за детското хранене;</p> <p>-изяснява особеностите при приготвяне на ястията при диетичното хранене.</p>
<b>4.</b>	<b>Здравословни и безопасни условия на труд</b>	
	<p>-безопасни условия за работа с технологичното обзавеждане;</p> <p>-професионален и здравен риск и долекарска помощ.</p>	<p>-познава здравословните и безопасни условия;</p> <p>-спазва технологичния режим при производството на ястия;</p> <p>-посочва необходимата долекарска помощ.</p>

<b>5.</b>	<b>Хигиена на храненето и хранително законодателство</b>	
	-санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете; -санитарно–хигиенни изисквания към транспортни ране, приемане и съхранение на хранителните продукти.	-описва санитарно- хигиенните изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете; -познава санитарно–хигиенните изисквания към транспортни-ране, приемане и съхранение на хранителните продукти.
<b>6.</b>	<b>Сервиране</b>	
	-организация и функциониране на ресторанта; -сервиране на храна и напитки; -организация на обслужване в ресторанта; -организация и функциониране на бара.	-изяснява етапите при подготовка на персонала и търговската зала за работа; -характеризира гостите. посрещане и настаняване на гостите; -описва особеностите и начините на сервиране на храни и напитки; -обяснява организацията на обслужването в ресторанта; -обяснява организацията и обслужването на бара.
<b>7.</b>	<b>Отчетност на фирмата</b>	
	-реквизити на първичните документи; -калкулиране на счетоводните обекти.	-съставя и оформя първични документи; -калкулира себестойност на ресторантския продукт.
<b>8.</b>	<b>Чужд език</b>	
	-специфична терминология в областта на храненето и обслужването; -особеностите на ястията; -подходящи напитки към ястията; -предлагане на подходящо меню на чужд език.	-използва специфичната терминология при обслужване на гости; -информира за особеностите на ястията и напитките на чужд език; -дава исканата информация на гостите; -консултира гостите при избор на меню.

### 3.3. Комплексни, изпитни теми и план - тезис на учебното съдържание. Критерии за оценяване на професионалните компетенции.

#### Комплексна тема I. Сервиране на съставки на ястията

##### План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Характеристика, предназначение, видове.
- ❖ Технология на съставките на ястията -етапи, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране на съставки на ястията -съдове за оформяне, правила за сервиране.
- ❖ Организация и функциониране на ресторанта.
- ❖ Машини за обработка на зеленчуци-принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на съставките на ястията на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Сервиране на бульони и супени притурки.*

*Изпитна тема: Сервиране на сосове.*

Критерии за оценяване на комплексна тема I.	Максимален брой точки 100
- Характеризира и посочва предназначението и видовете.	5
- Описва технологията: - етапи на приготвяне; - оформяне; - качествени показатели.	10
- Описва начините на сервиране: - съдове за оформяне; - правила за сервиране. - Описва организацията и функционирането на ресторанта.	40
- Изяснява действието на машините и апаратите: - посочва принципа на действие на машините за обработка на зеленчуци; - изброява правилата за безопасна работа.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. - Описва санитарно хигиенните изисквания.	10
- Познава изготвянето на калкулации.	10
- Описва технология на чужд език.	15

## **Комплексна тема II. Сервиране на предястия.**

### **План-тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика и предназначение на предястията, видове предястия.
- ❖ Технология на предястията –основни етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране на предястия- съдове, правила, подходящи напитки. Организация на обслужване на закуска, обяд и вечеря. Посрещане и настаняване на гостите в ресторанта.
- ❖ Приложение на предястията в диетичното хранене.
- ❖ Машини за рязане на хляб и колбаси, принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на предястията на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Сервиране на салати.*

*Изпитна тема: Сервиране на желирани предястия.*

*Изпитна тема: Сервиране на кулинарни коктейли, хайвери и пастети.*

*Изпитна тема: Сервиране на топли предястия.*

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема II.</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира и посочва предназначението и видовете.	<b>7</b>
- Описва технологията: - основни етапи на приготвяне; - оформяне; - качествени показатели.	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране: - съдове за сервиране; - правила за сервиране и отсервиране; - посочва подходящи напитки. - Организация на обслужването на закуска, обяд и вечеря. - Описва посрещането и настаняването на гостите в ресторанта.	<b>40</b>
- Изяснява машините за рязане на хляб и колбаси: - посочва принципа на действие; - изброява правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулация.	<b>10</b>
- Описва технология на чужд език.	<b>15</b>



### **Комплексна тема III. Сервиране на супи**

#### **План-тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика, предназначение, видове .
- ❖ Технология на супите –основни етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране на супи- съдове, правила, подходящи напитки.
- ❖ Организация на обслужване в различните видове заведения.
- ❖ Машини за обработка на зеленчуци - принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на супите на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Сервиране на консоме, варено и пасирани супи.*

*Изпитна тема: Сервиране на небистри супи.*

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема III.</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира и посочва предназначението и видовете.	<b>5</b>
- Описва технологията: - етапи на приготвяне; - оформяне; - качествените показатели.	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране: - съдове за оформяне; - правила за сервиране и отсервиране; - подходящи напитки. - Обяснява организацията на обслужването в различните видове заведения.	<b>40</b>
- Изяснява действието на машините и апаратите: - посочва принципа на действие на машините за обработка на зеленчуци; - изброява правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулации.	<b>10</b>
- Описание на технология на супите на един от изучаваните чужди езици.	<b>15</b>

## **Комплексна тема IV. Сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка варене**

### **План- тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика на топлинния процес, видове ястия.
- ❖ Технология –етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране- съдове, правила, подходящи напитки.
- ❖ Организация на обслужване на Table-d`hote, сервиране A-la-cart.
- ❖ Спомагателни електротоплинни апарати –видове, принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.

### *Изпитна тема: Сервиране на варени основни ястия.*

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема IV.</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира топлинния процес.	<b>5</b>
- Изброява видовете.Описва технологията: - етапи на приготвяне; - оформяне; - качествени показатели.	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране : - съдове за оформяне; - правила за сервиране и отсервиране; - подходящи напитки. - Обяснява организацията на обслужването Table-d` hote,сервиране A-la-carte.	<b>40</b>
- Изяснява спомагателните електротоплинни апарати: - видове; - посочва принципа на действие ; - изброява правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно - хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулации.	<b>10</b>
- Описание на технология на супите на един от изучаваните чужди езици.	<b>15</b>

## **Комплексна тема V. Сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене**

### **План- тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика на топлинния процес, видове ястия.
- ❖ Технология–етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране- съдове, правила, подходящи напитки.
- ❖ Организация на обслужване на бюфети в зали и шведска маса.
- ❖ Апарати за пържене–видове, принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на супите на един от изучаваните чужди езици.
- ❖ Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.

***Изпитна тема: Сервиране на пържени ястия от зеленчуци, смляно месо, от риба, от птици.***

***Изпитна тема: Сервиране на пържени аламинутни от месо и субпродукти.***

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема V.</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира топлинния процес.	<b>5</b>
- Изброява видовете. Описва технологията: - етапи на приготвяне; - оформяне; - качествени показатели.	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране: - съдове за оформяне; - правила за сервиране и отсервиране; - посочва подходящи напитки. - Обяснява организацията на обслужването с бюфети в зали, на принцип шведска маса.	<b>40</b>
- Изяснява действието на апарати за пържене: - посочва принципа на действие; - изброява правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулации.	<b>10</b>
-Описание на технология на супите на един от изучаваните чужди езици.	<b>15</b>

## **Комплексна тема VI. Сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка печене**

### **План- тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика на топлинния процес, видове ястия.
- ❖ Технология –етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране- съдове, правила, подходящи напитки.
- ❖ Организация на обслужване при специални случаи.
- ❖ Апарати за печене –принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Сервиране на печени едри месни полуфабрикати, птици, риба.*

*Изпитна тема: Сервиране на гювечи и мусаки.*

*Изпитна тема: Сервиране на печени аламинутни на скара.*

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема VI.</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира топлинния процес.	<b>5</b>
- Изброява видовете.Описва технологията: <ul style="list-style-type: none"><li>- продуктов набор;</li><li>- предварителна обработка;</li><li>- етапи на приготвяне;</li><li>- оформяне;</li><li>- качествени показатели.</li></ul>	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране: <ul style="list-style-type: none"><li>- съдове за оформяне;</li><li>- правила за сервиране и отсервиране;</li><li>- посочва подходящи напитки.</li></ul> - Организация на обслужването при специални случаи.	<b>40</b>
- Изяснява действието на апаратите за печене. <ul style="list-style-type: none"><li>- посочва принципа на действие;</li><li>- изброява правилата за безопасна работа.</li></ul>	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулации.	<b>10</b>
-Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.	<b>15</b>

## **Комплексна тема VII. Сервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка**

### **План- тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика на топлинния процес, видове ястия.
- ❖ Технология –етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране- съдове, правила, подходящи напитки.
- ❖ Подготовка на персонала и залите за хранене.
- ❖ Апарати с комбинирана топлинна обработка/ел. печки/– принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Сервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка от едри и порционни месни полуфабрикати, птици и риба.*

*Изпитна тема: Сервиране на яхнии и рагу.*

*Изпитна тема: Сервиране на кебапи и гулаши.*

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема VII.</b>	<b>Максимален брой точки</b>
- Характеризира топлинния процес.	<b>5</b>
- Изброява видовете. Описва технологията: <ul style="list-style-type: none"><li>- етапи на приготвяне;</li><li>- оформяне;</li><li>- качествени показатели.</li></ul>	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране: <ul style="list-style-type: none"><li>- съдове за оформяне;</li><li>- правила за сервиране и отсервиране;</li><li>- посочва подходящи напитки.</li></ul> - Обяснява подготовката на персонала и залите за работа.	<b>40</b>
- Изяснява действието на апаратите за комбинирана топлинна обработка – ел.печки: <ul style="list-style-type: none"><li>- посочва принципа на действие;</li><li>- изброява правилата за безопасна работа.</li></ul>	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. Описва санитарно-хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулации.	<b>10</b>
- Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.	<b>15</b>

## **Комплексна тема VIII. Сервиране на десерти**

### **План- тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характеристика , предназначение, видове.
- ❖ Технология –етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране- съдове, правила, подходящи напитки.
- ❖ Подготовка на персонала за работа.
- ❖ Машини за разбиване на смеси –принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

*Изпитна тема: Сервиране на плодови и яйчно-млечни десерти.*

*Изпитна тема: Сервиране на нишестени и желатинови десерти.*

*Изпитна тема: Сервиране на изделия от обикновено тесто и тесто с мая.*

*Изпитна тема: Сервиране на изделия от пандишпаново, парено и белтъчно тесто.*

*Изпитна тема: Сервиране на изделия от маслени теста.*

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема VIII.</b>	<b>Максимален брой точки</b>
- Посочва характеристиката и предназначението	<b>5</b>
- Изброява видовете - Описва технологията: - етапи на приготвяне; - оформяне - качествени показатели.	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране - съдове за оформяне; - правила за сервиране и отсервиране; - посочва подходящи напитки. - Обяснява подготовката на бара и персонала за работа.	<b>40</b>
- Изяснява машина за разбиване на смеси: - посочва принципа на действие; - изброява правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. - Описва санитарно- хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулации.	<b>10</b>
-Описание на технология на ятията на един от изучаваните чужди езици.	<b>15</b>

## **Комплексна тема: IX. Сервиране на детски и диетични ястия**

### **План- тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характерни особености на детските и диетични ястия.
- ❖ Технология –етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране- съдове, правила, подходящи напитки. Подготовка на залите за хранене на закуска, обяд и вечеря.
- ❖ Апарати за варене на пара –принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология на чужд език.

*Изпитна тема: Сервиране на детски ястия.*

*Изпитна тема: Сервиране на диетични ястия.*

<b>Критерии за оценяване на комплексна тема IX.</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Обяснява особеностите	<b>5</b>
- Описва технологията: - етапи на приготвяне; - оформяне; - качествени показатели.	<b>10</b>
- Описва начините на сервиране: - съдове за оформяне; - правила за сервиране и отсервиране; - посочва подходящи напитки. - Обяснява подготовката на залите за хранене за закуска, обяд и вечеря.	<b>40</b>
- Изяснява апаратите за варене на пара: - посочва принципа на действие; - изброява правилата за безопасна работа.	<b>10</b>
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. - Описва санитарно хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Познава изготвянето на калкулации.	<b>10</b>
-Описание на технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.	<b>15</b>

## **Комплексна тема: X.Национална и чуждестранни кухни**

### **План- тезис на учебното съдържание:**

- ❖ Характерни особености.
- ❖ Технология –етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- ❖ Сервиране- съдове, правила, подходящи напитки.

- ❖ Съставяне на меню.
- ❖ Хладилни камери и хладилни витрини –принцип на действие, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- ❖ Изготвяне на калкулация.
- ❖ Описание на технология ястията на един от изучаваните чужди езици.

*Изпитна тема: Българска национална кухня.*

*Изпитна тема: Чуждестранни кухни - руска, полска, чешка.*

*Изпитна тема: Чуждестранни кухни - френска, немска, италианска.*

*Изпитна тема: Чуждестранни кухни – азиатска.*

Критерии за оценяване на комплексна тема X.	Максимален брой точки 100
- Обяснява особеностите	5
- Описва технологията: - етапи на приготвяне; - оформяне; - качествени показатели.	10
-Обяснява посрещането и настаняването на гостите. -Съставя подходящо меню.	40
- Изяснява хладилните камери и витрини . - посочва принципа на действие.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. - Описва санитарно хигиенните изисквания.	10
- Познава изготвянето на калкулации.	10
-Описание на технология ястията на един от изучаваните чужди езици.	15

### 3.5. Система за оценяване

Оценяването на изпитните теми се извършва по еднакви критерии.

Системата за оценяване е точкова.Сумата от точките за всички критерии за една тема е 100. За всеки критерий точките са определени съобразно неговата тежест и са максимални. В зависимост от показаните знания по съответния критерий могат да се получат от 0 до максималния брой точки.

- при пълно и вярно покриване на всички критерии се поставя максималният брой точки- **100**;
- при непълно покриване на съответния критерий се отнемат **до 20%** от максималния брой точки за съответния критерий;



- при направени пропуски и грешки се отнемат **над 50%** от максималния брой точки за съответния критерий;

- при непокрит критерий не се дават точки.

Точките се сумират за темата и се приравняват към цифрова оценка по следната формула:

$$\text{Оценка} = \frac{\text{б х получен брой точки от ученика}}{100}$$

Оценката се изчислява с точност до стотни.

**4. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по практика на професията и специалността.**

**4.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по практика на професията и специалността.**

<b>Професионални компетенции</b>
<b>Базисни компетенции</b>
➤ познава хранителни продукти, полуфабрикати и напитки.
➤ прилага технологичните процеси за кулинарна обработка.
➤ прилага технологията за приготвяне на храни и напитки, и реализацията им,
➤ Работи с машините и съоръженията. Спазва правилата за безопасна работа с тях,
➤ прилага нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословни и безопасни условия на труд в заведенията за хранене,
➤ познава и използва технологичната, техническа и отчетна документация,
➤ използва специфична терминология на изучаваните чужди езици,
➤ спазва изискванията на трудовата и технологична дисциплина.
<b>Специфични компетенции</b>
➤ прилага правилата за организацията и начините на сервиране на храни,
➤ прилага правилата за организацията и начините на сервиране на напитки,
➤ използва електронната техника и информационните технологии,
➤ спазва изискванията за посрещане , настаняване и обслужване на гости на български и чужд език..

#### **4.2. Организация и съдържание на индивидуалното практическо задание**

Държавният изпит по практика се организира в един ден с продължителност 8 часа. В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

**Изпитът се провежда в две части:**

**I част – Демонстрация на практически умения по задание**, което включва:

- Подготовка на залата за хранене и на необходимите средства за работа.
- Подреждане на маса по определено или по неопределено меню за закуска, обяд или вечеря.
- Прибиране на съдовете и приборите, използвани по време на изпита и почистване на работното място.

По време на I част на изпита от учениците се изисква устно обяснение на български и на един от изучаваните чужди езици на определени правила на сервиране.

**II част – Обслужване на свободна консумация или на дегустация.** В индивидуалното практическо задание се включват следните дейности:

- Получаване на менюто и изготвяне на листа по реда на сервиране на ястията.
- Подготовка на масата.
- Подготовка на масата за изложба /ако има такава/.
- Посрещане и настаняване на комисията и гостите.
- Сервиране и отсервиране на ястията по правилата.
- Сервиране и отсервиране на подходящи напитки.
- Изпращане на гостите.
- Почистване и подреждане на залата.

#### **4.3. Система за оценяване**

Оценяването се извършва по точкова система. На всяко индивидуално практическо задание се поставя оценка съобразно следните общонационални критерии

- |  |       |
|--|-------|
| -Организация на работа..                       | 5 т.  |
| -Подготовка на залата за хранене..             | 10 т. |
| -Посрещане и настаняване на гостите..          | 5 т.  |
| -Сервиране и отсервиране на ястията по правила | 40 т. |
| -Сервиране и отсервиране на подходящи напитки  | 10 т. |
| -Изпращане на гостите                          | 5 т.  |
| -Почистване и подреждане на залата             | 10 т. |

-Лична хигиена и хигиена на работното място	10 т.
-Спазване на изискванията за ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда	5 т.

**Общо 100 т.**

За преминаване от точкова в цифрова система се използва формулата от т.3.5. на изпитната програма.

### **Литература:**

1. Андреев, А., Д.Колев и колектив, Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 1998.
2. Шиваров, С. и колектив, Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, “Матком”, 2001.
3. Стамов, С, и колектив, Технология на кулинарната продукция “Матком”,1999.
4. Здравословни и безопасни условия на труд
5. Несторова, В. и колектив, Хигиена на храненето и хранително законодателство, “Торнадо-НВ”, София. 2001.
6. Стамов, С. и колектив ,Сервиране, Земиздат. София 1996.
7. Танев К, Белчева М.,Отчетност на фирмата, Земиздат. София 1990.
8. Единен сборник рецепти за ОХ, “Техника” София. 1981.
- 9.Сборник рецепти за кулинарни изделия, приготвяни в ЗОХ, София, 1991.

### **Авторски колектив:**

1.инж. Славка Койчева	-МОН
2. инж. Златка Арnaudкина	-РИО на МОН, гр. Пловдив
3.гл.ас. Соня Павлова	-ДИУУ, гр. София
4.инж. Магдалена Станулова	-ТХХ, гр. София
5.инж. Светла Цонева	-ТХХ,гр. София
6. инж.Димитринка Колева	-ТТ,гр. Баня
7.инж.Марияна Маджирова	-ТХТ, гр. Пловдив
8.инж. Стефка Кацарова	-ТХТ, гр. Пловдив