



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

4/24/2026

X РД09-1852/24.04.2026г.

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 **101302 „Ресторантьорство и кетъринг“** 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

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

Приложение

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА СТЕПЕНИ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ „РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ“

Професионално направление				
Код: 1013	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг			
Професия				
Код: 101302	Ресторантьорство и кетъринг			
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 101302 „Ресторантьорство и кетъринг“ 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: Първична обработка на храни

Подбор и предварителна кулинарна обработка. Първична обработка на растителни и животински продукти за получаване на предястия и супи. Съхранение на полуфабрикати. Оформяне и подготовка за сервиране. Хигиенни и безопасни изисквания при работа с храни.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Познава основните видове суровини и етапите на тяхната първична подготовка	20
2. Разграничава признаци за негодно състояние и показатели за срок на годност	20
3. Описва изискванията за хигиена при провеждане на първична обработка на продукти за предястия и супи	20
4. Разпознава и описва методи, съдове и оборудване за временно съхранение на суровини за производство на предястия и супи	10
5. Познава основните видове суровини и етапите на тяхната първична подготовка	20
6. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Производство на полуфабрикати

Съдове, прибори и помощни материали при производството на кулинарни полуфабрикати за кетъринг. Организация на работното място и оборудването. Работа с помощни средства и инвентар. Контрол на качеството. Хигиена и безопасност при работа с инвентар.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Изброява основните видове инвентар, оборудване и материали на изработка	10
2. Посочва изисквания за почистване, дезинфекция и безопасна употреба	10
3. Разграничава инструменти и оборудване за различни технологични операции в кухнята, търговската зала, бара и кетъринга	10
4. Идентифицира рискове от авария и неизправност от неправилна работа с инвентар и оборудване	10
5. Описва начини за подготовка и проверка на инвентар и оборудване преди използване	10
6. Описва начини за правилно използване на инструменти и оборудване	20
7. Описва начини за почистване на инвентара и оборудването след работа с подходящи детергенти	10
8. Описва начини за поддръждане и съхраняване на инвентара според вътрешни указания	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Подготовка на храни и търговска зала

Подготовка на храни и напитки за сервиране. Подготовка на търговска зала за работа. Хигиена и безопасност при обслужване в търговската зала и кетъринга.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява основните видове прибори, съдове и помощни материали, използвани в търговската зала	10
2. Описва видовете готови храни и напитки, използвани при обслужване	10
3. Познава изискванията за проверка на етикети и срок на годност на пакетирани изделия	10
4. Описва последователността при подготовка и поддръждане на маси и сервизни площи	10
5. Познава правилата за почистване и безопасна употреба на инвентар и оборудване	10
6. Разграничава грешки при зареждане и поддръждане на търговската зала	20
7. Обяснява хигиенните и безопасни практики при работа с готови храни и прибори	10
8. Идентифицира рискове, свързани с неправилна употреба на инвентар в обслужването	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Поддръждане и оборудване на маси за сервиране в търговска зала

Видове поддръждане на маси според типа обслужване – индивидуално, блок маса, празнично сервиране. Избор и поставяне на покривки, прибори, чаши и салфетки. Правила за зареждане на маси с необходимите принадлежности. Естетически изисквания и последователност на поддръждане. Хигиена и безопасност при работа в търговската зала.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Изброява елементите на обслужването	10
2. Описва видовете прибори и съдове за различни ястия и напитки	10
3. Посочва последователността при поддръждане на маси	10
4. Описва начини за зареждане на прибори и съдове по зададен модел меню	10
5. Описва начини за поддръждане на салфетки и помощни средства	10
6. Описва начини за проверка на чистотата на масата и използваните прибори и съдове	20
7. Описва начини за подготовка на зона за обслужване според зададените указания	10
8. Описва начини за поддръждане според стандарти при различни видове обслужване (индивидуално, блок маса, румсервиз и др.)	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Избор и поддръжка на прибори и съдове за обслужване

Разновидности на прибори, съдове и помощни средства при обслужване – чинии, чаши, лъжици, вилици, щипки и подноси. Принципи за избор на подходящи прибори според менюто и типа обслужване. Почистване, дезинфекция и съхранение на прибори и съдове. Безопасност при боравене с чупливи или остри предмети. Поддържане на хигиена при сервиране.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Изброява основните видове инвентар, прибори и съдове и материалите, от които са изработени	10
2. Посочва критерии за избор на подходящи прибори и съдове според типа обслужване и меню	10
3. Познава изискванията за почистване и дезинфекция на съдове и прибори	10
4. Описва правилата за безопасна работа с остри, чупливи и топли прибори	10
5. Разграничава предназначението на различни прибори за сервиране на предястия, основни ястия, напитки и десерти	10
6. Обяснява начините за правилно съхранение на почистени прибори и съдове	20
7. Идентифицира рискове от неправилна употреба и съхранение на прибори и инвентар	10
8. Изброява основните видове инвентар, прибори и съдове и материалите, от които са изработени	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

2. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Основни правила за производство и предлагане на храни и напитки при кетъринг събития

Организация на работата при подготовка за кетъринг – избор на готови храни, напитки и опаковки. Съхранение и поддържане на безопасни условия при транспорт. Разпределение на задълженията между персонала. Хигиенни и санитарни изисквания при изнесено обслужване. Правила за безопасност при работа на терен.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва основните етапи при организиране на кетъринг събитие – предварително планиране, подготовка, логистика, изпълнение и последваща оценка	20
2. Посочва типове кетъринг услуги и избира подходящ тип според случая	20
3. Изброява ястия, напитки и опаковки, подходящи за транспорт и съхранение при кетъринг	10
4. Обяснява изискванията за хигиена, хладилна верига и безопасност при работа с храни извън обект	20
5. Идентифицира потенциални рискове и описва мерки за безопасност при работа на терен	20

6. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Организация на обслужване и предлагането на храни и напитки в ресторанта

Етапи в организацията на обслужване в обекти за хранене. Подготовка на храни, напитки и прибори за предлагане. Поведение на персонала при обслужване – култура и комуникация. Спазване на хигиенни стандарти при директно обслужване. Видове прибори и принадлежности за сервиране на различни категории продукти.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Изброява основните етапи на обслужване – посрещане, настаняване, вземане на поръчка, сервиране и изпращане на клиентите	10
2. Познава видовете прибори и принадлежности за сервиране на различни категории ястия и напитки	10
3. Обяснява принципите за поддържане на хигиена при директно обслужване и контакт с клиенти	10
4. Познава правилата за поведение и ефективна комуникация на персонала при обслужване на място	10
5. Разграничава особености на обслужване на клиенти от различни културни и социални групи	10
6. Описва изискванията за достъпна среда и професионално обслужване на клиенти със специфични потребности	20
7. Познава принципите за създаване на благоприятна и културна обстановка в залата	10
8. Обяснява необходимите действия при сервиране на студени и топли храни, десерти и напитки	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Хигиенни изисквания и безопасност при предлагане на храни на открито и на закрито

Видове обслужване – а ла карт, бюфет, комбинирано. Основни етапи на обслужване – посрещане, настаняване, приемане на поръчка, поднасяне на храни и напитки, отсервиране, изпращане на госта.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява видовете обслужване (а ла карт, бюфет, комбинирано) и техните основни характеристики	10
2. Описва етапите на обслужване – посрещане, приемане на поръчка, сервиране, прибиране и изпращане на клиента	10

3. Разграничава видовете прибори и подредба на маса според типа обслужване	10
4. Обяснява правилата за сервиране на храни и напитки в различни форми на обслужване	10
5. Познава хигиенните изисквания при директен контакт с храни в обекти на открито и закрито	10
6. Описва правилата за етикет, комуникация и външен вид на обслужващия персонал	20
7. Познава особеностите на кетъринг обслужване – логистика, хигиена, транспорт и работа на терен	10
8. Идентифицира рискове и мерки за безопасност при предлагане на храни в изнесена или комбинирана среда	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Подготовка на място за провеждане на кетъринг събитие

Подбор и подреждане на място за обслужване – маси, стойки, покривки, дисплей за продукти. Видове кетъринг според събитието – коктейл, кафе пауза, тържество. Прибори, инвентар и консумативи за различните типове събития. Изисквания към организацията на работния поток. Поддържане на хигиена преди, по време и след обслужване.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Изброява видовете кетъринг събития според случая – коктейл, кафе пауза, официално тържество	10
2. Познава основните етапи в организацията на кетъринг събитие – планиране, подготовка, изпълнение, приключване	10
3. Описва изискванията за избор и подреждане на оборудване – маси, покривки, стойки, дисплеи	10
4. Описва подходящи прибори, инвентар и консумативи според типа събитие	10
5. Познава правилата за разпределение на задачите между персонала при обслужване на кетъринг събитие	10
6. Обяснява хигиенните изисквания преди, по време и след обслужване на събитие	20
7. Посочва изискванията за безопасност и контрол на работния поток при работа извън обект	10
8. Разграничава логистичните нужди при организация на събития на открито и закрито	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Предлагање на храни и напитки при различни форми на обслужване

Индивидуално, свободно и комбинирано обслужване. Избор на прибори и посуда според вида обслужване. Принципи на представяне на храни – визуално оформление и етикетиране. Безопасност при работа с топли и студени изделия при самообслужване. Организация на обслужването според пространството и броя клиенти

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Изброява етапите на обслужване – посрещане, настаняване, обслужване, изпращане	10
2. Познава етапите за сервиране на студени предястия, топли предястия и супи	10
3. Познава етапите за сервиране на основни ястия и десерти	10
4. Описва и обяснява принципите при работа в мултикултурна среда	10
5. Описва правила за обслужване на гости със специфични потребности (включително хора с увреждания)	10
6. Описва различните типове кетъринг услуги (стационарен, мобилен, корпоративен, събитийно ориентиран и др.)	20
7. Идентифицира видовете опаковки и съдове, подходящи за кетърингова дейност	10
8. Описва изискванията за хигиена, безопасност и нормативната уредба, свързана с кетъринг услугите	10
9. Описва основните принципи на устойчивото развитие в ресторантьорството и кетъринга	10
Общ брой точки:	100

3. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1. Организация на работното място и подготовка на храни за предлагане

Подбор и предварителна обработка на суровини и готови продукти. Стандарти при избор на полуфабрикати и консумативи. Поддържане на хигиенни условия, организация на работното пространство и координация между екипите при сервиране

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Изброява основните храни, полуфабрикати и консумативи, използвани при обслужване на клиенти	10
2. Познава и описва изискванията за съхранение и годност на готови продукти и материали	10
3. Описва принципите за организация на работното място и правилно разпределение на задачите	10
4. Описва видовете инвентар и посочва правилата за неговото използване и поддържане	10
5. Обяснява правилата за безопасност при боравене с електроуреди и инвентар	10

6. Познава и описва процедурите за почистване, дезинфекция и хигиенна поддръжка на оборудване и повърхности	15
7. Описва подготовката на мястото за сервиране – подреждане, зареждане, проверка на чистота	10
8. Разграничава задълженията между персонала в етапа на подготовка и обслужване	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Планиране и логистика на дейностите в обект за хранене

Съставяне на план за подреждане, оборудване и зареждане на зони за предлагане. Разпределение на ресурсите и отговорностите между персонала. Организация на входящ и изходящ поток на храни и съдове.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Изброява основните зони и дейности в обект за хранене и тяхното функционално предназначение	10
2. Описва правилата за оборудване и подреждане на зони за приготвяне и предлагане на храни	10
3. Познава видовете инвентар и оборудване и изискванията за тяхното разположение и поддръжка	10
4. Обяснява принципите за планиране на логистичен поток – доставка, съхранение, отпадъци	10
5. Описва стъпките по зареждане на работни и клиентски зони с храни, напитки и консумативи	10
6. Разграничава видовете обслужване (самообслужване, блок маса, индивидуално) и техните логистични изисквания	20
7. Познава изискванията за хигиена и безопасност при движение на продукти и инвентар в обекта	10
8. Посочва начини за разпределение на задълженията между персонала с цел оптимална организация на работа	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Контрол на качеството при приготвяне и предлагане на храни

Оценка на състоянието на суровини, полуфабрикати и крайни продукти. Проверка на срокове, хладилна верига и санитарни условия. Прилагане на вътрешен контрол и документиране на несъответствия

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Познава показателите за качество на суровини, полуфабрикати и готови продукти	10
2. Описва процедурите за входящ контрол на храни, напитки и консумативи	10
3. Изброява изискванията за хигиена и безопасност при съхранение на продукт	10
4. Обяснява ролята на температурния контрол и хладилната верига при безопасно предлагане на храни	10
5. Посочва документите, използвани при контрола на качеството и водене на записи (формуляри, дневници)	10
6. Разграничава визуални и сензорни признаци за негодно състояние на продуктите	15
7. Познава изискванията за етикетиране и проследимост на хранителни продукти	10
8. Описва действията при установяване на несъответствия – изолиране, докладване, изтегляне	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Организация на обслужването при различни видове събития

Планиране на подредба и тип обслужване – а ла карт, бюфет, коктейл. Съчетаване на визуално оформление с функционалност. Разпределение на отговорности и реакция при извънредни ситуации

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Разграничава видовете обслужване според събитието – а ла карт, бюфет, коктейл и комбинирано	10
2. Познава правилата за поддръждане на зала и оборудване според типа обслужване	10
3. Описва стъпките по подготовка и зареждане на зони за обслужване	10
4. Описва необходимите принадлежности и инвентар според формата на събитието	10
5. Разпределя задължения между персонала съобразно структурата на обслужването	10
6. Обяснява принципите за естетика, етикет и култура на поведение пред клиенти	15

7. Познава процедурите за осигуряване на безопасност и бърза реакция при инциденти	10
8. Разпознава особености при обслужване на официални, частни и фирмени събития	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Организация и безопасност при транспортиране и предлагане на храни извън обект

Планиране на кетъринг събития. Осигуряване на логистика, безопасност, качество и хигиена при работа на терен. Устойчиви практики при опаковане и транспорт.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Изброява видовете кетъринг събития и особеностите при тяхното провеждане извън обект	10
2. Описва изискванията за транспорт и съхранение на готови храни при мобилно обслужване	10
3. Познава принципите за осигуряване на хигиена и безопасност при работа на открито	10
4. Обяснява рисковете и мерките за предотвратяване на замърсяване и разваляне на храни	10
5. Разграничава подходящи опаковки и транспортни съдове според вида храни и напитки	10
6. Описва нормативните изисквания при изнесено хранене – документи, разрешения, санитарен контрол	15
7. Познава основни устойчиви практики при кетъринг – намаляване на отпадъци, избор на многократни съдове	10
8. Описва организацията на екипа и отговорностите при работа на терен	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Комуникация и екипна координация в търговска зала

Методи за ефективна комуникация между екипи – сервитьори, готвачи, бармани. Разрешаване на конфликти, културни различия и правила за поведение пред клиенти. Организация на обслужване при натоварване.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Описва принципите на ефективна комуникация между персонала в обекта за хранене	10
2. Познава ролята на координацията между екипи – кухня, сервиз, бар – за постигане на качествено обслужване	10
3. Изброява основни правила за комуникация и поведение пред клиенти	10
4. Обяснява подходи за разрешаване на конфликти и напрежение в екипа	10
5. Познава културните различия и умее да адаптира обслужването според клиента	10
6. Разпознава ситуации на натоварване и описва стъпки за ефективна екипна реакция	15
7. Изброява изискванията за организация и подготовка на персонала преди обслужване	10
8. Описва методи за сътрудничество и разпределение на отговорности в динамична среда	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
11. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Организиране на безопасна и достъпна среда за клиенти

Идентифициране и ограничаване на рискове в зоните за обслужване. Осигуряване на достъпност за хора със специфични потребности. Следене за спазване на нормативни и хигиенни изисквания

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Изброява изискванията за безопасност в търговски зали и обслужващи зони	10
2. Разпознава основните рискове за клиенти и персонал – подхлъзване, нараняване, изгаряне и други	10
3. Описва правилата за осигуряване на достъпна среда за хора с увреждания	10
4. Посочва санитарните и хигиенните изисквания при обслужване на място	10
5. Познава нормативната база, свързана със здравословни и безопасни условия на труд	10
6. Обяснява начините за предотвратяване на замърсяване и правилно управление на отпадъци	15
7. Познава принципите на устойчиво поддържане на околната среда в обекти за хранене	10
8. Описва организацията на работната среда, така че да осигурява безопасност и комфорт за всички клиенти	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Планиране и наблюдение на дейностите при сервизно обслужване

Изготвяне на графици, инструкции и указания за персонала. Контрол на изпълнение и коригиращи действия при отклонения. Анализ на обратна връзка от клиенти.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Познава етапите на планиране и организация на дейности по обслужване на клиенти	10
2. Описва стъпките за създаване на график за обслужващ персонал	10
3. Изброява необходимите документи и инструкции за ефективна комуникация между звената	10
4. Познава методи за контрол и оценка на изпълнението на сервизните дейности	10
5. Описва действията при констатирани отклонения от установените стандарти	10
6. Разграничава отговорностите на отделните длъжности в процеса на обслужване	15
7. Обяснява значението на обратната връзка от клиенти и нейното използване за подобрене	10
8. Познава основни техники за разрешаване на проблеми и мотивиране на екипа при натоварване	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Въвеждане на устойчиви практики и контрол на ресурсите в ресторант

Подготовка на зала, прибори и консумативи, поддръждане и прибиране, поведение при обслужване, сътрудничество с основния сервитьор.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Изброява устойчиви практики при обслужване и управление на обект за хранене	10
2. Познава методи за намаляване на хранителни и неорганични отпадъци	10
3. Описва принципите на ефективно използване на ресурси – вода, енергия, суровини	10
4. Разграничава видовете опаковки и определя подходящите за многократна употреба или рециклиране	10
5. Обяснява стъпките за планиране на доставки според реалното потребление	10
6. Описва ролята на персонала в прилагането на устойчиви и екологични решения	15
7. Познава изискванията за безопасно съхранение и сортиране на отпадъци	10

8. Посочва начини за включване на клиентите и служителите в устойчиви инициативи	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Обучение и въвеждане в длъжност на нов персонал

Създаване на инструкции за работа, провеждане на въвеждащи обучения и наставничество.

Организация на екипна работа и проследяване на развитие. Оценка на ефективност.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Обяснява значението на вътрешнофирменото обучение за постигане на професионални стандарти	10
2. Изброява основни етапи при въвеждане в длъжност – инструктаж, демонстрация, практика	10
3. Познава правилата за изготвяне на инструкции за работа и длъжностни характеристики	10
4. Разграничава методи за обучение – индивидуално наставничество, групови обучения, ротация	10
5. Описва действията на ръководителя при адаптация на нов служител в екипа	10
6. Обяснява принципите за проследяване и оценка на напредъка на новите служители	15
7. Посочва начини за мотивиране и подкрепа на персонала по време на обучение	10
8. Познава ролята на професионалното усъвършенстване за качествено обслужване и фирмена култура	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

4. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ЧЕТВЪРТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1. Разработка на бизнес стратегия за развитие на ресторантско заведение

Анализ на пазара и целевата аудитория. SWOT анализ и позициониране на обекта. Създаване на стратегически цели. Определяне на продуктова, ценова и промоционална политика. Оценка на риска и устойчивостта.

Дидактически материали: шаблон за SWOT анализ, бизнес план с примерни цели, таблица с таргет клиенти, пазарно проучване (примерно), инструкции за изготвяне на стратегия

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Идентифицира основни характеристики на целеви клиентски групи и пазарна среда	10
2. Описва начини за извършване на SWOT анализ на ресторантското заведение – силни и слаби страни, възможности и заплахи	10
3. Определя стратегическа визия, мисия и дългосрочни цели на обекта	10
4. Описва позиционирането на ресторанта спрямо конкурентите	10
5. Формулира продуктова стратегия съобразно пазара и целевата аудитория	10
6. Описва ценова политика спрямо разходи, стойност за клиента и пазарна позиция	15
7. Описва подходящи комуникационни и промоционални канали за достигане до клиенти	10
8. Описва начини за извършване на предварителна оценка на бизнес рискове и устойчивост на стратегията	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Финансово планиране и бюджетиране в ресторанта

Изготвяне на годишен бюджет. Калкулиране на приходи и разходи. Разработване на показатели за рентабилност. Оценка на отклонения и ревизия на бюджета. Контрол на себестойността и печалбата.

Дидактически материали: примерен бюджетен план, excel файл за финансови изчисления, таблица с показатели, анализ на разходи по пера, симулация с месечни отклонения

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Обяснява понятието „бюджетиране“ и неговото приложение в ресторантския бизнес	10
2. Изброява основните елементи на годишния бюджет – приходи, разходи, печалба	10
3. Познава начините за калкулиране на себестойност на хранителни продукти и услуги	10
4. Разграничава различни видове разходи – постоянни, променливи, преки и непреки	10
5. Описва методите за определяне на рентабилност и анализ на печалбата	10
6. Посочва причините за отклонения от планирания бюджет и начини за тяхната оценка	15

7. Познава показателите за финансова ефективност в ресторант или кетъринг дейност	10
8. Обяснява ролята на финансовия контрол за устойчивото функциониране на заведението	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Управление на човешките ресурси в ресторантьорството

Създаване на профили на длъжности. Подбор, обучение и развитие на персонала. Мотивация и оценка на представянето. Управление на конфликти. Изготвяне на кариерен план.

Дидактически материали: длъжностни характеристики, формуляр за атестация, план за обучение, казуси с екипни конфликти, симулация на интервю за работа

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява основни принципи и функции на управлението на човешките ресурси	20
2. Посочва методи за подбор, оценка и развитие на персонала	20
3. Описва законодателни изисквания и етични норми, свързани с трудовите правоотношения	10
4. Изброява принципи и модели на екипна работа	20
5. Идентифицира роли и отговорности в екипа	10
6. Описва методи за делегиране и даване на обратна връзка	5
7. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
8. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Внедряване на иновативни технологии

Идентифициране на подходящи технологични решения. Анализ на разходи и ползи. Въвеждане на оборудване – обучение, инструкции. Работа с ресторантски софтуер. Оценка на ефективността след внедряване.

Дидактически материали: каталог с нови технологии (вакуум, конвектомати и др.), инструкция за използване на ресторантьорски софтуер, презентация с ефекти от иновация, симулация на внедряване, формуляр за оценка на ползваемост

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Изброява основните компоненти в кулинарна концепция	10

2. Посочва фактори, влияещи върху таргетната група и пазарната позиция	10
3. Описва подходи за внедряване на иновации в продукти и в обслужването	10
4. Разграничава видове кулинарни и технологични иновации в ресторантьорството и кетъринга	10
5. Идентифицира елементи на потребителското преживяване и тяхното значение за лоялност	10
6. Описва техники за внедряване на нови ястия или технологии	15
7. Описва методи за подбор на иновации според профила на заведението или събитието	10
8. Обяснява принципите за създаване на иновативен и устойчив ресторантьорски продукт или услуга	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Управление на финансовите ресурси и доставки в ресторантьорството и кетъринга

Подготвяне на кетъринг оборудване и продукти. Критерии за подбор на доставчици. Договаряне на условия, цени и доставки. Аранжиране на кетъринг храни на събитие. Проследяване на качество и срокове. Алтернативни канали при дефицит. Оценка и ротация на доставчици.

Дидактически материали: образец на договор, таблица за оценка на доставчик, сравнителен анализ на оферти, симулация: липса на продукт, списък с рискове при снабдяване

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Познава основите на икономически контрол в процеса на снабдяване и доставки	10
2. Изброява методи за оценка на ефективността на използваните ресурси	10
3. Описва връзката между устойчиво управление на ресурсите и финансовите резултати	10
4. Разпознава мерки за ограничаване на загубите и повишаване на ресурсната ефективност	10
5. Познава функциите на софтуерни системи за контрол на доставки и инвентар	10
6. Обяснява принципи за подбор и оценка на доставчици	10
7. Познава подходи за управление на риска и алтернативни доставки	10
8. Знае етапите на договаряне – цени, срокове, условия	10
9. Разграничава критерии за оценка и ротация на доставчици	5
10. Познава нормативни изисквания, свързани с проследимост и безопасност при доставки	5
11. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	5

12. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Контрол върху прилагането на стандарти за безопасност на храните в обекта

Актуализиране и надзор на вътрешни процедури по безопасност. Проверка на спазване на добри хигиенни практики. Контрол на проследимост и реакция при хранителни инциденти. Връзка с външни контролни органи (БАБХ, РЗИ). Въвеждане на коригиращи действия при отклонения.

Дидактически материали: модел на протокол за вътрешна проверка, примерен HACCP план, документация при инцидент, симулация на одит, чеклист за вътрешен контрол

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Познава принципите на системите за управление на качеството и безопасността на храните (ДХП, ДПП, HACCP)	10
2. Описва националните и европейските нормативни изисквания за безопасност на храните	10
3. Обяснява структурата и функциите на HACCP системата	10
4. Познава стандартите ISO, свързани с хранителната безопасност (например ISO 22000)	10
5. Изброява критичните контролни точки в производствения процес	10
6. Обяснява ролята и значението на документацията и регистрационните форми	10
7. Разграничава видове замърсители и опасности (вкл. кръстосано замърсяване)	10
8. Посочва методи за предотвратяване на замърсяване и мерки за контрол	10
9. Обяснява действията при хранителни инциденти и прилагането на коригиращи мерки	5
10. Разпознава задълженията на персонала за спазване на хигиенните и безопасните практики	5
11. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	5
12. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Управление на клиентското обслужване и развитие на кулинарната марка

Стратегическо управление на ресторантската дейност, анализ на пазара и потребителите. Развитие и позициониране на кулинарната марка. Прилагане на лидерски практики и организационно поведение. Използване на дигитални технологии за управление и анализ.

Дидактически материали: Таблица с основни финансови показатели – приходи, разходи, печалба, инвестиции. Примерен модел за анализ на пазара и потребителите

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Познава същността на стратегическото управление на ресторантски и кетъринг концепции	15
2. Описва процеса на разработване и прилагане на бизнес стратегии в ресторантьорството	15
3. Познава принципите на финансовото управление и контрола на финансовите резултати	20
4. Изброява факторите при анализ на пазара и потребителите	10
5. Описва процеса на развитие и позициониране на кулинарната марка	20
6. Познава лидерските практики и организационното поведение в ресторантьорството и кетъринга	10
7. Описва ролята на дигиталните технологии и управленския софтуер в управлението на дейността	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Разработване на вътрешен наръчник за стандарти и поведение на персонала

Формулиране на фирмени стандарти – поведение, външен вид, език. Стандартизиране на обслужване – при посрещане, сервиране, изпращане. Изисквания към работната среда. Въвеждане на вътрешен кодекс. Контрол на спазването на стандарта.

Дидактически материали: образец на вътрешен кодекс, сценарии за поведение в зала, наръчник за нов служител, примерна система за вътрешен контрол, таблица с индикатори за оценка на стандарти

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Описва ключови елементи на фирмени политики и процедури	10
2. Разграничава подходи за обучение и наставничество	10
3. Познава нормативни и етични изисквания към екипното управление	10
4. Идентифицира подходящи мотивиращи техники и форми за контрол на ефективността	10
5. Описва процедури за вътрешен контрол и отчетност	10
6. Описва основни политики за качество, безопасност и устойчивост	15
7. Посочва нормативни изисквания за управление на персонала	10
8. Изброява параметри за социална и екологична отговорност	10
9. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
10. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Екологично и устойчиво управление на ресторантска дейност

Анализ на ресурси и разход – вода, ток, храна. Разработка на политики за намаляване на

отпадъци. Работа с локални и устойчиви продукти. Създаване на зелена комуникация към клиенти. Измерване и отчитане на резултатите.

Дидактически материали: таблица за разход и икономии, план за „зелена кухня“, примерен плакат/брошура към клиентите, списък с екологични алтернативи, симулация на зелена кампания

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Познава принципите на устойчивото хранене и устойчивото управление на ресурси	10
2. Описва добри практики за намаляване на хранителните отпадъци и ефективно използване на ресурси (енергия, вода)	10
3. Познава екологичните, социалните и икономическите аспекти на устойчивостта в хранителния сектор	10
4. Описва методи за мониторинг на отпадъци и енергийна ефективност	10
5. Описва алтернативни материали и технологии с намален екологичен отпечатък	10
6. Познава връзката между устойчивото управление на ресурсите и финансовите резултати	15
7. Разграничава методи за оценка на ефективността на използваните ресурси	10
8. Изброява основи на икономически контрол в процеса на снабдяване и доставки	10
9. Разпознава добри практики за оптимизация на процесите по снабдяване	10
10. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
11. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Управление на кризисни ситуации в ресторанта (инциденти, кризи, извънредни обстоятелства)

Видове аварийни и извънредни ситуации в ресторантьорството, свързани със здравословни и безопасни условия на труд, безопасност на храните и технологичния процес. Нормативни изисквания и вътрешнофирмени правила при възникване на инциденти. Правила за действие при аварии, злополуки и ситуации с риск за живота и здравето. Процедури за осигуряване на хигиена, безопасност и контрол на качеството при извънредни обстоятелства. Задължения и отговорности на персонала при възникване на кризисна ситуация. Ред за уведомяване и взаимодействие с компетентни държавни и общински институции. Действия за ограничаване на последиците и възстановяване на нормалния работен процес.

Дидактически материали: Схема на действия при аварийни и извънредни ситуации в ресторант

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Изброява видовете аварийни и кризисни ситуации в ресторантьорството	10
2. Познава правилата за действие при аварии и аварийни ситуации съгласно ЗБУТ	10
3. Описва процедурите за безопасност и хигиена при извънредни обстоятелства	10
4. Познава нормативните изисквания, свързани с безопасността на храните и кризисни ситуации	10
5. Описва задълженията на персонала при възникване на кризисна ситуация	10
6. Посочва реда за комуникация с компетентни институции при инцидент	15
7. Описва действията за възстановяване на нормалния работен процес след криза	10
8. Описва принципите на екологичната, социалната и икономическата устойчивост в ресторантьорството и кетъринга	10
9. Познава ролята и приложението на дигиталните технологии и IoT системите в управлението, контрола и оптимизацията на ресторантьорската и кетъринг дейност	5
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
2. <i>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
3. <i>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
4. <i>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
5. Използване на професионалната терминология, добър и ясен стил, обща езикова грамотност	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 на 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^{1□}	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
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

^{1*} 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
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 **101302 „Ресторантьорство и кетъринг“** 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:

- 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 оценката 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 ВТОРА/ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА

по професия код 101302 „Ресторантьорство и кетъринг“

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 ВТОРА/ТРЕТА СТЕПЕН НА
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА
ПРОФЕСИЯТА**

**по професия код 101302 „Ресторантьорство и
кетъринг“
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 101302 „Ресторантьорство и кетъринг“

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)