



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието и науката

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД09 – 3472/18.10.2021 г.**

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс

**У Т В Ъ Р Ж Д А В А М**

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация за специалност код **8110602** „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ от професия код **811060** „Ресторантьор“ от професионално направление код **811** „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ съгласно приложението.

**X**

---

ПРОФ. НИКОЛАЙ ДЕНКОВ  
Министър на образованието и науката

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

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

	<b>Код по СПОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>811</b>	<b>Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг</b>
<b>Професия</b>	<b>811060</b>	<b>Ресторантьор</b>
<b>Специалност</b>	<b>8110602</b>	<b>„Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“</b>

Утвърдена със Заповед № РД09 – 3472/18.10.2021 г.

София, 2021 г.

## **I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА**

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалност код **8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“**, професия код **811060 „Ресторантьор“** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО).

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на трета степен по изучаваната професия „Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“.

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

## **II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

### **За държавен изпит за придобиване на професионална квалификация:**

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

е. рамка на рецензия на дипломен проект.

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

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

##### *Изпитна тема № 1: Материално-техническа база в ресторантьорството*

Обща технологична схема за производство на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения. Видове помещения и функционална връзка в заведенията за хранене и развлечения. Методи за органолептичен анализ. Снабдяване със суровини (хранителни продукти, полуфабрикати, храни и напитки). Складови наличности и потребности от хранителни продукти. Технологично оборудване - видове. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

Текст за превод (предоставя се от училището).

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва етапите на технологичния процес при производството на кулинарни изделия.	<b>10</b>
2. Описва видовете помещения и функционална връзка в заведенията за хранене и развлечения.	<b>16</b>
3. Обяснява методите за органолептичен анализ.	<b>10</b>
4. Обяснява критериите за избор на доставчици и начини за сключване на договори.	<b>14</b>
5. Обяснява методите за определяне на складовите наличности.	<b>10</b>
6. Описва видовете технологично оборудване в ресторантьорството.	<b>10</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>10</b>
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	<b>12</b>
9. Решава приложната задача/казуса.	<b>8</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 1/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Познава и описва етапите на технологичния процес при производството на кулинарни изделия.	10		1	1	
2. Описва видовете помещения и функционална връзка в заведенията за хранене и развлечения.	16	1		1	1
3. Обяснява методите за органолептичен анализ.	10	1	2		
4. Обяснява критериите за избор на доставчици и начини за сключване на договори.	14	1	1		1
5. Обяснява методите за определяне на складовите наличности.	10	1	2		
6. Описва видовете технологично оборудване в ресторантьорството.	10	2		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>23</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 2: Организация и контрол на складовото стопанство при съхраняване на хранителните продукти*

Обработка на получените стоки и разпределение за съхранение. Причини за развала на хранителните продукти при съхранение. Видове складови помещения, функционална връзка. Технологично обзавеждане – немеханично и хладилно. Документи за получаване и издаване на стоки. Организация и контрол при съхранението на хранителните продукти според изискванията за съхранение. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания при съхранение на хранителните продукти. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Приложна задача/казус:** Посочете изискванията за съхранение на хранителните продукти от животински произход според НАССР системата. Анализирайте причините за развала на продуктите от животински произход по време на съхранение.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</b>		<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва начините за обработка на получените стоки и принципите за разделно съхранение.		14
2. Обяснява причините за развала на хранителните продукти при съхранение.		10
3. Описва видовете складови помещения в ресторанта и функционалната връзка.		16
4. Описва немеханичното и хладилното обзавеждане.		12
5. Описва документите за получаване и издаване на стоки.		8
6. Описва организацията и контрола при съхранение на хранителните продукти според изискванията за съхранение.		10
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.		10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.		12
9. Решава приложната задача/казуса.		8
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 2/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Описва начините за обработка на получените стоки и принципите за разделно съхранение.	<b>14</b>	1	1		1
2. Обяснява причините за развала на хранителните продукти при съхранение.	<b>10</b>	1	2		
3. Описва видовете складови помещения в ресторанта и функционалната връзка.	<b>16</b>	2	1		1
4. Описва немеханичното и хладилното обзавеждане.	<b>12</b>	1	1	1	
5. Описва документите за получаване и издаване на стоки.	<b>8</b>	1		1	
6. Описва организацията и контрола при съхранение на хранителните продукти според изискванията за съхранение.	<b>10</b>	1	2		
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>10</b>		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	<b>12</b>	1	1	1	

9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 3: Планиране и съставяне на менюта, определяне на цените на предлаганите храни и напитки*

Класификация на хранителните продукти и напитки. Структура, състав и основни принципи при планиране и съставяне на менюто. Характерни особености и предназначение на основните групи ястия в менюто. Нови техники и технологии в кулинарията. Маркетингови проучвания - маркетингови подходи и пазарни функции. Методи за определяне на цените на предлаганите храни и напитки. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на меню от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Приложна задача/казус:** Съставете тристепенно меню според предоставения продуктов набор.

**Дидактически материали:** Продуктов набор (предоставя се от училището).

Текст за превод (предоставя се от училището).

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава класификацията на хранителните продукти и напитки.	12
2. Обяснява структурата, състава и основните принципи при съставяне и планиране на ястия в менюто.	16
3. Познава характерните особености и предназначението на основните групи ястия в менюто.	12
4. Познава новите техники и технологии в кулинарията.	10
5. Обяснява видовете маркетингови подходи и пазарни функции.	12
6. Обяснява методите за определяне на цените на предлаганите храни и напитки.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 3/</b>	<b>М а к с</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>
--	----------------	---------------------------------------

критерии за оценяване		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Познава класификацията на хранителните продукти и напитки.	12	1	1	1	
2. Обяснява структурата, състава и основните принципи при съставяне и планиране на ястия в менюто.	16	1		1	1
3. Познава характерните особености и предназначението на основните групи ястия в менюто.	12	1	1	1	
4. Познава новите техники и технологии в кулинарията.	10	1	2		
5. Обяснява видовете маркетингови подходи и пазарни функции.	12	2	2		
6. Обяснява методите за определяне на цените на предлаганите храни и напитки.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>16</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 4: Организация и контрол на технологичния процес в студена кухня при производството на студени предястия*

Предназначение и функционална връзка на студена кухня. Характеристика, предназначение и видове студени предястия. Технология на вид студени предястия. Правила за сервиране на студени предястия. Технологично оборудване в студена кухня - неутрално и механично. Персонал в студена кухня. Контрол на технологичния процес в студена кухня при производството на студени предястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид студено предястие от български език на един от изучаваните чужди езици.



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

Как трябва да се подходи при обработването на механична рана?

**Дидактически материали:** Рецепта за вид студено предястие (предоставя се от училището). Текст за превод (предоставя се от училището).

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</b>		<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва предназначението, основните функции и функционалната връзка на студена кухня.		<b>12</b>
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете студени предястия.		<b>14</b>
3. Обяснява технологията на вид студени предястия и правилата за сервиране на студените предястия.		<b>16</b>
4. Обяснява неутралното и механично технологично обзавеждане в студена кухня.		<b>10</b>
5. Описва подходящия персонал в студена кухня.		<b>10</b>
6. Описва контролните дейности при производството на студени предястия в студената кухня.		<b>8</b>
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.		<b>10</b>
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.		<b>12</b>
9. Решава приложната задача/казуса.		<b>8</b>
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 4/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Описва предназначението, основните функции и функционалната връзка на студена кухня.	<b>12</b>	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете студени предястия.	<b>14</b>	2	1	1	
3. Обяснява технологията на вид студени предястия и правилата за сервиране на студените предястия.	<b>16</b>	1		1	1
4. Обяснява неутралното и механично технологично обзавеждане в студена кухня.	<b>10</b>	1	2		
5. Описва подходящия персонал в студена кухня.	<b>10</b>	2		1	

6. Описва контролните дейности при производството на студени предястия в студената кухня.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 5: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на супи*

Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка. Характеристика, предназначение и класификация на топли супи. Технология на вид топли небистри супи. Правила за сервиране на супите. Топлинно оборудване за техника варене. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Персонал в топла кухня. Контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на супи. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид топла супа от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Примерна приложна задача/казус:** Изгответе калкулация и определете продажната цена на топла супа.

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли супи.	14
3. Обяснява технологията на вид топли небистри супи и правилата за сервиране на супите.	16

4. Посочва топлинното оборудване за техника варене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10
5. Описва подходящия персонал в топла кухня.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на супи.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 5/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли супи.	14	2	1	1	
3. Обяснява технологията на вид топли небистри супи и правилата за сервиране на супите.	16	1		1	1
4. Посочва топлинното оборудване за техника варене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
5. Описва подходящия персонал в топла кухня.	10	2		1	
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на супи.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

**Изпитна тема № 6: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на топли предястия**

Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка. Характеристика, предназначение и класификация на топли предястия. Технология на вид топли предястия. Правила за сервиране на топли предястия. Топлинно технологично оборудване – видове, предназначение. Калкулация и ценообразуване. Контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на топли предястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид топло предястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли предястия.	14
3. Обяснява технологията на вид топли предястия и правилата за сервиране на топли предястия.	16
4. Изброява видовете топлинно технологично оборудване и посочва предназначението му.	10
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвяне на калкулация.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на топли предястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 6/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	<b>12</b>	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете топли предястия.	<b>14</b>	2	1	1	
3. Обяснява технологията на вид топли предястия и правилата за сервиране на топли предястия.	<b>16</b>	1		1	1
4. Изброява видовете топлинно технологично оборудване и посочва предназначението му.	<b>10</b>	1	2		
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвяне на kalkulация.	<b>10</b>	2		1	
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на топли предястия.	<b>8</b>	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>10</b>		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	<b>12</b>	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	<b>8</b>				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 7: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на варени основни ястия*

Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка. Характеристика и класификация на варени основни ястия. Технология на вид основни варени ястия. Правила за сервиране. Електрическа печка - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Отчитане и документиране на материалните запаси. Контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на варени основни ястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид варено ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете варени основни ястия.	14
3. Обяснява технологията на вид варени основни ястия и правилата за сервиране на ястията.	16
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрическа печка.	10
5. Описва документите за отчитане на материалните запаси.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на варени основни ястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 7/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете варени основни ястия.	14	2	1	1	
3. Обяснява технологията на вид варени основни ястия и правилата за сервиране на ястията.	16	1		1	1
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на електрическа печка.	10	1	2		
5. Описва документите за отчитане на материалните запаси.	10	2		1	
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на варени основни ястия.	8	1		1	

7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 8: Организация и контрол на технологичния процес при производството на пържени аламинути*

Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка. Характеристика и класификация на пържени аламинути. Технология на пържени аламинути от месо. Правила за сервиране. Топлинно оборудване за техника пържене. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Документи за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция. Контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на пържени аламинути. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид пържен аламинут, от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете пържени аламинути.	14
3. Обяснява технологията на пържени аламинути от месо и правилата за сервиране.	16
4. Посочва топлинното оборудване за техника пържене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10

5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на пържени аламинути.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 8/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете пържени аламинути.	14	2	1	1	
3. Обяснява технологията на пържени аламинути от месо и правилата за сервиране.	16	1		1	1
4. Посочва топлинното оборудване за техника пържене. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10	1	2		
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова кулинарна продукция.	10	2		1	
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на пържени аламинути.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					



**Изпитна тема № 9: Организация и контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на печени основни ястия**

Организация на дейностите в топла кухня, функционална връзка. Характеристика и класификация на печени основни ястия. Технология на вид печени основни ястия. Правила за сервиране на основни ястия. Конвектомати - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Материална отговорност и материално-отговорни лица. Контрол на технологичния процес в топла кухня при производството на печени основни ястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид печено ястие от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Приложна задача/казус:** Изгответе калкулация и определете продажната цена на печено ястие.

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	12
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете печени основни ястия.	14
3. Обяснява технологията на вид печени ястия и правилата за сервиране на основни ястия.	16
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектомати.	10
5. Обяснява материалната отговорност и посочва материално-отговорните лица.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на печени основни ястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 9/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Обяснява организацията на дейностите в топла кухня и функционалната връзка.	<b>12</b>	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете печени основни ястия.	<b>14</b>	2	1	1	
3. Обяснява технологията на вид печени ястия и правилата за сервиране на основни ястия.	<b>16</b>	1		1	1
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на конвектомати.	<b>10</b>	1	2		
5. Обяснява материалната отговорност и посочва материално-отговорните лица.	<b>10</b>	2		1	
6. Описва контролните дейности на технологичния процес в топла кухня при производството на печени основни ястия.	<b>8</b>	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	<b>10</b>		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	<b>12</b>	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	<b>8</b>				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 10: Организация и контрол на технологичния процес при производството на основни ястия с комбинирана топлинна обработка*

Характеристика на топлинния процес задушаване. Видове ястия, приготвени с комбинирана топлинна обработка. Технология на вид ястия с комбинирана топлинна обработка. Правила за сервиране. Топлинно оборудване за техника задушаване. Принцип на действие и правила за експлоатация и безопасна работа на представител от групата. Отчитане и документиране на материалните запаси. Контрол на технологичния процес при производството на ястия с комбинирана топлинна обработка. Здравословни и

безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид задушено ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Характеризира топлинния процес задушаване.	12
2. Обяснява предназначението и видовете ястия, приготвени с комбинирана топлинна обработка.	14
3. Обяснява технологията на вид ястия с комбинирана топлинна обработка и правилата за сервиране.	16
4. Посочва топлинното оборудване за техника задушаване. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	10
5. Описва документите за отчитане на материалните запаси.	10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на ястия с комбинирана топлинна обработка.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 10/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Характеризира топлинния процес задушаване.	<b>12</b>	2			1
2. Обяснява предназначението и видовете ястия, приготвени с комбинирана топлинна обработка.	<b>14</b>	2	1	1	
3. Обяснява технологията на вид ястия с комбинирана топлинна обработка и правилата за сервиране.	<b>16</b>	1		1	1
4. Посочва топлинното оборудване за техника задушаване. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на представител от групата.	<b>10</b>	1	2		
5. Описва документите за отчитане на материалните запаси.	<b>10</b>	2		1	

6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на ястия с комбинирана топлинна обработка.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 11: Организация и контрол на технологичния процес при производството на кухненски десерти*

Организация на дейностите при производството на десерти. Характеристика и класификация на кухненските десерти. Технология на вид кухненски десерти – плодови, яйчно-млечни, нишестени и желатинови десерти. Правила за сервиране на десертите. Машини за разбиване на смеси - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Документи за получаване на суровини и издаване на готова продукция. Контрол на технологичния процес при производството на десерти. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид кухненски десерт от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на дейностите при производството на десерти.	12
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете кухненски десерти.	14
3. Обяснява технологията на вид кухненски десерти - плодови, яйчно-млечни, нишестени и желатинови десерти и правилата за сервиране.	16
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за разбиване на смеси.	10
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова продукция.	10

6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на десерти.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 11/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Обяснява организацията на дейностите при производството на десерти.	12	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете кухненски десерти.	14	2	1	1	
3. Обяснява технологията на вид кухненски десерти - плодови, яйчно-млечни, нишестени и желатинови десерти и правилата за сервиране.	16	1		1	1
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за разбиване на смеси.	10	1	2		
5. Описва документите за получаване на суровини и издаване на готова продукция.	10	2		1	
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на десерти.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 12: Организация и контрол на технологичния процес при производството на тестени десерти.*

Организация на дейностите при производството на тестени десерти. Характеристика и класификация на тестени десерти. Технология на вид тестени десерти. Правила за сервиране. Машины за омесване на тесто - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Отчитане и документиране на материалните запаси. Контрол на технологичния процес при производството на десерти. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид тестен десерт от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</b>		<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на дейностите при производството на тестени десерти.		12
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете тестени десерти.		14
3. Обяснява технологията на определен вид тесто и десерти от него; правилата за сервиране.		16
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за омесване на тесто.		10
5. Описва документите за отчитане на материалните запаси.		10
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на десерти.		8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.		10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.		12
9. Решава приложната задача/казуса.		8
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 12/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Обяснява организацията на дейностите при производството на тестени десерти.	<b>12</b>	2			1
2. Обяснява характеристиката, предназначението и видовете тестени десерти.	<b>14</b>	2	1	1	
3. Обяснява технологията на определен вид тесто и десерти от него; правилата за сервиране.	<b>16</b>	1		1	1

4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на машини за омесване на тесто.	10	1	2		
5. Описва документите за отчитане на материалните запаси.	10	2		1	
6. Описва контролните дейности на технологичния процес при производството на десерти.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

**Изпитна тема № 13: Организация и контрол на предлагане и сервиране на напитки**

Организация на предлагането и сервирането на напитки. Организация и контрол на посрещането, настаняването и изпращането на гостите в ресторанта. Видове вина и особености при сервирането им. Организация при сервиране на безалкохолни напитки. Организация и контрол при изготвянето на сметката и видове документи. Контрол на спазването на правилата при сервиране на напитки (време, последователност, избор на прибори и др.). Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Приложна задача/казус.** В кои случаи бихте отказали да сервирате високоалкохолни напитки на гост и по какъв начин ще го направите.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 13</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява организацията на предлагането и сервирането на напитки.	12
2. Обяснява организацията и контрола на посрещането и настаняването на гостите в ресторанта, обслужването на гостите в гардероба и изпращането им.	14
3. Обяснява класификацията на вината и особеностите при сервиране им.	16
4. Описва особеностите при сервиране на безалкохолни напитки.	10
5. Обяснява организацията и контрола на изготвянето на сметката и получаването на сумата и видовете документи.	10
6. Обяснява организацията и контрола за спазване на правилата при	8

сервиране на напитки (време, последователност, избор на прибори и др.).	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 13/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Обяснява организацията на предлагането и сервирането на напитки.	12	2			1
2. Обяснява организацията и контрола на посрещането и настаняването на гостите в ресторанта, обслужването на гостите в гардероба и изпращането им.	14	2	1	1	
3. Обяснява класификацията на вината и особеностите при сервиране им.	16	1		1	1
4. Описва особеностите при сервиране на безалкохолни напитки.	10	1	2		
5. Обяснява организацията и контрола на изготвянето на сметката и получаването на сумата и видовете документи.	10	1	2		
6. Обяснява организацията и контрола за спазване на правилата при сервиране на напитки (време, последователност, избор на прибори и др.).	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 14: Организация и контрол на обслужването в търговската зала на банкети*



Рекламна дейност в ресторантьорството. Договаряне на събитието и съставяне на оферта. Организация на подготвителната работа и обслужването на банкети. Технология на подходящи кулинарни изделия за банкети. Спомагателни топлинни апарати в търговската зала. Разплащане и документиране. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14</b>		<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява рекламната дейност в ресторантьорството.		8
2. Обяснява договарянето и изготвянето на оферта за организиране и провеждане на специални случаи в ресторантьорството.		12
3. Обяснява организацията на подготвителната работа и обслужването на банкети.		16
4. Обяснява технологията на подходящи кулинарни изделия за банкети.		16
5. Описва спомагателните топлинни апарати в търговската зала.		10
6. Описва начините на разплащане и документиране.		8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.		10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.		12
9. Решава приложната задача/казуса.		8
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 14/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Обяснява рекламната дейност в ресторантьорството.	<b>8</b>	2	1		
2. Обяснява договарянето и изготвянето на оферта за организиране и провеждане на специални случаи в ресторантьорството.	<b>12</b>	1	1	1	
3. Обяснява организацията на подготвителната работа и обслужването на банкети.	<b>16</b>	2	1		1
4. Обяснява технологията на подходящи кулинарни изделия за банкети.	<b>16</b>	1		1	1
5. Описва спомагателните топлинни апарати в търговската зала.	<b>10</b>	1	2		

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

*Изпитна тема № 15: Организация и контрол на обслужването в търговската зала на приеми*

Характеристика на приемите. Договаряне на приемите и съставяне на оферта. Организация на подготвителната работа и обслужването на приеми. Технология на подходящи кулинарни изделия за приеми. Форми на сервитьорско обслужване. Отчитане и документиране на паричните средства. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на текст, от български език на един от изучаваните чужди езици.

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

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Характеризира приемите.	8
2. Описва договарянето и съставянето на оферта.	12
3. Обяснява организацията на подготвителната работа и обслужването на приеми.	16
4. Обяснява технологията на подходящи кулинарни изделия за приеми.	16
5. Познава формите на сервитьорско обслужване.	10
6. Познава документите за отчитане на паричните средства.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 15/ критерии за оценяване</b>	<b>Ма кси мал ен</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>

		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Характеризира приемите.	8	2	1		
2. Описва договарянето и съставянето на оферта.	12	1	1	1	
3. Обяснява организацията на подготвителната работа и обслужването на приеми.	16	1		1	1
4. Обяснява технологията на подходящи кулинарни изделия за приеми.	16	2	1		1
5. Познава формите на сервитьорско обслужване.	10	1	2		
6. Познава документите за отчитане на паричните средства.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

**Изпитна тема № 16: Организация и контрол на технологичния процес при производството на детски и диетични ястия**

Характерни особености в технологията на детските и диетичните ястия. Технология на вид ястия, подходящи за детско или диетично хранене – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели. Основни принципи за съставяне на меню. Апарати за варене на пара - принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Калкулация и ценообразуване. Контрол на спазването на технологията на детски и диетични ястия. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на детско/диетично ястие, от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Приложна задача/казус:** Съставете меню за детско или диетично хранене, като отбележите разликите в технологията им с ястията от рационалното хранене.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Обяснява характерните особености в технологията на детските и диетичните ястия.	12
2. Обяснява технологията на вид ястия, подходящи за детско или диетично хранене – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.	16
3. Обяснява основните принципи за съставяне на меню.	14
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апарати за варене на пара.	10
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвянето на калкулация.	10
6. Обяснява контролните дейности при производството на детски и диетични ястия.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 16/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Обяснява характерните особености в технологията на детските и диетичните ястия.	12	1	1	1	
2. Обяснява технологията на вид ястия, подходящи за детско или диетично хранене – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; оформяне; качествени показатели.	16	1		1	1
3. Обяснява основните принципи за съставяне на меню.	14	1	1		1
4. Обяснява принципа на действие и правилата за експлоатация и безопасна работа на апарати за варене на пара.	10	1	2		
5. Обяснява начините за ценообразуване и изготвянето на калкулация.	10	2		1	
6. Обяснява контролните дейности при производството на детски и диетични ястия.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>23</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

**Изпитна тема № 17: Особенности и традиции на българската национална кухня**

Характерни особености в продуктивния набор, технологията и в оформянето на ястията от българската национална кухня; основни групи кулинарни изделия; качествени показатели. Технология на традиционни ястия от българската национална кухня. Правила за сервиране. Технологично оборудване и инвентар в националната българска кухня – предназначение, видове, принцип на действие, правила за експлоатация и безопасна работа. Традиции в храненето – съчетаване на храни и напитки. Подходящи сервиси. Реклама в ресторантьорството. Ценообразуване и калкулация. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид ястие от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Приложна задача /казус:** Съставете петстепенно меню с ястия и напитки от българската национална кухня, подходящо за специални случаи.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 17</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва характерните особености в продуктивния набор, в технологията и в оформянето на ястията от българската национална кухня.	12
2. Обяснява технологията на традиционни ястия от националната българска кухня и правилата за сервиране.	16
3. Описва технологичното оборудване и инвентар в националната българска кухня.	12
4. Обяснява традициите в храненето – съчетаване на храни и напитки, подходящи сервиси.	12
5. Обяснява значението на рекламната дейност в ресторантьорството.	8
6. Обяснява начините за ценообразуване и изготвянето на калкулация.	10
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 17/</b>	<b>М а к с</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>
---	----------------	---------------------------------------

критерии за оценяване		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва характерните особености в продуктивния набор, в технологията и в оформянето на ястията от българската национална кухня.	12	1	1	1	
2. Обяснява технологията на традиционни ястия от националната българска кухня и правилата за сервиране.	16	1		1	1
3. Описва технологичното оборудване и инвентар в националната българска кухня.	12	2	2		
4. Обяснява традициите в храненето – съчетаване на храни и напитки, подходящи сервиси.	12	1	1	1	
5. Обяснява значението на рекламната дейност в ресторантьорството.	8	1		1	
6. Обяснява начините за ценообразуване и изготвянето на калкулация.	10	2		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>16</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

*Изпитна тема № 18: Организация и контрол на технологичния процес при производството на кулинарни изделия от европейските кухни*

Особености на европейските кухни (по избор). Особености в продуктивния набор; в технологията; в оформянето. Технология на характерни ястия от европейската кухня.. Европейски стандарти за сервиране (в зависимост от избраната европейска кухня). Видове сервиси. Форми на обслужване в ресторантьорството. Отчитане и документиране на паричните средства. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания. Превод на технологията на вид ястие от български език на един от изучаваните чужди езици.

**Приложна задача/казус:** Изгответе калкулация и определете продажната цена на ястие от европейската кухня.

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

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва характерните особености на кулинарни изделия от европейската кухня.	12
2. Обяснява особеностите в продуктивния набор; в технологията; в оформянето.	14
3. Познава характерни ястия и технологичните етапи на приготвянето им.	16
4. Описва стандартите за сервиране на ястия от европейската кухня.	10
5. Познава формите на обслужване в ресторантьорството.	10
6. Познава документите за отчитане на паричните средства.	8
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12
9. Решава приложната задача/казуса.	8
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

<b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 18/ критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Брой тестови задачи по равнища</b>			
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
		<b>Знание 0-2 т.</b>	<b>Разбиране 0-4 т.</b>	<b>Приложение 0-6 т.</b>	<b>Анализ 0-8 т.</b>
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1. Описва характерните особености на кулинарни изделия от европейската кухня.	12	1	1	1	
2. Обяснява особеностите в продуктивния набор; в технологията; в оформянето.	12	2	2		
3. Познава характерни ястия и технологичните етапи на приготвянето им.	16	1		1	1
4. Описва стандартите за сервиране на ястия от европейската кухня.	12	1	1	1	
5. Познава формите на обслужване в ресторантьорството.	10	2		1	
6. Познава документите за отчитане на паричните средства.	8	1		1	
7. Описва здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания.	10		1	1	
8. Прилага специфичната терминология на чужд език.	12	1	1	1	
9. Решава приложната задача/казуса.	8				1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>2</b>

<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>16</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul>					

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

(Попълва се индивидуално от председателя и членовете на комисията)

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



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

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

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

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

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

Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки ученик.

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

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

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

гостите.

##### 1. Указание за съдържанието на индивидуалните задания

## Примерно индивидуално практическо задание № 1:

Тема: Организация на новогодишно тържество - 50 куверта

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

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

### 1.2. Насоки за разработване на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

#### За първата част на изпита:

##### Изисквания към съдържанието на проекта

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

#### За втората част на изпита:

- ❖ Наименования на кулинарните изделия.
- ❖ Брой на порциите - **приготвят два асортимента по избор от менюто в проекта:**
  - Супа или предястие - 3 порции;
  - Основно ястие - 3 порции;
  - Десерт - доза или ½ доза.
- ❖ Срок за изпълнение.
- ❖ Съдържание на извършваната работа.

## 2. Критерии за оценяване

<i>Критерии и показатели за оценяване на първа част</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Тежест</i>
<b>1. Изчерпателност на разработката</b>		<b>30</b>
<i>1.1. Представя менюто и прави обосновка на избора на ястията и напитките.</i>	<i>10</i>	
<i>1.2. Обяснява особеностите на офертата.</i>	<i>10</i>	

1.3. Обяснява организацията за реализация на събитието.	10	
<b>2. Техника на презентиране</b>		<b>5</b>
2.1. Използва подходящи и съвременни програми за презентиране.	3	
2.2. Владее умения за презентиране.	2	
<b>3. Научност, логичност и лично мнение</b>		<b>5</b>
3.1. Представя проекта в логическа последователност на съдържанието. Използва правилно професионалната терминология.	2	
3.2. Разбира същността на зададените въпроси от членовете на комисията, отговаря убедително и изразява лично мнение.	3	
<b>4. Ползване на чужд език в конкретни ситуации</b>		<b>10</b>
4.1. Презентира менюто на чужд език.	5	
4.2. Комуникира на чужд език в конкретни ситуации.	5	
<b>Общ брой точки за първа част:</b>	<b>50</b>	
<b>Критерии и показатели за оценяване на втора част</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Те-жест</b>
<b>1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>		<b>да/не</b>
1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства 1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда 1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция  <i>Забележка:</i> Критерий 1 няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка <b>слаб (2)</b> .		
<b>2. Ефективна организация на работа при приготвяне на кулинарните изделия</b>		<b>5</b>
2.1. Подреденост на работното място, осигуряващо удобство и точно изпълнение на задачата.	2	
2.2. Правилен количествен и качествен подбор на продукти и консумативи.	2	
2.3. Правилен подбор на съдове и инвентар.	1	
<b>3. Спазване на технологичните етапи при приготвяне на кулинарните изделия</b>		<b>10</b>
3.1. Самостоятелно планира и определя технологичната последователност на операциите.	5	
3.2. Организира дейността си при спазване на технологичната последователност на операциите.	5	
<b>4. Качество на кулинарните изделия</b>		<b>10</b>

4.1. Всеки завършен технологичен етап съответства на изискванията на съответната технология.	5	
4.2. Готовите кулинарни изделия съответстват на установените стандарти за оформяне, грамаж, външен вид, консистенция, цвят, вкус и мирис.	5	
<b>5. Организация на работата при предварителна подготовка за сервиране.</b>		<b>10</b>
5.1. Подреденост на работното място, осигуряващо удобство и точно изпълнение на задачата.	5	
5.2. Преценява типа и вида на необходимия инвентар и пособия, съдове за хранене, чаши, напитки според изпитното задание.	5	
<b>6. Спазване на правилата при сервиране.</b>		<b>10</b>
6.1. Демонстрира подходящи начини на сервиране на приготвените кулинарни изделия и подходящите напитки в съответствие с темата на проекта.	5	
6.2. Спазва установените стандарти при сервиране.	5	
<b>7. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания</b>		<b>5</b>
7.1. Спазва стандартите за лична хигиена.	2	
7.2. Спазва стандартите за хигиена на работното място и безопасност на храните.	3	
<b>Общ брой точки за втора част:</b>	<b>50</b>	
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалността код **8110602** „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“, професия код **811060** „Ресторантьор“ е в точки, както следва:

- част по теория на професията – максимален брой 100 точки;
- част по практика на професията – максимален брой 100 точки.

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

Формирането на окончателната оценка от изпита е в съотношение - 50 процента от получения брой точки от частта по теория на професията и 50 процента от получения брой точки от частта по практика на професията.

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

Окончателната оценка в брой точки е равна на  $0,5 \times$  получения брой точки от частта по теория на професията +  $0,5 \times$  получения брой точки от частта по практика на професията.

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

**Цифрова оценка = окончателната оценка в брой точки  $\times$  0,06.**

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

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

## VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Миленкова, Ат., Здравословни и безопасни условия на труд, Нови знания, 2000г.
2. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н., Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Матком, 2003г.
3. Стамов, С., Никовска, К., Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Матком, София, 2013 г.
4. Сомов, Г., Никовска, К., Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела, първа и втора част, Матком, София, 2008 г.
5. Сомов, Г. Илиев, Л. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. София, “Торнадо – НВ”, 2000.
6. Бауер, Бауер, Митше., Организация и функциониране на кухнята, Дионис, София, 2003г.
7. Стамов, С., Алексиева, Й., Национални кухни и традиции в храненето, Кота, 2005 г.
8. Андреев, А., Колев, Д., Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, 2003 г
9. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер., Сервиране и барманство I и II част Дионис, София, 2005 г.

10. Шиваров, С., Босева, Г. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, 2001 г.
11. Несторова, В, Хигиена на храненето и хранителното законодателство, Торнадо-НВ, 2001 г.
12. Сомов, Г. и колектив, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 2014 г.
13. Начева, Р., Счетоводство на туристическото предприятие, ФорКом, 2004 г.
14. Войкова, А. Николов. Икономика. Маркетинг и мениджмънт.
15. Танев, К. Отчетност на фирмата. София, “Земиздат”, 1990.
16. Пеев, П. Икономика и мениджмънт в ресторантьорството. София, ИК “Люрен”, 1998.
17. Тодоров, К. Предприемачество и дребен бизнес. София, “Мартилен”.
18. Закон за храните, Обн., ДВ, бр. 52 от 09.06.2020г.
19. НАРЕДБА № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните. Обн., ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г, доп., бр. 51 от 19.06.2018 г.
20. Закон за здравословни и безопасни условия на труд. *Обн. ДВ. бр.124 от 23 Декември 1997г., изм. и доп. ДВ. бр.97 от 5 Декември 2017 г.*
21. Наредба №7/23.09.1999 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване – ДВ, бр. 88/08.10.1999 г.; изм. бр. 48 от 13.06.2000.

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

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

1. инж. Диана Иванова
2. инж. Ивелина Георгиева-Алджикова
3. Даниела Аврамова-Георгиева



**2. Индивидуално задание по практика**

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

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

**по професия код 811060 „Ресторантьор“  
специалност код 8110602 „Производство и обслужване в заведенятия за хранене и  
развлечения“**

**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)

от .....клас/курс, начална дата на изпита: ..... начален час: .....

крайна дата на изпита: ..... час на приключване на изпита:.....

1. Да се .....

(вписва се темата на практическото задание)

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

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

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН: .....

(име, фамилия)

(подпис)

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

(име, фамилия)

(подпис)

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

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)



### **3. Указание за разработване на писмен тест**

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

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

Към всеки тест се разработва указание за работа, което включва целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него; описание на теста - брой задачи, типология (задачи със свободен отговор; задачи за допълване/съотнасяне; задачи с избран отговор) и начин на работа с тях; продължителност на времето за работа с теста; начин на оценяване на резултатите от теста.

#### ***А) Примерно указание за работа***

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

Уважаеми ученици/курсисти,

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

Целта на теста е да се установи равнището на усвоените от Вас знания и умения, задължителни за придобиване на трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“.

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

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

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

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

Тестът е с продължителност ..... астрономически часа.

**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ УСПЕШНА РАБОТА!**

**Б) Методически указания за комисията за подготовка и оценяване на изпита – част теория на професията, за разработването и оценяването на писмения тест:**

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

**а) Таксономия на Блум— равнища и примерни глаголи**

Равнище	Характеристика	Глаголи
<b>I. Знание 0 - 2 точки</b>	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира
<b>II. Разбиране 0 - 4 точки</b>	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
<b>III. Приложение 0 - 6 точки</b>	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
<b>IV. Анализ 0 – 8 точки</b>	Разкриване на взаимовръзки, зависимости, тенденции и формулиране на изводи и заключения	Разделя, подразделя, диференцира, различава, представя графично, определя, илюстрира, прави заключения и изводи, обобщава, избира, разделя, подразделя

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

Разработва се от комисията за подготовка и оценяване на изпита - част по теория на професията, като към таблицата за критерии за оценка по всяка тема се разписват графи 3, 4, 5, 6.

Критерии за оценяване на изпитна тема № ....	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>

1. ....	10				
2. ....	20				1
3. ....	10	2			1
4. ....	20				
5. ...	..	..	--	--	
<b>Общ брой задачи:</b>		..			
<b>Общ брой точки:</b>		100			

**в) Препоръчителни тестови въпроси и задачи според типа на отговора:**

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

**Примерна тестова задача от равнище „Знание“**

Посочете подходящата температура при поднасяне на студени предястия:

- а) 80 - 85 ° C
- б) 70 - 75 ° C
- в) 60 - 65 ° C
- г) 18 - 20 ° C
- д) 7 - 14 ° C

**макс. 2 т.**

**Еталон на верния отговор: д)**

**Ключ за оценяване:**

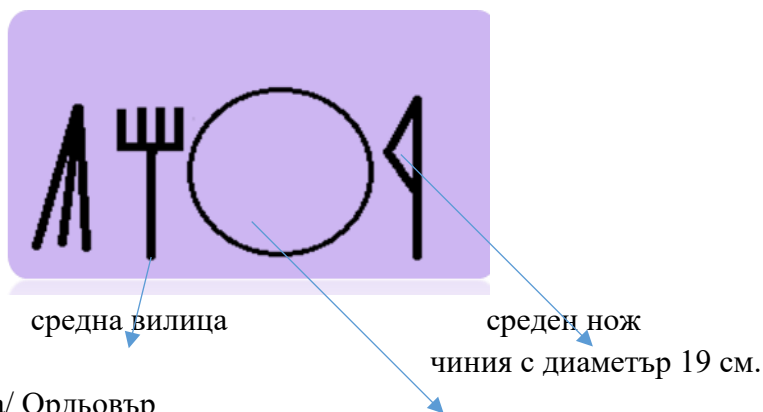
Отговор д) – 2 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

Всички останали отговори – 0 точки

**Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“**

Посочете двете студени предястия, които НЕ се сервират по предоставената схема:



- а/ Ордьовър
- б/ Хапки с кашкавал
- в/ Сандвич с пастет
- г/ Сандвич с луканка
- д/ Ролца по чешки

**макс. 4 т.**

**Еталон на верния отговор:** б/ и г/

**Ключ за оценяване:**

Отговор б) – 2 точки

Отговор г) - 2 точки

При посочени повече от два отговора – 0 точки

Всички останали отговори – 0 точки

**Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:**

В лявата колона са посочени 6 групи студени предястия, а в дясната – техните характеристики. Намерете съответствието между всяка група предястия и съответната характеристика, като на означените с кръгчета места в дясната колона запишете съответното число от лявата колона.

1. Ордьоври
2. Мусове
3. Пастети
4. Кулинарни коктейли
5. Бутерброди
6. Галантини

Смеси с гладка и мажеща се консистенция, приготвени от краве масло или свинска мас и фино смлени (пасирани) варени или задушени меса, субпродукти, риба, сирене и други.

Предястия, приготвени от нарязани на красиви форми продукти, естетически подредени и украсени с фина мрежа от темперирано краве масло, листенца магданоз и др.

Предястия, получени чрез комбинация на продукти с нежна консистенция и майонезни сосове, подходящо овкусени с различни подправки. Оформят се в коктейлни чаши и носят името на основния продукт.

**Еталон на верния отговор:**

- 3 Смеси с гладка и мажеща се консистенция, приготвени от краве масло или свинска мас и фино смлени (пасирани) варени или задушени меса, субпродукти, риба, сирене и други.
- 1 Предястия, приготвени от нарязани на красиви форми продукти, естетически подредени и украсени с фина мрежа от темперирано краве масло, листенца магданоз и др.
- 4 Предястия, получени чрез комбинация на продукти с нежна консистенция и майонезни сосове, подходящо овкусени с различни подправки. Оформят се в коктейлни чаши и носят името на основния продукт.
- 2 Предястия от пюреобразна месна маса, смесена с претрити жълтъци от твърдо сварени яйца, разбито на крем краве масло и желирана с аспик.
- 6 Представяват сварено руло от обезкостени птици или прасенце с плънка, приготвена от различни продукти, нарязано на филийки, които са глазирани и гарнирани с аспик.
- 5 Приготвят се от хляб, маслени смеси, всички видове колбаси, млечни продукти, яйца, зеленчуци, хайвер и др. Украсяват се с различни продукти, често с някои от съдържащите се в тях съставки

**Ключ за оценяване:**

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

**Примерна тестова задача от равнище „Анализ“**

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

**макс. 8 т.**

**Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:**

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

- 2/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя и начислява надценката; намира цената за категория; начислява 20% ДДС – 7 точки
- 3/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя и начислява надценката; намира цената за категория – 6 точки
- 4/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя и начислява надценката – 5 точки
- 5/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция; определя надценката – 4 точки
- 6/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции; изчислява цената за 1 порция – 3 точки
- 7/ Остойносттава вложените продукти; определя цената за 10 порции - 2 точки
- 8/ Остойносттава вложените продукти – 1 точка
- 9/ При всички останали отговори – 0 точки

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

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

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

**4. Индивидуално задание за разработване на дипломен проект**

.....  
(пълно наименование на училището)

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

**по професия код 811060 „Ресторантьор“  
специалност код 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“**

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

Тема: .....

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

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

**График за изпълнение:**

**а) дата на възлагане на дипломния проект** .....

**б) контролни проверки и консултации** .....

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

**в) краен срок за предаване на дипломния проект** .....

Ученик: .....

(име, фамилия)

(подпис)

Ръководител-консултант: .....

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/: .....

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището)

## **5. Указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект**

### **A. Съдържание на дипломния проект:**

Оформяне на дипломния проект в следните структурни единици:

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

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

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

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

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

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

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

### **B. Оформяне на дипломния проект**

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

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

Шрифт: Times New Roman

## **6. Рецензия на дипломен проект**



.....  
(пълно наименование на училището)

## РЕЦЕНЗИЯ

<b>Тема на дипломния проект</b>	
<b>Ученик</b>	
<b>Клас</b>	
<b>Професия</b>	
<b>Специалност</b>	
<b>Ръководител-консултант</b>	
<b>Рецензент</b>	

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

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

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

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

.....20... г.

Рецензент: .....

гр./с.....

(име и фамилия)