

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: 04 ГОТВАЧ-СЕРВИТЬОР

София, 2003 година

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: 04 Готвач-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 специалността.

Изпитната програма е разработена на основание на ЗНП и ЗПОО.

2.Форма на изпитите

Държавните изпити за придобиване на 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:

Изпитен билет №
Комплексна тема I. Сервиране на съставки на ястията.
Изпитна тема: Сервиране на бульони и супени притурки.
План-тезис:
- <i>Характеристика и предназначение на супените притурки.</i>
- <i>Видове.</i>
- <i>Технология на супените притурки.</i>
- <i>Начини на сервиране.</i>
- <i>Организация и функциониране на ресторанта.</i>
- <i>Здравословни и безопасни условия на труд.</i>
- <i>Санитарно-хигиенни изисквания.</i>
- <i>Описание на технологията и начина на сервиране на супени притурки и бульони на един от изучаваните чужди езици..</i>

За подготовка на държавен изпит по теория на професията и специалността на учениците се предоставят материали 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 изпитна 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 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 и специалността/ тежест на компетенциите/.

Професионални компетенции	Тежест на компетенциите в %
Базисни компетенции	50
➤ Знае и познава хранителни продукти, полуфабрикати и напитки.	
➤ Знае технологичните процеси за кулинарна обработка.	
➤ Знае технологията за приготвяне на храни и напитки и реализацията им.	
➤ Знае машини и съоръжения. Спазва правилата за безопасна работа с тях.	
➤ Знае нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословни и безопасни условия на труд в заведенията за хранене.	
➤ Познава технологична, техническа и отчетна документация.	
➤ Знае специфичната терминология на чужд език.	
Специфични компетенции	50
➤ Знае ястия от национална кухня.	
➤ Знае ястия от чуждестранните кухни.	
➤ Познава калкулацията на ястията по рецептура.	
➤ Познава организацията и начините на сервиране на храни.	
➤ Познава организацията и начините на сервиране на напитки.	
➤ Познава електронна техника и информационни технологии.	
➤ Посреща, настанява и обслужва гостите на български и чужд език.	
➤ Познава приготвянето и сервирането на смесени напитки.	

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

№ по ред	Учебни предмети Учебно съдържание	Критерии за оценяване
1.	Материалознание на хранителните продукти	
	-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.
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене	
	-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.
3.	Технология на кулинарната продукция	
	-Видове полуфабрикати от хранителни продукти. -Кулинарно предназначение на полуфабрикатите. -Топлинни процеси при приготвяне на храни. -Етапи на приготвяне на храни; -Качествени изисквания към храни и напитки. -Условия за съхранение и реализация на храни и напитки. -Технологични етапи при приготвяне на десерти. -Приготвяне на ястия от националната и чуждестранните кухни. -Детско хранене. -Диетично хранене.	-Описва видовете полуфабрикати. -Обяснява кулинарното предназначение на полуфабрикатите. -Дефинира и изяснява топлинните процеси. -Обяснява етапите на приготвяне на храни. -Описва качествените изисквания на готовите храни и напитки. -Обяснява изискванията при съхранение и реализация на храни и напитки. -Изяснява етапите при приготвяне на десерти. -Описва особеностите на ястията от българската и чуждестранни кухни. -Обяснява изискванията при приготвяне на ястия за детското хранене. -Изяснява особеностите при приготвяне на ястията при диетичното хранене.

4.	Здравословни и безопасни условия на труд	
	-Безопасни условия за работа с технологичното обзавеждане. -Професионален и здравен риск и долекарска помощ.	-Познава здравословните и безопасни условия. -Спазва технологичния режим при производството на ястия. -Посочва необходимата долекарска помощ.
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство	
	-Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете. -Санитарно-хигиенни изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.	-Описва санитарно хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете. -Познава санитарно-хигиенни изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.
6.	Сервиране и барманство	
	-Подготовка на търговската зала за работа. -Изисквания и начин на сервиране на храни. -Изисквания и начин на сервиране на напитки. -Класификация на коктейлите. -Инвентар на бармана.	-Изяснява етапите при подготовка на търговската зала за работа. -Описва изисквания и начин на сервиране на храни. -Описва особеностите и начините на сервиране на храни и напитки. -Прави класификация на смесените напитки. -Описва необходимия инвентар за приготвяне на коктейли.
7.	Отчетност на фирмата	
	-Реквизити на първичните документи. -Калкулиране на счетоводните обекти.	-Съставя и оформя първични документи. -Калкулира себестойност на ресторантския продукт.
8.	Чужд език	
	-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 критерии за оценяване на професионалните компетенции.

Комплексна тема I. Съставки на ястията. Сервиране на съставките на ястията.

Изпитна тема: Бульони и супени притурки. Сервиране.

Изпитна тема: Сосове. Сервиране.

Изпитна тема: Запръжки, застройкики, гарнитурни. Сервиране.

Критерии за оценяване на комплексна тема I.	Максимален брой точки 100
- Характеризира и посочва предназначението.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор, - предварителна обработка, - етапи на приготвяне, - оформяне, - качествени показатели.	25
- Описва начините на сервиране. - съдове за оформяне, - правила за сервиране и отсервиране. - Средства за работа в търговската зала. - Покривки и салфетки.	30
- Изяснява действието на машините и апаратите. - посочва принципа на действие на машините за обработка на зеленчуци, - изброява правилата за безопасна работа,	150
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. -Описва санитарно- хигиенните изисквания	5
- Познава изготвянето на калкулации.	5
- Описва технология на съставките на ястията на един от изучаваните чужди езици.	15

Комплексна тема II. Предястия. Сервиране на предястия.

Изпитна тема: Студени предястия. Сервиране на предястия.

Изпитна тема: Топли предястия. Сервиране.

Критерии за оценяване на комплексна тема II.	Максимален брой точки 100
- Характеризира и посочва предназначението.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели	25
- Описва начините на сервиране: - съдове за оформяне	30

- правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	
- Изяснява действието на машините и апаратите: - посочва принципа на действие на машините за рязане на хляб и колбаси - изброява правилата за безопасна работа.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. .Описва санитарно- хигиенните изисквания.	5
- Познава изготвянето на калкулации.	5
- Описва технология на предястията на един от изучаваните чужди езици.	15

Комплексна тема III. Супи.Сервиране на супи.

Изпитна тема: Бистри супи.Сервиране.

Изпитна тема: Небистри супи.Сервиране.

Критерии за оценяване на комплексна тема III.	Максимален брой точки 100
- Характеризира и посочва предназначението.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	25
- Описва начините на сервиране: - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	30
- 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.	5
- Познава изготвянето на калкулации.	5
- Описва технология на супи и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.	15

Комплексна тема IV. Ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.Сервиране.

Изпитна тема: Варени основни ястия.Сервиране.

Критерии за оценяване на комплексна тема IV.	Максимален брой точки 100
- Характеризира топлинния процес.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	25
- Описва начините на сервиране : - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	30
- Изяснява спомагателните електротоплинни апарати: - видове - посочва принципа на действие - изброява правилата за безопасна работа	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд -Описва санитарно- хигиенните изисквания	5
- Познава изготвянето на калкулации	5
- Описва технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.	15

**Комплексна тема V. Ястия с преобладаваща топлинна обработка
пържене.Сервиране.**

Изпитна тема: **Пържени ястия от зеленчуци, смяно месо, риба, птици. Сервиране на ястия и напитки.**

Изпитна тема: **Пържени аламинути от месо и субпродукти.Сервиране на ястия и напитки.**

Критерии за оценяване на комплексна тема V.	Максимален брой точки 100
- Характеризира топлинния процес.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	25
- Описва начините на сервиране : - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	30
- Изяснява действието на апарати за пържене :	10

- посочва принципа на действие - изброява правилата за безопасна работа.	
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. -Описва санитарно -хигиенните изисквания	5
- Познава изготвянето на калкулации-	5
- Описва технология на ястията и начина на сервиране на един от изучаваните чужди езици.	15

Комплексна тема VI. Ястия с преобладаваща топлинна обработка печене.Сервиране.

Изпитна тема: Печени едри месни полуфабрикати, птици, риба.Сервиране на ястия и напитки.

Изпитна тема: Гювечи и мусаки. Сервиране на ястия и напитки.

Изпитна тема: Печени аламинутни на скара. Сервиране на ястия и напитки.

Критерии за оценяване на комплексна тема VI.	Максимален брой точки 100
- Характеризира топлинния процес.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	25
- Описва начините на сервиране: - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	30
- Изяснява действието на апаратите за печене: - посочва принципа на действие - изброява правилата за безопасна работа.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. -Описва санитарно- хигиенните изисквания.	5
- Познава изготвянето на калкулации.	5
- Описва технология на ястията на един от изучаваните чужди езици.	15

Комплексна тема VII. Ястия с комбинирана топлинна обработка.Сервиране.

Изпитна тема: Ястия с комбинирана топлинна обработка от едри месни полуфабрикати, птици, риба и порционни.

Изпитна тема: Яхнии и рагу.

Изпитна тема: Кебапи и гулаши.

Критерии за оценяване на комплексна тема VII.	Максимален брой точки 100
- Характеризира топлинния процес.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	305
- Описва начините на сервиране : - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	25
- Изяснява действието на апаратите за комбинирана топлинна обработка – ел.печки: - посочва принципа на действие - изброява правилата за безопасна работа.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. -Описва санитарно- хигиенните изисквания.	5
- Познава изготвянето на калкулации.	5
- Описва технология на ястията и начините на сервиране на един от изучаваните чужди езици	15

Комплексна тема VIII. Десерти.Сервиране.

Изпитна тема: Плодови и яйчно-млечни десерти.

Изпитна тема: Нишестени и желатинови десерти.

Изпитна тема: Изделия от обикновено тесто и тесто с мая.

Изпитна тема: Изделия от пандишпаново, парено и белтъчно тесто.

Изпитна тема: Изделия от маслени теста.

Критерии за оценяване на комплексна тема VIII.	Максимален брой точки 100
- Посочва характеристиката и предназначението.	5
- Изброява видовете.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	25
- Описва начините на сервиране : - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	30
- Изяснява машина за разбиване на смеси:	10

- посочва принципа на действие - изброява правилата за безопасна работа.	
- Познава здравословните и безопасни условия на труд .-Описва санитарно- хигиенните изисквания.	5
- Познава изготвянето на калкулации.	5
- Описва технология на ястията и начините на сервиране на един от изучаваните чужди езици.	15

Комплексна тема: IX. Детски и диетични ястия.Сервиране.

Изпитна тема: Детски ястия.

Изпитна тема : Диетични ястия.

Критерии за оценяване на комплексна тема IX.	Максимален брой точки 100
- Обяснява особеностите.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	25
- Посочва примерно меню.	5
- Описва начините на сервиране : - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки.	30
- Изяснява апаратите за варене на пара: - посочва принципа на действие - изброява правилата за безопасна работа.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд .-Описва санитарно -хигиенните изисквания.	5
- Познава изготвянето на калкулации.	5
- Описва технология на ястията и начините на сервиране на един от изучаваните чужди езици.	15

Комплексна тема: X. Национална и чуждестранни кухни.Сервиране.

Изпитна тема: Българска национална кухня. Сервиране на ястия и напитки от националната кухня.

Изпитна тема: Чуждестранни кухни - руска, полска, чешка. Сервиране на ястия.

Изпитна тема: Чуждестранни кухни - френска, немска, италианска. Сервиране на ястия и напитки.

Изпитна тема: Чуждестранни кухни - азиатска. Сервиране на ястия и напитки.

Критерии за оценяване на комплексна тема X.	Максимален брой точки 100
- Обяснява особеностите.	5
- Описва технологията: - продуктов набор - предварителна обработка - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	25
- Посочва примерно меню.	5
-Обяснява подготовка на търговската зала за работа. -Посрещане и настаняване на гостите.	30
- Изяснява хладилните камери и витрини - посочва принципа на действие .	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. -Описва санитарно- хигиенните изисквания.	5
- Познава изготвянето на калкулации-	5
- Описва технология на ястията и начините на сервиране на един от изучаваните чужди езици.	15

План-тезис на учебното съдържание / за всички теми/:

- Характеристика, предназначение.
- Видове.
- Технология-продуктов набор, предварителна обработка , етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- Начини на сервиране -съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране. Средства за работа в търговската зала. Покривки и салфетки.
- Технологично оборудване - действие, правила за безопасна работа.
- Здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- Изготвяне на калкулация.
- Описание на технология на чужд език.

3.5. Система за оценяване

Оценяването на изпитните теми се извършва по еднакви критерии.

4.2. Организация и съдържание на индивидуалното практическо задание

Държавният изпит по практика на професията и специалността се организира в два дни с продължителност 8 часа / дните могат да не са последователни/.

В първия ден се провежда изпитът за **готвач**, а във втория - изпитът за **сервитьор**.

Индивидуалното практическото задание за готвач се изтегля в деня на изпита и включва:

- наименование на ястията;
- броя порции за всяко ястие;
- количеството на необходимите хранителни продукти;
- времето за приготвяне на ястията;

Държавният изпит се провежда в три части:

I част - описание на технологията на ястията;

II част- практическа работа - приготвяне на ястията.

Всеки ученик приготвя самостоятелно следните ястия:

- студено /топло/ предястие или супа -3 порции
- основно ястие -3 порции
- десерт -1 или 1/2 доза

По желание учениците по време на практическата част могат да ползват рецептурници, кулинарни книги или технологични инструкции.

III част – оценяване на ястията по органолептични показатели:

- външен вид;
- цвет;
- вкус;
- консистенция;
- температура на поднасяне;
- грамаж според рецептурата;
- оформяне на ястията според грамажа, по рецептура, в

съответните сервизи или по идея на ученика.

В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

През втория ден се провежда изпит за специалност “сервитьор”

Изпитът се провежда в две части:

I част - Демонстрация на практически умения по задание:

- подготовка на залата 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 или чужд език на определени правила на сервиране.

II част - Обслужване на свободна консумация или на дегустация ,включваща следните практически 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.

В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

4.3. Система за оценяване

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

Критерии за оценяване	Макс. брой точки 100
за готвач	50
➤ Организация на работата. Подготовка на работното място.	5
➤ Спазване технологията на ястията.	25
➤ Качество на ястията.	5
➤ Време за изпълнение.	5
➤ Оформяне на порцията.	5
➤ Лична хигиена и хигиена на работното място.	5
➤ Спазване на изискванията за ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда.	5
за сервитьор	50
➤ Организация на работата. Подготовка на масата.	5
➤ Лична хигиена и хигиена на работното място.	5
➤ Посрещане и настаняване на гостите на български или чужд език.	5
➤ Сервиране и отсервиране на ястията и съчетаване с подходяща напитка по правилата.	20
➤ Изпращане на гостите по установените правила.	5
➤ Почистване и подреждане на залата.	5
➤ Спазване на изискванията за ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда.	5

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

Литература:

1. Андреев, А., 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. , Отчетност на фирмата, Земиздат. София 1990.
8. Единен сборник рецепти за ОХ, “Техника” 1981., София.
- 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 |