



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

4/24/2026

X РД09-1855/24.04.2026г.

Регистрационен №
Министерство на образованието и науката
Signed by: Desislava Simeonova Shalganova

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

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация за професия код **101301 „Готварство“** от професионално направление код **1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“** съгласно приложението.

24.4.2026 г.

X

ПРОФ. СЕРГЕЙ ИГНАТОВ
Министър на образованието и науката
Signed by: Sergei Simeonov Ignatov

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА
ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА СТЕПЕНИ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО
ПРОФЕСИЯ „ГОТВАРСТВО“**

Професионално направление				
Код: 1013	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг			
Професия				
Код: 101301	Готварство			
Степени на професионална квалификация	I	II	III	IV
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)	2	3	4	5
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)	2	3	4	5

София, 2026 г.

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавни изпити за придобиване на *първа, втора, трета и четвърта* степен на професионална квалификация (СПК) по професия код 101301 „Готварство“ 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 всяка степен на професионална квалификация.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от ЗПОО и чл. 2, ал. 1 и ал. 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

1. Част по теория на професията

- изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема и дидактически материали (осигуряват се от обучаващата институция);
- критерии за оценяване на изпитните теми;
- указания за разработване на писмен тест;
- указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект за ученици, обучаващи се за трета степен на професионална квалификация;
- критерии за оценяване на дипломния проект и неговата защита.

2. Част по практика на професията

- указания за съдържанието на индивидуалните задания;
- критерии за оценяване на индивидуалните задания.

3. Система за оценяване

4. Приложения

- образец на изпитен билет – част по теория на професията;
- образец на индивидуално задание по практика;
- образец на индивидуално задание за разработване на дипломен проект;
- образец на рецензия на дипломен проект.

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА

1. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Организация на работното място

Основни изисквания за поддържане на хигиена и безопасност на работното място в кухнята. Видовете инвентар, необходими за различни дейности в кухня. Правила за последователността на операциите по технологична карта.

Дидактически материали: Табла с основните правила за хигиена и безопасност в кухнята. Снимки или илюстрации на кухненски инвентар (ножове, дъски, тенджери, тигани, уреди и т.н.)

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Познава видовете кухни и кухненски зони според функционалното им предназначение	10
2. Изброява основните елементи на кухненското оборудване и инвентар според предназначението им	20
3. Описва изискванията за подредба на работното място в зависимост от вида дейност	20
4. Обяснява правилата за поддържане на хигиена и безопасност на работното място при подготовка и по време на работа	20
5. Познава структурата на технологична карта и последователността на операциите при изпълнение на кулинарен процес	10
6. Разпознава дигитални инструкции/чеклист за организация на работното място (електронен контролен списък)	10
7. Описва принципите за минимизиране на хранителните отпадъци при подготовка, на разделно събиране на отпадъци и на рационално използване на вода и електроенергия при работа	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Приготвяне на полуфабрикати от суровини

Основни видове кулинарна обработка при приготвянето на полуфабрикати. Видове полуфабрикати – месни и зеленчукови. Предварителната подготовка на зеленчуци преди термична обработка. Какви видове месо се използват в кухнята. Основни месни полуфабрикати. Обработка на месо преди готвене. Етикетиране на подготвените полуфабрикати. Съхранение на полуфабрикати.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва основните етапи на предварителната обработка на хранителни продукти – измиване, почистване, белење, нарязване, овкусяване	10
2. Изброява основните видове кулинарна обработка при приготвянето на полуфабрикати	10
3. Разграничава видовете полуфабрикати – месни, зеленчукови, рибни, тестени	20
4. Описва изискванията за етикетиране на полуфабрикати по вътрешна проследимост – съдържание на етикета, дата и час на приготвяне, срок на	10

използване	
5. Изброява изискванията за съхранение на полуфабрикати по групи продукти и температурни режими	20
6. Разпознава признаците за негодност на хранителните продукти и полуфабрикатите	10
7. Описва процеса на въвеждане на данни за полуфабрикати в електронен дневник (дата, час, отговорник)	10
8. Описва начини за пълноценно използване на суровини, правила за правилно съхранение с цел удължаване на годността, както и примери за повторна употреба на хранителни остатъци	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Приготвяне на полуфабрикати – видове, технология, оборудване и изисквания за безопасност и хигиена

Основни видове полуфабрикати. Технология на приготвяне на полуфабрикати. Машини и оборудване за приготвяне и подготовка на полуфабрикати. Правила за безопасна експлоатация на оборудването. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания: лична хигиена, почистване и дезинфекция.

Дидактически материали: рецептурник, рецепта за вид ястие

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Описва основните видове полуфабрикати – месни, рибни, зеленчукови, тестени, смесени	10
2. Изброява методите за нарязване и формиране на полуфабрикати според технологията и вида продукт	10
3. Посочва съвместими съставки при приготвяне на смесени полуфабрикати	10
4. Идентифицира грешки при обработка на суровини и полуфабрикати и техните последици върху качеството	10
5. Обяснява принципа на действие и правилата за безопасна експлоатация на машини за рязане и обработка	10
6. Описва здравословните и безопасни условия на труд при работа с хранителни продукти	20
7. Обяснява технологията за приготвяне на конкретен полуфабрикат, използвайки терминология на изучавания чужд език	10
8. Познава функционалностите с електронна технологична карта	10
9. Описва технологични операции, които намаляват загубите, начини за поддръжка на чиста и организирана работна среда с минимален ресурсен разход	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Приемане и съхранение на хранителни продукти

Видове хранителни продукти и критерии за качество. Методи за органолептична оценка. Документи и етикетиране при приемане на стока. Условия и температурни режими за съхранение по групи продукти. Изисквания за хигиена при прием и складиране.

Дидактически материали: таблица с температурни режими за различни групи хранителни продукти

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва основните видове хранителни продукти и тяхното предназначение	10
2. Изброява критерии за органолептична оценка на качеството на продуктите	20
3. Описва изискванията към документите и етикетирането при приемане на стока	20
4. Изброява условията и температурните режими за съхранение по групи хранителни продукти	10
5. Познава изискванията за хигиена при приемане и складиране на хранителни продукти	20
6. Описва изискванията и процеса за въвеждане данни за прием на стока в електронен складов регистър и правилата за разчитане информация от дигитален температурен сензор	10
7. Описва принципа FIFO (първи влязъл – първи излязъл) и условията за съхранение с цел предотвратяване на разваляне	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Основни топлинни процеси при приготвяне на храна

Организация на работното място и процеса при прием, съхранение, подготовка и приготвяне на полуфабрикати. Видове кухни и кухненски зони. Подредба и хигиена на работното място. Прием на хранителни продукти – органолептична оценка, документи, етикетиране. Условия и температурни режими за съхранение по групи продукти. Предварителна обработка на зеленчуци, плодове, месо и риба. Видове полуфабрикати – месни, зеленчукови, рибни, тестени. Технология на приготвяне и оборудване за работа. Изисквания за безопасност и санитарно-хигиенни правила.

Дидактически материали: схема на кухненски зони и тяхната подредба

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва видовете кухненски зони и тяхното предназначение	10
2. Изброява основните елементи на кухненското оборудване и инвентар	10
3. Описва етапите на прием на хранителни продукти и критериите за органолептична оценка	10
4. Изброява температурните режими и условията за съхранение по групи продукти	10
5. Описва етапите на предварителната обработка на зеленчуци, плодове, месо и риба	10
6. Изброява основните видове полуфабрикати и тяхното предназначение	10
7. Описва технологията за приготвяне на конкретен полуфабрикат и	10

подходящото оборудване	
8. Изброява правилата за безопасна работа и санитарно-хигиенните изисквания при приготвяне на полуфабрикати	10
9. Описва изискванията за настройване на дигитален панел на термично оборудване и за следене температура чрез цифров дисплей	10
10. Описва ефективно използване на оборудването с цел пестене на енергиен ресурс. Дава примери за оптимизация на времето на термична обработка	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Основни топлинни методи за приготвяне на храни

Видове топлинна обработка – с вода (варене, бланширане, задушаване), с мазнина (пържене, запържване), с горещ въздух (печене, гриловане), комбинирани методи. Признаци за кулинарна готовност. Влияние на топлинната обработка върху качеството и хранителната стойност на храната. Хигиенни и безопасни изисквания при работа с топлинно оборудване.

Дидактически материали: рецептурник с технологични карти за различни топлинни процеси

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва основните видове топлинни процеси и тяхното приложение	10
2. Разграничава методите на обработка по среда – вода, мазнина, въздух	20
3. Изброява технологични параметри – време, температура, подходящи продукти	20
4. Описва признаците за кулинарна готовност при различни методи	20
5. Изброява мерки за безопасна работа при използване на топлинно оборудване	10
6. Интерпретира данни от дигитален термометър и записва температурни параметри в електронен НАССР дневник	10
7. Описва енергийната ефективност на различни топлинни методи, дава примери за метод с минимален ресурсен разход	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Приготвяне на студени предястия и десерти

Класификация на студените предястия и десерти. Суровини и полуфабрикати, използвани при приготвяне. Технологични процеси и оборудване. Правила за аранжиране и сервиране. Хигиенни изисквания при работа със студени изделия.

Дидактически материали: рецептурник със студени предястия и десерти

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва видовете студени предястия и десерти	10
2. Изброява основните суровини и полуфабрикати за приготвяне	20
3. Описва технологичните процеси за изработване на студени изделия	20
4. Изброява изискванията за аранжиране и сервиране	20
5. Познава хигиенните правила при работа със студени продукти	10
6. Описва функционалностите и изискванията за работа с рецептурен	10

софтуер за изчисляване на количества и прилагането на дигитален шаблон за меню	
7. Описва използването на сезонни и локални продукти и дава пример за порциониране с минимални остатъци	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Технология на приготвяне на ястия от месо и риба

Видове месо и риба според приложение. Методи за предварителна обработка. Топлинни технологии – варене, печене, пържене, задушаване. Признаци за готовност. Съхранение и хигиенни изисквания.

Дидактически материали: Презентация/Обобщен лист с основни понятия, определения за основни топлинни процеси – варене, задушаване, пържене, печене, гриловане

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Описва видовете месо, риба и морски дарове според приложението им в кулинарията	10
2. Изброява методите за предварителна обработка на месо и риба	20
3. Описва технологичните процеси за приготвяне чрез варене, печене, пържене и задушаване	20
4. Изброява признаците за кулинарна готовност на месни и рибни ястия	10
5. Познава изискванията за хигиена и условията за съхранение на пригответените ястия	20
6. Описва изискванията и процедурата за проследяване температурни режими чрез дигитален логер и документира процеса в електронна форма	10
7. Описва суровини от устойчиви източници. Дава пример за намаляване на технологичните загуби при обработка	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Приготвяне на ястия от национални кухни

Характеристика на избрани национални кухни и типичните им ястия. Суровини и подправки, характерни за дадена кухня. Технологични особености при приготвяне. Презентация и сервиране в съответствие с традициите. Културни и етични изисквания при представяне на национални ястия.

Дидактически материали: рецептурник с ястия от национални кухни, снимки на традиционно сервиране, карта с географско разположение на националните кухни

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва особеностите на избрани национални кухни	20
2. Изброява характерните суровини и подправки	20
3. Описва технологичните особености при приготвяне на ястия	20
4. Изброява традиционните начини за презентация и сервиране	10
5. Познава културните и етичните изисквания при представяне на национални ястия	10

6. Описва дигиталните източници (онлайн база рецепти) за анализ и представя ястие чрез мултимедийна презентация	10
7. Описва устойчивостта на традиционни рецепти. Предлага адаптация със сезонни продукти	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Приготвяне на полуфабрикати от хранителни продукти

Основни видове полуфабрикати – месни, зеленчукови, рибни, тестени. Технология на приготвяне и оборудване за подготовка. Изисквания за етикетиране и проследимост. Условия за съхранение по групи продукти. Санитарно-хигиенни правила при работа с полуфабрикати.

Дидактически материали: рецептурник с технологични карти за полуфабрикати, примерни етикети с данни за проследимост, схеми на оборудване за подготовка

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва основните видове полуфабрикати и тяхното предназначение	10
2. Изброява технологичните етапи при приготвяне на полуфабрикати	20
3. Описва изискванията за етикетиране и проследимост	20
4. Изброява условията за съхранение по групи продукти	20
5. Познава санитарно-хигиенните правила при работа с полуфабрикати	10
6. Описва процедурата и изискванията за генериране електронен етикет с баркод/QR код и въвежда данни в система за вътрешна проследимост	10
7. Описва начини за организация на производството така, че да се намалят браковете. Описва методи за планиране на количества според търсенето	10
Общ брой точки:	100

2. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Хигиена на храненето – принципи, изисквания и контрол

Значение на личната хигиена и санитарните правила при работа в кухнята. Методи за почистване и дезинфекция на работни площи, съдове и оборудване. Изисквания за хигиенна подготовка преди започване на работа – работно облекло, миене на ръце, контрол на здравословното състояние на персонала. Основни топлинни методи за приготвяне на храна – варене, печене, пържене, задушаване – и рисковете, свързани с тях. Мерки за превенция на инциденти – изгаряния, разливи, пожарна безопасност. Значение на правилната подредба на работното място за минимизиране на риска и повишаване на ефективността.

Дидактически материали: плакати с хигиенни норми, HACCP план

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва принципите на хигиената на храненето	10
2. Изброява основните хигиенни практики за персонала	10
3. Разграничава методите за почистване и дезинфекция на работните зони	20
4. Посочва мерки при хранителни отравяния и замърсяване	20
5. Обяснява връзката между хигиената и безопасността на храната	10

6. Познава функционалностите и изискванията за работа на електронна НАССР система и анализира данни от температурни сензори	10
7. Анализира връзката между правилното съхранение и намаляване на загубите. Предлага мерки за устойчиво управление на хигиенните ресурси (вода, препарати)	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Иновативни продукти и технологии в кулинарията – модерни техники, оборудване и суровини

Сравнителен анализ на традиционните методи за приготвяне – варене, печене, пържене, задушаване – и съвременните иновативни технологии като су вид, вакуумно готвене и нискотемпературно печене. Влияние на методите върху хранителната стойност, вкусовите качества и текстурата на готовите ястия. Възможности за комбиниране на класически и модерни подходи за постигане на оптимални резултати. Примери за внедряване на иновации в ресторантската практика и тяхното отражение върху ефективността и конкурентоспособността на обекта.

Дидактически материали: Каталози на модерно кулинарно оборудване

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва видове иновативни технологии в кулинарията	10
2. Изброява съвременни продукти и тяхното приложение	10
3. Обяснява предимствата и рисковете на новите технологии	20
4. Дава примери за внедряване в практиката	20
5. Посочва изисквания за безопасна работа с ново оборудване	10
6. Оценява предимствата на дигитално контролирано оборудване (sous-vide, combi-oven), като анализира автоматизирани с това оборудване процеси	10
7. Оценява влиянието на модерните технологии върху енергийната ефективност. Сравнява традиционни и иновативни методи от гледна точка на устойчивост	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Диетични, детски и специални храни – особености, режими и технологични решения

Класификация на диетичните и специалните ястия от растителни продукти – безглутенови, безлактозни, нисковъглеродни и др. Методи за предварителна обработка на зеленчуци и зърнени култури с цел запазване на хранителните вещества. Подбор на алтернативни съставки и заместители, подходящи за специални режими на хранене. Технологични процеси при приготвяне и особености на топлинната обработка, запазваща вкуса и текстурата. Правила за презентация и сервиране, съобразени с изискванията на целевата група.

Дидактически материали: рецептурник за диетични храни, таблици с алергени

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява основните видове диети и специални режими	10
2. Обяснява принципите за подбор на подходящи продукти	20
3. Описва методи за приготвяне на храни без алергени	20
4. Изброява правилата за маркиране на специализирани храни	10
5. Посочва изискванията за съхранение на диетични продукти	10
6. Описва начини за използване на софтуер за калкулация на алергени и хранителна стойност и генерира дигитална етикетировка	10
7. Анализира избора на продукти и хранителни решения от гледна точка на устойчивостта	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Презентация, продажба и икономически аспекти в гастронмията – кулинарна естетика, меню планиране и пазарна стратегия

Значение на кулинарната естетика в представянето на готовите ястия. Основни принципи за хармония на цветовете, текстурите и формите при аранжирането на чинията. Стилоре на сервиране – класически, модерен, тематичен. Етапи на меню планиране – подбор на ястия, определяне на ценови категории, съобразяване със сезонност и целева аудитория. Икономически фактори, влияещи върху формирането на цените – себестойност, надценка, пазарна стратегия. Значение на ефективната комуникация с клиента за повишаване на продажбите. Роля на презентацията за изграждане на имидж и конкурентоспособност на заведението.

Дидактически материали: примерни менюта, снимки на ястия

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва принципите на кулинарната естетика и тяхното значение	10
2. Разграничава стилоре на сервиране и областите им на приложение	10
3. Обяснява основните стъпки в процеса на меню планиране	20
4. Изброява икономическите фактори, влияещи върху ценообразуването	20
5. Посочва подходи за ефективна комуникация с клиента с цел увеличаване на продажбите	10
6. Описва начини за изчисляване на себестойност чрез рецептурен софтуер и анализира продажби чрез POS отчет и анализира данни за разход на ресурси	10
7. Анализира връзката между устойчиво меню и себестойност	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Принципи на устойчивост на хранителната верига и ресурсите

Основни концепции за устойчиво развитие в кулинарното производство – рационално използване на суровините, намаляване на хранителните отпадъци, оптимизация на енергийните ресурси. Методи за планиране и организация на работните процеси с цел минимизиране на загубите – правилно прогнозиране на количества, повторна употреба на годни остатъци, ефективно складиране. Техники за оползотворяване на странични продукти и въвеждане на сезонни менюта. Екологични практики в кухнята – разделно събиране на отпадъци, използване на биоразградими опаковки, прилагане на енергийно ефективно оборудване. Значение на обучението на персонала по устойчиви практики. Влияние на устойчивите методи върху имиджа и конкурентоспособността на заведението.

Дидактически материали: Схеми за управление на хранителни отпадъци

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Обяснява основните принципи на устойчивост в хранителната индустрия	10
2. Изброява методите за намаляване на загубите и отпадъците	10
3. Описва техники за ефективно използване на суровини и енергия	10
4. Разграничава екологичните подходи за производство и тяхното приложение	20
5. Дава примери за въвеждане на устойчиви практики в кухнята	20
6. Анализира мерки за намаляване на хранителните отпадъци	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Презентация и продажба на студени предястия и десерти

Значение на кулинарната естетика при представянето на студени предястия и десерти. Основни принципи за съчетаване на цветове, форми и текстури за постигане на атрактивен външен вид. Методи за меню планиране – избор на асортимент, ценови категории и сезонност. Влияние на презентацията върху апетита и желанието за покупка. Подходи за стимулиране на клиентския интерес – дегустации, специални предложения, тематични презентации. Икономически аспекти на продажбата – калкулация на себестойност, определяне на надценка и пазарно позициониране.

Дидактически материали: Примерни менюта за студени предястия и десерти

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Описва принципите на естетиката при студени предястия и десерти	10
2. Изброява подходите за меню планиране	10
3. Обяснява влиянието на презентацията върху продажбите	10
4. Разграничава техники за стимулиране на клиентския интерес	20
5. Посочва икономическите фактори при продажбата	20
7. Описва начини за анализ на клиентски предпочитания чрез дигитални	10

отчети и предлага дигитални маркетингови решения	
8. Оценява влиянието на устойчивото меню върху клиентската удовлетвореност	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Устойчивост в кухнята при производство на супи, сосове и гарнитюри

Принципи на устойчиво производство в приготвянето на супи, сосове и гарнитюри – оптимално използване на суровините, намаляване на хранителните отпадъци и повторна употреба на годни остатъци. Планиране на количествата в зависимост от търсенето и вида на обслужването. Техники за ефективно използване на енергия и вода при топлинна обработка. Методи за съхранение на готовите изделия, удължаващи срока им на годност, без компромис в качеството. Екологични подходи – използване на сезонни продукти, минимално пакетиране, разделно събиране на отпадъците. Значение на устойчивите практики за имиджа на обекта и удовлетвореността на клиента.

Дидактически материали: Схеми за минимизиране на отпадъците при производство на супи, сосове и гарнитюри

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Обяснява принципите на устойчиво производство на супи, сосове и гарнитюри	10
2. Изброява методи за намаляване на отпадъците	10
3. Описва ефективното използване на продукти и енергия	20
4. Разграничава екологичните техники в производството	20
5. Дава примери за прилагане на устойчиви практики	10
6. Описва начини за следене на разход на енергия чрез интелигентни устройства и интерпретира данни от дигитален мониторинг	10
7. Анализира възможности за оптимизиране на ресурси при производство	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Стандарти за качество и безопасност на храните. НАССР стандарти в ресторант

Лична и работна хигиена. Контрол на прием и съхранение на продукти. Трасиране и маркировка. Документация на проверки.

Дидактически материали: Изготвен план за контрол на качеството при получаване на продукция

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Познава структурата на технологичната карта	10
2. Изброява етапите за разработване на нова рецепта	10
3. Посочва влиянието на технологичния процес върху хранителната стойност	10
4. Идентифицира възможни рискове при нови ястия	10
5. Познава фирмени и национални стандарти за безопасност на храни	10

6. Изброява критериите за органолептично и микробиологично качество	10
7. Посочва документи, използвани за контрол на процеса	10
6. Описва начини за създаване на електронен контролен лист и поддържа дигитален архив на документация	10
7. Свързва контрола на качеството с предотвратяване на загуби	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Стандарти за качество и безопасност на храните. Система НАССР в ресторантьорството. Лична и работна хигиена. Контрол на прием и съхранение на продукти. Проследимост и етикетиране. Документация при проверки

Национални и фирмени стандарти за безопасност на храните и тяхното прилагане в заведенията за хранене и развлечения. Основни принципи и изисквания на Системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР) – идентифициране на рисковете, определяне на критични точки, мониторинг и коригиращи действия. Лична хигиена на персонала и изисквания за работно облекло, поведение и здравен контрол. Работна хигиена – поддръжка на работните повърхности, оборудване и съдове. Контрол на входящите суровини – проверка на качество, срок на годност, температура при приемане и условия на транспорт. Проследимост на храните – етикетиране, маркиране и водене на записи. Видове документация за проверки – протоколи, формуляри, контролни листове.

Дидактически материали: Примерен план за контрол на качеството при прием на суровини

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Описва националните и фирмените стандарти за безопасност на храните	10
2. Обяснява принципите и основните етапи на НАССР системата	10
3. Изброява изискванията за лична и работна хигиена	10
4. Описва етапите за контрол на прием и съхранение на суровини	10
5. Разграничава понятията „проследимост“ и „етикетиране“	20
6. Изброява видовете документация, използвана при проверки	10
7. Анализира данни от електронна система за проследимост и оценява ефективността на дигиталния контрол	10
8. Свързва контрола на качеството с предотвратяване на загуби	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Мениджмънт и клиентско преживяване. Координация между кухненски и сервизен персонал. Обратна връзка от клиенти. Роля на главния готвач в осигуряване на положително клиентско преживяване. Управление на оплаквания и инциденти. Маркетинг чрез презентация на ястия

Организация и управление на работния процес в кухнята с акцент върху ефективната координация с обслужващия персонал. Форми и методи за комуникация между звената в ресторанта за осигуряване на бързо и качествено обслужване. Роля на главния готвач в поддържане на стандарти за качество, презентация на ястията и създаване на положително впечатление у клиента. Значение на обратната връзка от клиенти за подобряване на продуктите и услугите. Управление на оплаквания и инциденти чрез подходящи комуникационни и организационни стратегии. Принципи на маркетинг чрез визуална презентация и кулинарен дизайн на ястия.

Дидактически материали: Симулация на обслужване на клиент – от изработване на ястие в кухнята до поднасяне в залата

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Описва структурата на кухненския екип и формите на координация със сервизния персонал	10
2. Изброява принципите за обучение и адаптация на работното място	10
3. Разпознава несъответствия в организацията и подредбата на работната среда	10
4. Обяснява методите за мотивация и ефективна комуникация в екип	10
5. Изброява основните видове меню според стила на обслужване	20
6. Посочва факторите, които влияят на избора на клиент (повод, предпочитания, бюджет)	10
7. Описва начини за управление на клиентско преживяване чрез използване на дигитални канали за обратна връзка (QR анкета и анализ на клиентски оценки)	10
8. Обосновава устойчиви организационни решения в управлението на ресторантьорската дейност	20
Общ брой точки:	100

3. ЗА ЧЕТВЪРТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Планиране и организация на професионалната кухня. Типове кухни и тяхната функционална организация. Управление на работния поток и времето. Създаване на графици и разпределение на задачите. Ролята на главния готвач в екипната динамика

Видове професионални кухни според предназначението и организацията – класически, поточни линии, открити кухни, тематични кухни. Принципи за функционално разположение на работните зони за осигуряване на максимална ефективност и безопасност. Методи за управление на работния поток – подредба на операциите, съкращаване на ненужните движения, оптимално използване на оборудването. Значение на времевото планиране при подготовка и сервиране. Създаване на графици за работа и разпределение на задачите между членовете на екипа. Роля на главния готвач в координацията, мотивацията и поддържането на високи стандарти на работа

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва видовете професионални кухни и тяхната функционална организация	10
2. Изброява принципите за ефективно разположение на работните зони	10
3. Обяснява методите за управление на работния поток и времето	20
4. Описва процеса на създаване на графици и разпределение на задачи	20
5. Разграничава ролята на главния готвач в екипната динамика	10
6. Анализира и оценява дигитални системи за управление на работния поток и ресурсите в кухнята	10
7. Обосновава стратегическа организация на кухненския поток, основана на ресурсна ефективност	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Технология и контрол на качеството при приготвяне на сложни кулинарни полуфабрикати. Технологии за приготвяне на полуфабрикати с удължен срок на годност. Вакуумно и Sous-vide готвене като предварителен етап. НАССР изисквания при съхранение и етикетиране. Роля на полуфабрикатите в гурме меню

Определение и класификация на сложните кулинарни полуфабрикати според степента на готовност, състава и предназначението. Специфика на технологичните процеси при приготвяне на полуфабрикати с удължен срок на годност. Приложение на вакуумно опаковане и технологията Sous-vide като част от предварителната обработка за запазване на органолептичните качества и хранителната стойност. Изисквания на НАССР системата при съхранение и етикетиране – вътрешна проследимост, маркировка с дата и час на приготвяне, срок на използване, условия за съхранение по групи продукти. Значение на полуфабрикатите за оптимизиране на производствения процес и за поддържане на високи стандарти в гурме кухнята

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва елементите на етикет при вътрешна проследимост	10
2. Изброява данните за дата и час на приготвяне	10
3. Посочва сроковете на използване на полуфабрикати	20
4. Определя отговорностите за проследимостта в производството	10
5. Описва изискванията за съхранение по групи продукти	10
6. Изброява времевите ограничения за използване на полуфабрикати	10
7. Описва и оценява системи за електронна проследимост и дигитално етикетиране и тяхното значение за контрол и управление на процесите	10
8. Оценява устойчивостта на технологични решения и тяхната ефективност	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Иновации и съвременни технологии в кулинарното производство. Молекулярна гастрономия и приложението ѝ в ресторантьорството. Техники за създаване на нови вкусови и визуални ефекти. Стандарти за безопасност при експериментални технологии

Описание на молекулярната гастрономия като съвременно направление в кулинарията – етапи на развитие, основни методи и техники (сферикация, гелове, пяна, дехидратация). Изисквания за оборудване и работна среда при работа с нестандартни технологии. Комбиниране на вкусове, текстури и аромати с цел иновация в менюто. Стандарти за безопасност и НАССР изисквания при въвеждане на нови производствени методи. Значение на иновациите за имиджа и конкурентоспособността на ресторанта.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Описва същността и направленията на молекулярната гастрономия	10
2. Изброява основните техники и тяхното приложение	10
3. Посочва необходимото оборудване и изискванията за безопасност	20
4. Обяснява връзката между иновациите и маркетинга на ресторанта	20
5. Изброява HACCP мерките при експериментални технологии	10
6. Описва начини за анализ и дигитален контрол на технологични параметри при прецизни производствени процеси	10
7. Анализира екологичния отпечатък на иновативни технологии	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Управление на материални и човешки ресурси в кухнята

Методи за ефективно използване на материалните ресурси – оборудване, инвентар, суровини. Планиране на човешкия ресурс – графици, разпределение на задачи, обучение. Контрол върху използването на ресурсите за намаляване на разходите и повишаване на продуктивността.

Дидактически материали: Примерен план за обучение на персонала

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва принципите за управление на материалните ресурси	10
2. Изброява методите за планиране на човешкия ресурс	10
3. Обяснява връзката между контрол на ресурсите и разходите	20
4. Посочва техники за оптимизация на оборудването	20
5. Разграничава подходите за повишаване на продуктивността	10
6. Анализира и оценява приложението на софтуерни системи за управление на разходите и оптимизация на кухненските процеси	10
7. Анализира и обосновава стратегически подходи за намаляване на разходите чрез устойчиви мерки	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Системи за управление на качеството и безопасността на храните в кулинарното производство

HACCP, ISO 22000 и други стандарти за безопасност в кулинарията. Принципи на системното управление на качеството – планиране, внедряване, мониторинг, подобрене. Ролята на персонала и обучението в поддържането на безопасността. Документация и проследимост.

Дидактически материали: Примерен образец за вътрешен одит

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва основните стандарти за безопасност на храните	10
2. Изброява принципите на HACCP системата	10
3. Обяснява ролята на ISO 22000 в кулинарията	10
4. Посочва методите за вътрешен контрол	20
5. Разграничава функциите на документацията за проследимост	20

6. Анализира и оценява електронни системи за управление на безопасността и качеството на храните (НАССР, ISO 22000) и тяхната дигитална интеграция	10
7. Анализира интегрирането на устойчиви принципи в системите за управление на качеството	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Технология на приготвяне на дегустационно меню. Комбиниране на вкусове, порционирание и последователност на поднасяне

Определение и предназначение на дегустационното меню. Правила за подредба на ястията по последователност, баланс на вкусове и цветове. Технологични особености при приготвяне на малки порции с висока концентрация на вкус и аромат. Съхранение и подгряване на ястия за дегустационно меню.

Дидактически материали: Примерен план за дегустационно меню

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Описва предназначението и структурата на дегустационно меню	10
2. Изброява принципите за подреждане на ястията	10
3. Посочва технологичните особености при приготвяне	20
4. Разграничава техники за съхранение и подгряване	10
5. Обяснява значението на презентацията	20
6. Описва и оценява приложението на дигитална рецептурна документация и софтуерни решения за стандартизация и контрол на порционирането	10
7. Анализира принципите на устойчиво планиране на дегустационно меню	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Ценообразуване и финансов контрол в кулинарното производство

Принципи на ценообразуването на кулинарни изделия – себестойност, надценка, пазарно позициониране. Методи за изчисляване на себестойността чрез рецептурни карти. Финансов контрол чрез сравняване на планирани и реални разходи. Влияние на сезонността и доставките върху ценовата политика.

Дидактически материали: Видео „Финансов контрол в кухнята“

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Описва принципите на ценообразуване в кулинарията	10
2. Изброява елементите на себестойността	10
3. Обяснява метода за калкулация чрез рецептурна карта	10
4. Посочва техники за финансов контрол	20
5. Разграничава влиянието на сезонността върху цените	20
6. Анализира и оценява използването на дигитални инструменти за калкулация на себестойност и финансов контрол	10
7. Анализира икономическите аспекти на устойчивото меню	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Консултиране на организацията на кухненската среда за постигане на висока клиентска удовлетвореност

Принципи на ефективната организация на кухненската среда – разположение на работните зони, оптимизация на работния поток, минимизиране на грешки и закъснения. Значение на консултантската роля на главния готвач за повишаване на качеството на обслужването и клиентската удовлетвореност. Методи за събиране и анализ на обратна връзка от клиенти и нейното интегриране в подобренията на работните процеси.

Дидактически материали: Схема „Разположение на работните зони в кухнята“, примерен лист за клиентска обратна връзка, видео „Оптимизация на кухненските процеси“

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Описва принципите за организация на кухненската среда	10
2. Изброява методите за оптимизация на работния поток	10
3. Обяснява ролята на консултирането за клиентската удовлетвореност	10
4. Посочва методите за събиране на обратна връзка	20
5. Разграничава начини за интегриране на обратната връзка в работата	20
6. Анализира и оценява използването на дигитални данни и системи (CRM, софтуерни анализи) за подобряване на процесите и клиентската удовлетвореност	10
7. Анализира стратегически подходи за устойчиво развитие на кухненската дейност	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Прилагане на дигитални технологии в кулинарното производство

Приложения на дигиталните технологии в кухнята – рецептурни софтуери, системи за управление на поръчки, цифрови НАССР дневници. Използване на мобилни приложения за планиране и контрол на менюто. Влияние на дигитализацията върху ефективността, безопасността и проследимостта в кулинарното производство.

Дидактически материали: Презентация „Дигитални решения в кухнята“, примерен интерфейс на рецептурен софтуер, схема „Електронен НАССР дневник“

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Описва основните дигитални технологии, приложими в кухнята	20
2. Изброява предимствата на дигитализацията за производствения процес	10
3. Обяснява ролята на електронните системи в НАССР контрола	20
4. Посочва примери за мобилни приложения в кулинарията	20
5. Разграничава въздействието на дигитализацията върху ефективността	20
6. Анализира и оценява модели за дигитализация на кухненски процеси и ефективността на внедрени технологични решения	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Устойчиво управление на ресурси в професионалната кухня

Принципи на устойчивото управление – рационално използване на суровини, енергийна ефективност, намаляване и рециклиране на отпадъците. Планиране на меню според сезонността и локалното производство. Методи за проследяване и оптимизация на разходите на вода, енергия и суровини.

Дидактически материали: Схема „Цикъл на управление на ресурси“, примерен план за устойчиво меню

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Описва принципите на устойчивото управление на ресурси	10
2. Изброява методите за намаляване на отпадъци	10
3. Обяснява значението на сезонността и локалните продукти	10
4. Посочва мерки за енергийна ефективност	20
5. Разграничава методите за проследяване на разходите	20
6. Анализира и оценява приложението на дигитални системи за мониторинг на енергия, вода и ресурси в контекста на устойчивото управление	10
7. Анализира стратегически модели за устойчиво управление на ресурсите	20
Общ брой точки:	100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА РАЗРАБОТВАНЕ НА ПИСМЕН ТЕСТ

1. Структура на теста и изисквания към тестовите задачи

Всеки тест се състои от 20 въпроса/задачи и обхваща всички теми от националната изпитна програма за съответната степен на професионална квалификация по професията. Тестовите включват следните модули:

Модул А: Титулна страница – съдържа наименование на институцията, от името на която се предлага тестът, и инструкция за работа с теста. Инструкцията съдържа информация относно:

- целта на теста;
- начините за нанасяне на отговорите;
- права и задължения на учениците по време на изпита;
- начините за оценка на тестовите резултати;
- времето за решаване на теста.

Модул Б: Тест – изписва се вариант на теста. Тестовите въпроси/задачи се подреждат по един от следните критерии:

- по логиката на учебното съдържание;
- според типа на отговора.

Модул В: Еталон на верния отговор и ключ за оценяване – предназначени за комисията за подготовка и оценяване на изпита – част по теория на професията.

2. Изисквания към тестовите въпроси/задачи

Всяка тестова задача проверява компетентности съобразно нивото по НКР/ЕКР, както следва:

- за първа степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 2) – компетентности, необходими за изпълнение на еднотипни задачи при познати условия; за втора степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 3) – компетентности, необходими за изпълнение на еднотипни задачи, за решаване на рутинни проблеми и за извършване на рутинни дейности, както и ограничен набор от практически знания, необходими за изпълнението на по-сложни задачи в познати условия;
- за трета степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 4) – компетентности, необходими за изпълнение на сложни операции с помощта на различни инструменти, машини, апарати, измервателни уреди, за разчитане на технологична документация, схеми, данни и др.;
- за четвърта степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 5) – компетентности, необходими за решаване на сложни задачи, изискващи творческо мислене и прилагане на алтернативни методи и начини на действие в позната и/или непозната ситуация и среда, критично осмисляне от различни гледни точки при решаване на задачи и проблеми в съответната професионална област.

Тестовите въпроси/задачи се разработват в съответствие с матрицата на теста, както следва:

Изпитна тема №	I степен на професионална квалификация Тежест 30%		II степен на професионална квалификация Тежест 40%		III степен на професионална квалификация Тежест 50%		IV степен на професионална квалификация Тежест 50%	
	Брой тестови задачи	Максимален брой точки	Брой тестови задачи	Максимален брой точки	Брой тестови задачи	Максимален брой точки	Брой тестови задачи	Максимален брой точки
1	4	20	4	20	2	10	2	10
2	4	20	4	20	2	10	2	10
3	4	20	4	20	2	10	2	10
4	4	20	4	20	2	10	2	10
5	4	20	4	20	2	10	2	10
6					2	10	2	10
7					2	10	2	10
8					2	10	2	10
9					2	10	2	10
10					2	10	2	10
	20	100	20	100	20	100	20	100

Максималният брой точки за всяка тестова задача е 5 точки.

При оценка на резултатите от теста максималният брой точки се поставя при пълен и верен отговор, съвпадащ с ключа за оценяване. Частично верните отговори носят по-малък брой точки съобразно ключа за оценяване.

V. УКАЗАНИЕ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО И ОФОРМЯНЕТО НА ДИПЛОМНИЯ ПРОЕКТ

Дипломният проект съдържа 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, име и фамилия на ръководителя/консултанта.

Уводът (въведението) 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 подредба за по-добра прегледност. В текста трябва да има препратка към всички приложения.

Оформяне на дипломния проект

Формат: A4; 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

VI. КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
<i>1. Съответствие с изискванията за съдържание и структура на дипломния проект</i>	20
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
<i>2. Съответствие между поставените цели на дипломния проект и получените резултати</i>	20
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. Оригиналност, значимост и актуалност на темата	6
2.3. Задълбоченост и обоснованост на предложенията и насоките	4
<i>3. Представяне на дипломния проект</i>	20
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
<i>4. Отговори на зададените въпроси от рецензента и/или членовете на комисията за подготовка, провеждане и оценяване на изпита чрез защита на дипломен проект</i>	30
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
4.3. Съдържателни и обосновани отговори на въпросите	10
<i>5. Използване на професионалната терминология, добър и ясен стил, обща езикова грамотност</i>	10
5.1. Правилно използване на професионалната терминология	5
5.2. Ясен изказ и обща езикова грамотност	5
Общ брой точки:	100

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

1. УКАЗАНИЕ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

Индивидуалното задание за частта по практика на професията съдържа темата на индивидуалното задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието.

Всяко индивидуално задание за държавен изпит за придобиване на професионална квалификация – част по практика на професията, включва:

- тема в съответствие с единиците резултати от учене в държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията, като за обучаемите, които придобиват по-високата степен на професионална квалификация, индивидуалното задание може да съдържа извършване компетентности за по-ниската степен на професионална квалификация по съответната професия;
- указания (инструкции/изисквания) за изпълнение;
- критерии за оценяване.

По решение на комисията за провеждане и оценяване на изпита – част по практика на професията, могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното задание.

2. Критерии за оценяване

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда*	да/не
1.1.	Изпълнява дейностите при спазване на необходимите мерки за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	да/не
1.2.	Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място	да/не
1.3.	Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа	да/не
2.	Ефективна организация на работното място	5
2.1.	Планира ефективно работния процес	2
2.2.	Разпределя трудовите дейности в работния процес съобразно поставената задача и времето за нейното изпълнение	2

* 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 слаб (2)**.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
2.3.	Познава и прилага установените стандарти за осъществяване на дейността	1
3.	Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията	5
3.1.	Познава и прилага нормативните изисквания в съответната професионална област	3
3.2.	Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание	2
4.	Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание	20
4.1.	Целесъобразно използва материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10
4.2.	Правилно подбира количеството и качеството на материали, детайли и инструменти	10
5.	Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание	20
5.1.	Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10
5.2.	Организира дейността си при спазване на технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10
6.	Качество на изпълнението на индивидуалното задание	50
6.1.	Всяка завършена дейност съответства на изискванията на съответната технология	20
6.2.	Крайният резултат съответства на зададените параметри и отговаря на изискванията в стандартите	20
6.3.	Изпълнява задачата в поставения срок	10
Общ брой точки:		100

VIII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на квалификация по професия код : 101301 „Готварство“ е в точки, както следва:

- част по теория на професията – максимално 100 точки;
- част по практика на професията – максимално 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, както следва:

Изписват се само за степените на професионална квалификация, която има съответната професия:

- за първа степен на професионална квалификация – в съотношение 30 процента частта по теория на професията и 70 процента частта по практика на професията от общия брой точки. Окончателната оценка в брой точки е равна на $0,3 \times$ получения брой точки от част по теория на професията + $0,7 \times$ получения брой точки от част по практика на професията
- за втора степен на професионална квалификация – в съотношение 40 процента частта по теория на професията и 60 процента частта по практика на професията от общия брой точки. Окончателната оценка в брой точки е равна на $0,4 \times$ получения брой точки от частта по теория на професията + $0,6 \times$ получения брой точки от частта по практика на професията.
- за трета и четвърта степен на професионална квалификация – 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 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 в брой точки се формира след успешното полагане на всяка част от изпита и 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“.

Националната изпитна програма е разработена по проект BG05SFPR001-3.001-0001 „Модернизиране на професионалното образование и обучение“, финансиран от Програма „Образование“ 2021 – 2027, съфинансиран от Европейския съюз.

IX. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Образец на изпитен билет – част по теория на професията

Изпитен билет – част по теория на професията

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

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

по професия код 101301 „Готварство“

Изпитен билет №.....

Изпитна тема:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
(изписва се точното наименование на темата с кратко описание на учебното
съдържание)

Описание на дидактическите материали (ако е приложимо)

.....
Председател **на** **изпитната**
комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:

.....
(име, фамилия)
(подпис)
(печат на училището/
обучаващата институция)

2. Образец на индивидуално задание по практика

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

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

по професия код 101301, „Готварство“

Индивидуално задание №

На

.....
(трите имена на ученика/обучавания)

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

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:

1. Да се
(вписва се темата на индивидуалното задание)

а. Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на индивидуалното 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. 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 101301, „Готварство“

На.....ученик 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)

4. Образец на рецензия на дипломен проект

4. Рецензия на дипломен проект

.....
.....
(пълно наименование на училището)

РЕЦЕНЗИЯ

Тема на дипломния проект	
Ученик	
Клас	
Професия	
Ръководител консултант	
Рецензент	

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 дипломния проект		
Спазване на изискванията за оформление на дипломния проект		
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 изпита чрез защита на дипломен проект в теоретичната и практическата част.

.....20..... г.

гр./с.

Рецензент:

(подпис)