

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: 05 СЕРВИТЪОР-БАРМАН

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: 05 “Сервитьор-барман”.

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 втора степен на професионална квалификация са два:

Държавен изпит по теория на професията и специалността - писмена разработка на изпитна тема и задача 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:
- Характеристика и предназначение на 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 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 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 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. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по теория на професията и специалността:

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
➤ Познава, хранителни продукти, полуфабрикати и напитки.	
➤ Познава технологични процеси за кулинарна обработка.	
➤ Познава технологията за приготвяне на храни и напитки, и реализацията им.	
➤ Познава инвентара, машините и съоръженията. Спазва правилата за безопасна работа с тях.	
➤ Познава нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания, здравословни и безопасни условия на труд в заведенията за хранене.	

➤ Познава технологична, техническа и отчетна документация.	
➤ Познава специфична терминология на чужд език.	
➤ Спазва трудова и технологична дисциплина.	
Специфични компетенции за специалност:05 Сервитьор-барман	50
➤ Познава начините на сервиране на храни.	
➤ Познава начините на сервиране на напитки.	
➤ Познава електронна техника и информационни технологии.	
➤ Познава специална терминология в баровата практика.	
➤ Познава специализирано технологично оборудване на бара.	
➤ Познава приготвянето и сервирането на смесени напитки	
➤ Познава етапите на цялостното обслужване /посрещане, настаняване, запознаване с асортимента, обслужване и уреждане на сметката/на български и чуждестранни гости.	

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	-Познава машините, апаратите и хладилните съоръжения,

	<p>хладилните съоръжения.</p> <p>-Принципно устройство.</p> <p>-Правила за експлоатация и безопасна работа.</p>	<p>използвани в ЗХ.</p> <p>-Описва по схема общото устройство на машините, апаратите и хладилните съоръжения.</p> <p>-Изяснява действието и правилата за безопасна работа.</p>
3.	Технология на кулинарната продукция	
	<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>
4.	Здравословни и безопасни условия на труд	
	<p>-Безопасни условия за работа с технологичното обзавеждане.</p> <p>-Професионален и здравен</p>	<p>-Познава здравословните и безопасни условия.</p> <p>-Спазва технологичния режим</p>

	риск и долекарска помощ.	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	
	-Организация и функциониране на ресторанта. -Сервиране на храна и напитки. -Организация на обслужване в ресторанта. -Основни понятия за бара. -Организация и функциониране на бара.	-Прави класификация на заведенията за хранене и развлечения. -Обяснява средствата за работа в търговската зала. -Изяснява етапите при подготовка на персонала и търговската зала за работа. -Изяснява подготовките на залите за хранене, за закуска, обяд и вечеря. -Изяснява посрещането и настаняването на гостите. -Описва особеностите и начините на сервиране на храни и напитки. -Обяснява организацията на обслужването в ресторанта. -Обяснява основни понятия за бара. -Обяснява организацията и обслужването на бара.
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
	<p>-Специфична терминология в областта на храненето и обслужването.</p> <p>-Особеностите на ястията.</p> <p>-Подходящи напитки към ястията.</p> <p>-Предлагане на подходящо меню на чужд език.</p>
	<p>-Използва специфичната терминология при обслужване на гости.</p> <p>-Информира за особеностите на ястията и напитките на чужд език.</p> <p>-Информира за особеностите на смесените напитки на чужд език.</p> <p>-Дава исканата информация на гостите.</p> <p>-Консултира гостите при избор на меню.</p>

3.3. Комплексни теми,изпитни теми ,тезис на учебното съдържание и критерии за оценяване на професионалните компетенции

Комплексна тема I. Сервиране на предястия

План-тезис на учебното съдържание:

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология-основни етапи при приготвяне, оформяне, качествените показатели.
- Начини на сервиране-съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране, подходящи напитки. Организация на обслужване на закуска, обяд и вечеря.
- Посрещане и настаняване на гости в ресторанта и бара.
- 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 чужд език.

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.

Критерии за оценяване на комплексна тема I.	Максимален брой точки 100
- Характеризира и посочва предназначението и видовете.	5
- Описва технологията: - основни етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	20
- Описва начините на сервиране на ястията и напитките - 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 и бара.	40
- Изяснява машините за рязане на хляб и колбаси - 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 калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	15

Комплексна тема II. Сервиране на супи

План-тезис на учебното съдържание:

- Характеристика, предназначение, видове.
- Технология-основни етапи при приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- Начини на сервиране-съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране, подходящи напитки.
- Характеристика на производствения процес на бара. Класификация на баровете.
- Машини за обработка на зеленчуци – принцип на действие, правила за безопасна работа.
- Здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
- Изготвяне на калкулация.

- Описание на технология на чужд език.

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

Изпитна тема: Сервиране на небистри супи.

Критерии за оценяване на комплексна тема II.	Максимален брой точки 100
- Характеризира и посочва предназначението и видовете.	5
- Описва технологията: - основни етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	20
- Описва начините на сервиране на ястията и напитките: - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране, посочва подходящи напитки. - Характеризира производствения процес на бара, класифицира баровете.	40
- Изяснява машините за обработка на зеленчуци: - посочва принципа на действие на машините, - изброява правилата за безопасна работа.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд. - Описва санитарно - хигиенните изисквания.	5
- Познава изготвянето на калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	15

Комплексна тема III. Сервиране на основни ястия с преобладаваща топлинна обработка варене

План-тезис на учебното съдържание:

- Характеристика на топлинния процес.
- Видове и технология - основни етапи при приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- Начини на сервиране-съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране, подходящи напитки.
- Обзавеждане на бара с мебели, съдове, сервизи и прибори.

- Електротоплинни апарати за варене – 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 чужд език.

Изпитна тема: Сервиране на основни ястия с преобладаваща топлинна обработка варене.

Критерии за оценяване на комплексна тема III	Максимален брой точки 100
- Характеризира топлинния процес	5
- Изброява видовете. - Описва технологията: - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	20
- Описва начините на сервиране на ястията и напитките: - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране, посочва подходящи напитки. - Обяснява обзавеждането на бара с мебели, съдове, сервиси и прибори.	40
- 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 калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	15

Комплексна тема IV. Сервиране на основни ястия с преобладаваща топлинна обработка пържене

План-тезис на учебното съдържание:

- Характеристика на топлинния процес.
- Видове и технология - основни етапи при приготвяне, оформяне, качествените показатели.
- Начини на сервиране-съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране, подходящи напитки.
- Организация на обслужване на бюфети в зали и шведска маса. Принадлежности на бармана.
- 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 чужд език.

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

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

Критерии за оценяване на комплексна тема IV.	Максимален брой точки 100
- Характеризира топлинния процес.	5
- Изброява видовете. - Описва технологията: - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	20
- Описва начините на сервиране на ястията и напитките: - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки. - Обяснява организацията на обслужването с бюфети в зали, на принцип шведска маса. - Изброява принадлежностите на бармана.	40
- Изяснява апарати за пържене : - посочва принципа на действие - изброява правилата за безопасна работа.	10
- Познава здравословните и безопасни условия на труд.	5

Описва санитарно- хигиенните изисквания	
- Познава изготвянето на калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	15

Комплексна тема V. Сервиране на ястия с преобладаваща топлинна обработка печене

План-тезис на учебното съдържание:

- Характеристика на топлинния процес.
- Видове и технология - основни етапи при приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- Начини на сервиране-съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране, подходящи напитки.
- Организация на обслужване при специални случаи. Транжиране в търговската зала.
- Апарати за печене – 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 чужд език.

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.

Критерии за оценяване на комплексна тема V.	Максимален брой точки
	100
- Характеризира топлинния процес.	5
- Изброява видовете. - Описва технологията: - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	20

- Описва начините на сервиране на ястията и напитките: - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки. - Организация на обслужването при специални случаи. - Описва транжирането в търговската зала.	40
- 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 калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	15

Комплексна тема VI. Сервиране на ястия с комбинирана топлинна обработка

План-тезис на учебното съдържание:

- Характеристика на топлинния процес.
- Видове и технология - основни етапи при приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- Начини на сервиране-съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране, подходящи напитки.
- Подготовка на персонала за работа. Съдове и прибори на бара.
- Апарати за 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 чужд език.

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

Изпитна тема: Сервиране на яхнии и рагу.

Изпитна тема: Сервиране на кебапи и гулаши.

Критерии за оценяване на комплексна тема VI.	Максимален брой точки 100
- Характеризира топлинния процес.	5
- Изброява видовете. - Описва: - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	20
- Описва начините на сервиране на ястията и напитките: - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки. - Обяснява подготовката на персонала за работа. - Описва съдове и прибори в бара.	40
- 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 калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	15

Комплексна тема VII. Сервиране на десерти

План-тезис на учебното съдържание:

- Характеристика и предназначение.
- Видове и технология - основни етапи при приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- Начини на сервиране-съдове за оформяне, правила за сервиране и отсервиране, подходящи напитки.
- Същност на фламбирането. Посрещане и настаняване на гостите.
- 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.

Критерии за оценяване на комплексна тема VII.	Максимален брой точки 100
- Посочва характеристиката и предназначението.	5
- Изброява видовете : - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели.	20
- Описва начините на сервиране : - съдове за оформяне - правила за сервиране и отсервиране - посочва подходящи напитки. - Обяснява същността на фламбирането. - Описва посрещане и настаняване на гостите.	40
- Изяснява машина за разбиване на смеси: - 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 калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	15

Комплексна тема: VIII. Сервиране на ястия от национална и чуждестранни кухни

План-тезис на учебното съдържание:

- Особенности.

- Технология - етапи на приготвяне, оформяне, качествени показатели.
- Организация на обслужване на прием “Фуршет”.
- Класификация на смесените напитки.
- Хладилни камери и витрини –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 ястия_от 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 VIII.	Максимален брой точки 100
- Обяснява особеностите.	5
- Описва технологията: - етапи на приготвяне - оформяне - качествени показатели	20
-Обяснява организацията на обслужване на прием “фуршет”. -Класифицира смесени напитки. Описва приготвянето и сервирането на смесени напитки.	40
- 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 калкулация.	5
- Описва технология на чужд език.	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:

$$\text{Оценка} = \frac{6 \times \text{получен брой точки от ученика}}{100}$$

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.

Професионални компетенции
➤ □□□□□□□ □□□□□□□□□□.
➤ Познава хранителни продукти, полуфабрикати и напитки.
➤ Прилага технологични процеси за кулинарна обработка.
➤ Прилага технологията за приготвяне на храни и напитки, и реализацията им.
➤ Познава инвентара, 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.
➤ Прилага технологична, техническа и отчетна документация.
➤ Ползва специфична терминология на чужд език.
➤ Спазва трудова и технологична дисциплина.

Специфични компетенции
Специалност 05 Сервитьор-барман
➤ Прилага начините на сервиране на храни.
➤ Прилага начините на сервиране на напитки.
➤ Ползва електронна техника и информационни технологии.
➤ Ползва специална терминология в баровата практика.
➤ Работи специализирано технологично оборудване на бара.
➤ Приготвя и сервира смесени напитки.
➤ Прилага и спазва етапите на цялостното обслужване /посрещане, настаняване, запознаване с асортимента, обслужване и уреждане на сметката/ на български и чуждестранни гости.

4.2.Организация и съдържание на индивидуалното практическо задание.

Държавният изпит по практика се провежда в два дни с продължителност 8 часа.

През първия ден се изпълнява практическо задание за сервитьор, а през втория ден -за барман.

Изпитът за сервитьор включва:

Демонстрация на практически умения, свързани с:

- подготовка на залата и необходимите средства за работа;
- подреждане на маса по определено или 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 демонстрацията от учениците се изисква устно обяснение на български или чужд език на определени правила на сервиране.

Обслужване на свободна консумация (на дегустаци), 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.

Изпитът за барман включва:

- подготовка за работа на бара;
- приготвяне на два вида коктейли;
- сервиране на коктейли;
- отсервиране и почистване на работното място.

4.3. Система за оценяване

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

За сервитьор	50
➤ Организация на работата. Подготовка на масата.	5
➤ Лична хигиена и хигиена на работното място.	5
➤ Посрещане и настаняване на гостите с провеждане на диалог 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 барман	50
➤ Организация на работа.	5
➤ Подготовка за работа на бара.	5
➤ Приготвяне на коктейлите по рецептура.	20
➤ Оформяне и сервиране на коктейли.	5
➤ Отсервиране и почистване на работното място.	5
➤ Лична хигиена и хигиена на работното място.	5
➤ Спазване на изискванията за ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда.	5

Преминаването 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., Сомов Г. 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 |