

ЗАПОВЕД

№ РД 09-822/ 20.06. 2005 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за придобиване първа степен на професионална квалификация за професията код 811090 Работник в заведенията за хранене и развлечения, специалност код 8110901 Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения от професионално направление 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг на Списъка на професиите за професионално образование и обучение.

Националната изпитна програма влиза в сила от учебната 2005/2006 година.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Юлиан Наков - зам.-министър.

ДОЦ. Д-Р ИГОР ДАМЯНОВ
МИНИСТЪР

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

Приложение към Заповед № РД 09-822/ 20.06. 2005 година

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

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

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ:

**код 811090 РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И
РАЗВЛЕЧЕНИЯ**

СПЕЦИАЛНОСТ:

**код 8110901 РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА
КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА
ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ**

СОФИЯ, 2005 година

1. Предназначение на изпитната програма

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика за придобиване първа степен на професионална квалификация по професията **Работник в заведенията за хранене и развлечения**, специалност **Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения**.

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

Изпитната програма цели да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции, изискващи се за придобиване първа степен на професионална квалификация.

Изпитната програма е разработена на основание на ЗНП, ЗПОО и действащите учебни планове и програми за специалността.

2. Форма на изпитите

Държавните изпити за придобиване първа степен на квалификация по професията **Работник в заведенията за хранене и развлечения**, специалност **Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения**, са два:

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

Изпитните теми са разработени на базата на учебното съдържание на учебните предмети от раздел Б на учебния план, съобразени с професионалните компетенции, които учениците придобиват в процеса на обучение.

За провеждането на изпита се подготвят изпитни билети. Изпитният билет съдържа наименованието на изпитната тема и план-тезис на учебното съдържание.

Пример:

Изпитен билет №
<p>Изпитна тема: Бульони и супени притурки.</p> <p>План-тезис:</p> <ul style="list-style-type: none">- Видове бульони и супени притурки.- Технология - продуктов набор, предварителна обработка, етапи на приготвяне- Машини за обработка на зеленчуци.- Здравословни и безопасни условия на труд.- Санитарно-хигиенни изисквания.

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

За подготовката на държавния изпит по теория на професията учениците получават материала по т. 3.1. – Учебни предмети, учебно съдържание и план – тезис на учебното съдържание и литературата.

- **Държавен изпит по практика на професията и специалността** – изпълнение на индивидуално практическо задание. Индивидуалното практическо задание се разработва от училището в съответствие с изпитната програма. Продължителността на изпита е един ден – шест астрономически часа.

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

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

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

3.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по професията и специалността.

Професионални компетенции	Тежест на компетенцията %
➤ Познава хранителните продукти, полуфабрикати и напитки.	10
➤ Дефинира и спазва технологичните процеси за кулинарна обработка.	20
➤ Формулира и спазва технологията за приготвяне на храни. Работи по рецептура.	35
➤ Познава и използва машини, съоръжения и инвентар. Знае правилата за безопасна работа с тях.	15
➤ Формулира и спазва нормативната уредба за санитарно-хигиенните изисквания и здравословни и безопасни условия на труд в заведенията за хранене.	20

3.2. Тематични области, учебни предмети и учебно съдържание, въз основа на които се формират професионалните компетенции.

№ по ред	Учебни предмети Учебно съдържание	Критерии за оценяване
1.	Материалознание на хранителните продукти	
	- Хранителни продукти. - Полуфабрикати. - Напитки. -Условия и срокове на съхранение.	-Изброява видовете хранителни продукти и полуфабрикати, необходими за приготвяне на ястия и десерти. -Знае сроковете и условията на съхранение.
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене	
	-Машини, апарати и хладилни съоръжения. -Правила за експлоатация и безопасна работа на машините, апаратите и хладилните съоръжения.	-Познава предназначението на машините, апаратите и хладилните съоръжения, използвани в ЗХ. -Описва действието и правилата за безопасна работа.

3.	Технология на кулинарната продукция	
	-Видове полуфабрикати. -Топлинни процеси при приготвяне на храни. -Етапи на приготвяне на храни. -Условия за съхранение и реализация на храни. -Технологични етапи при приготвяне на десерти. -Ястия от националната и чуждестранните кухни.	-Изброява видовете полуфабрикати. -Дефинира и обяснява топлинните процеси. -Описва етапите на приготвяне на храните. -Изброява изискванията при съхранение и реализация на храни и напитки. -Описва етапите при приготвяне на различните десерти.
4.	Здравословни и безопасни условия на труд	
	-Безопасни условия за работа с технологичното обзавеждане. -Професионален и здравен риск и долекарска помощ.	-Познава здравословните и безопасни условия. -Спазва технологичния режим при производството на ястия. -Назовава необходимата долекарска помощ.
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство	
	-Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете. -Санитарно-хигиенни изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.	-Дефинира санитарно-хигиенните изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара и съдовете. -Познава санитарно-хигиенните изисквания към транспортиране, приемане и съхранение на хранителните продукти.

3.3. Списък на изпитните теми, план-тезис на учебното съдържание.

Изпитна тема: №1. Бульони и супени притурки

Изпитна тема: № 2. Сосове

Изпитна тема: №3. Запръжки, застройкики, гарнитури

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Машини за обработка на зеленчуци – предназначение, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

Изпитна тема: №4. Предястия

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Машини за рязане на хляб и колбаси – предназначение, правила за безопасна работа.

- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

Изпитна тема: №5. Бистри супи

Изпитна тема: №6. Небистри супи

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Машини за обработка на зеленчуци - предназначение, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

Изпитна тема: №7. Варени основни ястия

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Спомагателни електротоплинни апарати за варене и съхраняване на ястията в топло състояние – предназначение, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

Изпитна тема: №8. Пържени ястия от зеленчуци, от смяно месо, от риба, от яйца

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Топлинни съоръжения за пържене – предназначение, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

Изпитна тема: №9. Гювечи и мусаки.

Изпитна тема: №10. Печени аламинуту на скара.

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Апарати за печене - предназначение, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

Изпитна тема: №11. Яхнии

Изпитна тема: №12. Кебапи

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.

- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка – ел.печки - предназначение, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

Изпитна тема: №13. Плодови и млечно –нишестени десерти

Изпитна тема: №14. Яйчно-млечни десерти

Изпитна тема: №15. Изделия от тесто с мая

План-тезис на учебното съдържание:

- ❖ Видове.
- ❖ Технология – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.
- ❖ Машини и съоръжения за приготвяне на десерти – машина за разбиване на смеси - предназначение, правила за безопасна работа.
- ❖ Здравословни и безопасни условия на труд.
- ❖ Санитарно-хигиенни изисквания.

3.4. Критерии за оценяване.

Критерии за оценяване / за всички теми/	Максимален брой точки 100
➤ Изброява видовете	10
➤ Описва технологията: -продуктов набор; -предварителна обработка; -етапи на приготвяне.	50
➤ Описва машините и апаратите: -посочва предназначението на машините; -изброява правилата за безопасна работа.	20
➤ Знае здравословните и безопасни условия на труд.	10
➤ Описва санитарно-хигиенните изисквания.	10

3.5. Система за оценяване.

Оценяването на изпитните теми се извършва по еднакви критерии.

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

- при пълно и вярно покриване на всички критерии се поставя максималният брой точки- **100**;
- при непълно покриване на съответния критерий се отнемат **до 20%** от максималния брой точки за съответния критерий;
- при направени пропуски и грешки се отнемат **над 50%** от максималния брой точки за съответния критерий;
- при непокрит критерий не се дават точки.

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

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

Оценката се изчислява с точност до стотни.

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

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

- съдържание на индивидуално практическо задание;
- критерии и показатели за оценка изпълнението на практическото задание;
- система за оценяване.

4.1.Насоки за организиране и провеждане на държавния изпит по практика на професията и специалността.

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.

Продължителността на изпита е един ден - 6 астрономически часа, съгласно заповед на директора на училището.

Индивидуалното практическо задание съдържа:

- наименование на ястията;
- броя порции за всяко ястие;
- количеството хранителни продукти по рецепта;
- технологични инструкции;
- времето за приготвяне на ястията.

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

I част - организацията на работата за изпълнение на индивидуалното практическо задание – подготовка на необходимите съдове и инвентар, получаване на хранителните продукти по индивидуалното практическо задание.

II част- приготвяне на ястията.

Всеки ученик приготвя самостоятелно следните видове ястия:

- | | |
|----------------------|------------------|
| - предястие или супа | -3 броя порции; |
| - основно ястие | -3 броя порции; |
| - десерт | -1 или 1/2 доза. |

По време на приготвянето на ястията учениците ползват рецептурници, кулинарни книги и технологични инструкции.

III част – дегустация и оценяване на ястията от изпитната комисия по органолептични показатели:

- външен вид;
- цвет;
- вкус;
- консистенция;
- температура на поднасяне;
- грамаж според рецептурата;
- оформяне на ястията- (според грамажа; по рецептура) в подходящи сервизи.

4.2. Критерии и показатели за оценка изпълнението на практическото задание.

Критерии за оценяване на изпитните индивидуални практически задания	Максимален брой точки/100/
1. Организация на работата и подготовка на работното място. -спазва изискванията; -допуска отклонения; -не спазва изискванията.	10 5 0
2.Самостоятелност при изпълнението на технологичните инструкции: -работи напълно самостоятелно; -работи с оказване на помощ; -не работи самостоятелно.	20 10 0
3. Качество на готовите кулинарни изделия. -изделията са изработени по технологичните инструкции, - изделията са изработени с малки отклонения от технологичните инструкции, - изделията са изработени с големи отклонения от технологичните инструкции.	40 20 0
4.Време за изпълнение. -завършва изделието в определеното време; -не завършва изделието в определеното време.	10 0
5.Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. -спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана; -не спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана.	10 0
6.Спазва изискванията за лична хигиена и хигиена на работното място - спазва изискванията; - не спазва изискванията.	10 0

4.3.Система за оценяване.

Оценяването се извършва по точкова система съобразно посочените критерии.

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

5. Използвана литература

1. Андреев, А., Д.Колев и колектив. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 1998г.
2. Шиваров, С. и колектив. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, 2001.
3. Стамов, С, Г.Сомов и колектив. Технология на кулинарната продукция Матком, 1999 .
4. Здравословни и безопасни условия на труд

5. Несторова, В. и колектив. Хигиена на храненето и хранително законодателство, Торнадо-НВ, София, 2001.
8. Единен сборник рецепти за ОХ, Техника, София. 1981.
9. Сборник рецепти за кулинарни изделия, приготвяни в ЗОХ, София, 1991.

6. Авторски колектив

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. инж. Славка Койчева | -МОН |
| 2. инж. Магдалена Станулова | -МОН |
| 3. Галя Георгиева | - Социално-педагогически интернат, гр.Стралджа |