



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

4/24/2026

X РД09-1849/24.04.2026г.

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 **101303 „Хотелиерство“** 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**

Професионално направление					
Код: 1013	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг				
Професия					
Код: 101303	Хотелиерство				
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 101303 „Хотелиерство“ 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: Поддържане на хигиената в места за настаняване

Последователност при ежедневно почистване на стая. Видове препарати и тяхното приложение. Дезинфекция на санитарни възли. Подмяна на консумативи и принадлежности. Проверка на чистота и изправност.

Дидактически материали: карта за почистване по етаж, снимки/етикети на почистващи препарати, стандарт за чистота в места за настаняване, списък за проверка на стаята

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Изброява стъпките в последователността при ежедневно почистване на стая	10
2. Посочва видовете почистващи препарати и инструменти според тяхното предназначение	20
3. Описва основни хигиенни и безопасни практики при работа в хотелска среда	20
4. Обяснява правилата за подмяна на консумативи и принадлежности в хотелска стая	20
5. Идентифицира типични нередности в стаята и действията за тяхното докладване	10
6. Обяснява ролята на дигиталните инструменти и техните функционалности при изпълнение на съответната дейност	10
7. Посочва екологосъобразни почистващи препарати, обяснява значението на икономично използване на вода и препарати и разпознава практики за намаляване на отпадъците	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Дезинфекция на санитарни помещения и използване на почистващи средства

Разлика между почистване и дезинфекция. Видове почистващи и дезинфекциращи препарати. Безопасна употреба – етикети, предпазни средства. Стъпки при почистване на баня/тоалетна. Проверка на резултатите.

Дидактически материали: етикети на почистващи продукти, списък на повърхности с подходящ препарат, инструкции за дезинфекция, снимки на санитарни помещения

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Посочва разликата между почистване и дезинфекция на санитарни помещения	10
2. Изброява видовете почистващи и дезинфекциращи препарати според предназначението им	20

3. Обяснява правилата за безопасна употреба на препарати и защитни средства	20
4. Описва последователните стъпки при почистване и дезинфекция на санитарен възел	20
5. Идентифицира признаци за недостатъчна хигиена и нужда от повторна обработка	10
6. Обяснява ролята на дигиталните инструменти и техните функционалности при изпълнение на съответната дейност	10
7. Посочва начини за безопасно съхранение на препарати и обяснява значението на опазване на здравето на персонала и гостите	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Освежаване на незаети стаи и общи части в места за настаняване

Проветряване и ароматизиране на помещения. Леко почистване на прах и замърсявания. Подреджане на интериора и принадлежности. Проверка за застоял въздух, влага, паяжини. Докладване на състоянието.

Дидактически материали: график за освежаване, примерен контролен лист, ароматизатори/фотоси, видеосимулация (по избор)

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Описва стандартите и процедурите за освежаване на незаети хотелски помещения	10
2. Изброява подходящи техники за проветряване, ароматизиране и леко почистване	20
3. Обяснява изискванията за естетичен вид и внимание към детайла при подреджане на интериора	20
4. Идентифицира признаци на занемарено състояние – влага, паяжини, прах	20
5. Посочва добри практики за поддържане на тишина, ред и чистота в общите части	10
6. Обяснява ролята на дигиталните инструменти и техните функционалности при изпълнение на съответната дейност	10
7. Посочва начини за проветряване без излишен разход на енергия и разпознава устойчиви консумативи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Докладване на забравени вещи и повреди

Видове забравени вещи и тяхното съхранение. Етични правила при работа с лични вещи. Докладване на повреди и липси. Попълване на формуляри и предаване на рецепция. Роля на камериерката в сигурността на обекта.

Дидактически материали: образец на формуляр за забравени вещи, снимки на типични повреди, стандарти за етична работа, инструкции на рецепция за предаване

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Изброява видовете забравени вещи и правилата за тяхното съхранение	10
2. Описва начина на попълване на формуляри за открити вещи и повреди	20
3. Обяснява процедурата за информиране на отговорно лице при инцидент	20
4. Посочва етичните норми при работа с лични вещи на гости	20
5. Идентифицира типични повреди и необходимостта от своевременно докладване	10
6. Обяснява ролята на дигиталните инструменти и техните функционалности при изпълнение на съответната дейност	10
7. Обяснява значението на повторната употреба и ремонт вместо изхвърляне и посочва етични аспекти при работа с лични вещи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Реакция при аварийни ситуации и спазване на ЗБУТ

Какво е авария – видове рискове в места за настаняване. Поведение при пожар, токов удар, наводнение. План за евакуация – изходи и маршрути. Подаване на сигнал – на кого, кога и как. Основни правила за безопасност при работа.

Дидактически материали: карта с аварийни изходи, сценарии за симулирани аварии, брошура с правила за безопасност, видеоинструкция за действия при пожар

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Обяснява какво представлява аварийна ситуация и изброява основните рискове в хотелската среда	10
2. Изброява стъпките от стандартните процедури за сигурност при инцидент	20
3. Описва действията при евакуация съгласно аварийния план	20
4. Посочва начини за поддържане на спокойствие и ред при извънредни ситуации	20
5. Обяснява как се подава навременна информация за авария и към кого	10
6. Обяснява ролята на дигиталните инструменти и техните функционалности при изпълнение на съответната дейност	10
7. Обяснява връзката между безопасността и социалната устойчивост и посочва мерки за минимизиране на екологични щети	10
Общ брой точки:	100

2. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Обслужване на гости при настаняване и напускане

Процедури за регистрация на гост. Насочване на госта и предоставяне на информация. Процес по напускане – проверка, разплащане, обратна връзка. Стандартни фрази за посрещане и изпращане. Работа с хотелски софтуер при пристигане/напускане.

Дидактически материали: примерна регистрационна карта, извадка от хотелски софтуер, диалогови сценарии (гост – рецепционист), списък със стандартни фрази

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва процедурите за регистрация и настаняване на гост в места за настаняване	10
2. Обяснява начините за учтиво и пълноценно информиране на госта при пристигане	20
3. Изброява стъпките за стандартно приключване на престоя и напускане	20
4. Посочва основни функции на хотелския софтуер, използван при настаняване и напускане	15
5. Идентифицира подходящи езикови формули и поведение при обслужване на гости	10
6. Описва функциите на PMS при регистрация, като обяснява как се въвеждат и актуализират клиентски данни и разяснява защо е важна защитата на личните данни	15
7. Обяснява как информира гостите за устойчиви политики, като посочва примери за насърчаване на отговорно поведение	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Работа с резервации и актуализиране на данни, приемане на резервации – телефон, имейл, платформи

Потвърждаване и отказване на резервации. Актуализация на заетостта в системата. Работа с графици и таблици за заетост. Решаване на проблеми – презастъпвания, неточности.

Дидактически материали: примерни резервации, график на заетост, демонстрация на софтуер, сценарии с несъответствия

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва процеса на въвеждане на резервационни данни в хотелска система	10
2. Обяснява процедурите за потвърждаване, отказване и обработване на заявки	20
3. Изброява действията за актуализиране на заетостта в графици и таблици	20
4. Посочва подходи за решаване на чести грешки като презастъпвания и несъответствия	15

5. Идентифицира ситуации, изискващи внимание и точност при работа под напрежение	10
6. Описва процеса на работа с онлайн резервационни системи, обяснява как софтуерът предотвратява двойна продажба на стая и посочва рисковете при неправилно въвеждане на данни и тяхното въздействие	15
7. Обяснява значението на дигиталните резервации за намаляване на хартиения ресурс, като посочва връзката между заетост и ефективно използване на ресурси	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Приемане на плащания и работа с касова система

Видове плащания – в брой, карта, онлайн. Издаване на фискален бон и фактура. Работа с POS терминал. Отчитане на приходите в края на деня. Съхранение и защита на лични и платежни данни.

Дидактически материали: симулиран касов апарат, примерен фискален бон и фактура, сценарии за плащане и рекламация, таблица за отчет на приходи

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява видовете плащания и процедурите за тяхното извършване	10
2. Описва изискванията за издаване на фискален бон и фактура	20
3. Обяснява основните функции на касова система и POS терминал	20
4. Посочва стъпките за отчитане на приходите в края на работния ден	15
5. Идентифицира основни правила за защита на лични и платежни данни	10
6. Обяснява принципа на работа на POS система, като разяснява защита на платежни данни и описва значението и процедурата за електронното приключване на деня	15
7. Обяснява предимствата на електронните разплащания и разпознава принципи на прозрачност и икономическа устойчивост	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Ефективно обслужване и управление на клиентски оплаквания

Установяване на контакт с госта. Уважителна вербална и невербална комуникация. Поведение в напрегнати ситуации. Деескалация на конфликт и предлагане на решение. Докладване на сериозни оплаквания към ръководството.

Дидактически материали: диалогови казуси с трудни гости, списък с любезни изрази и фрази, формуляр за оплаквания, видеосимулации на общуване

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва принципите на ефективна вербална и невербална комуникация с гости	10
2. Обяснява подходите за изслушване и адекватна реакция при оплаквания	20

3. Посочва начини за деескалация на конфликт и предлагане на решение	20
4. Изброява стъпките за докладване на сериозни сигнали към ръководството	20
5. Идентифицира етични и професионални норми при общуване с клиенти	10
6. Обяснява начини за регистриране на сигнали в CRM/PMS и описва дигиталното проследяване на казуси	10
7. Обяснява връзката между удовлетвореност на клиента и дългосрочна устойчивост, като посочва значението на социалната отговорност	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Организация и предаване на информация между отдели

Вътрешна комуникация между рецепция и други отдели. Предаване на информация за почистване и технически повреди. Уточняване на приоритети (бързо освобождаване на стая и т.н.). Попълване на форми за заявка. Работа в екип и ефективна координация.

Дидактически материали: примерен формуляр за предаване на информация. Симулации на комуникация (гласова или писмена). Казус за спешна координация. Таблица със задачи между отдели

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва процесите на комуникация между отделите в места за настаняване	10
2. Обяснява изискванията за създаване и подаване на заявки за действия	20
3. Посочва подходи за определяне на приоритети при обслужване	20
4. Изброява добри практики за екипна работа и сътрудничество	15
5. Идентифицира изразни средства за професионална писмена и устна комуникация	10
6. Описва вътрешни дигитални комуникационни канали, като обяснява предимствата на електронното документиране и управлението на работните задачи	15
7. Обяснява ролята на координацията за намаляване на разхищения на ресурси, като посочва примери за ефективно използване на ресурси	10
Общ брой точки:	100

3. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1. Осигуряване на хигиена и стандарт в места за настаняване

Стандарти за чистота в различни типове стаи. Проверка на оборудване и принадлежности. Поддръжка на санитарни помещения. Докладване на несъответствия и нужда от подмяна. Актуализиране на информация в хотелски софтуер.

Дидактически материали: чеклист за проверка на стая, фотоси на правилно и неправилно подредена стая, стандарт на места за настаняване за чистота и комфорт, формуляр за отчет на хигиенно обслужване

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Изброява стандартите за чистота и комфорт в места за настаняване	10
2. Описва методите за проверка на оборудване и принадлежности в стая	10
3. Обяснява действията при откриване на несъответствия и нужда от подмяна	20
4. Посочва важността на детайлното изпълнение при поддръжка на стаи	15
5. Идентифицира начини за координация и спазване на срокове при хигиенно обслужване	10
6. Обяснява ролята на дигиталните инструменти и анализиране на техните функционалности за осигуряване на хигиена и стандарт, като посочва съответни примери за използване на електронни чеклисти, формуляри или мобилни устройства	20
7. Анализира влиянието на почистващи практики върху околната среда и предлага мерки за оптимизация на ресурсите	15
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Реакция при възникване на аварийни ситуации в места за настаняване

Разпознаване на авария – пожар, наводнение, повреда. Сигнализиране и информиране на ръководството. Насочване и евакуиране на гости. Поведение по време на инцидент. Докладване и запис на случая.

Дидактически материали: план за евакуация, инструкции за действия при пожар и токов удар, формуляр за докладване на инцидент, симулационни сценарии (казуси)

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Изброява видовете аварийни ситуации в хотелската среда и признаците за тяхното разпознаване	10
2. Описва мерки за осигуряване на безопасност на гостите по време на инцидент	20
3. Обяснява процедурите за сигнализиране и информиране на отговорни лица	20
4. Посочва изискванията за водене на документация при инциденти	15
5. Описва поведения, които демонстрират самообладание и професионализъм в извънредни ситуации	20
6. Анализира екологичните рискове при инциденти, като предлага действия за минимизиране на въздействието	15
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Психология на обслужването в места за настаняване

Основни психологически принципи в обслужването. Емоционална интелигентност в работата с гости. Емоционален труд и професионално поведение. Типология на клиенти и индивидуален

подход. Управление на конфликти и стресови ситуации. Формиране на положително клиентско преживяване (customer experience). Професионална емпатия и етични стандарти в обслужването.

Дидактически материали: вътрешни правила за сигурност, казус с изтичане на данни, правила на GDPR

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Обяснява основни понятия от психологията на обслужването	15
2. Анализира и обяснява поведението на различни типове гости	20
3. Оценява и описва подходи за управление на конфликтни ситуации	20
4. Анализира и описва ролята на емоционалната интелигентност в професионалната дейност	15
5. Описва начини за вземане на решения за подобряване на клиентското преживяване	20
6. Използва правилно професионална терминология и аргументация	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Въвеждане и анализ на данни в хотелски софтуер

Въвеждане, актуализиране и интерпретация на данни от PMS системи с цел анализ на резервации, заетост и приходи, включително основни визуализации.

Дидактически материали: екранни снимки на PMS, примерни отчети, задачи за тълкуване на данни

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Обяснява функциите на хотелския софтуер при анализ на данни	10
2. Посочва видовете данни, които се въвеждат и обработват	10
3. Изброява възможности за филтриране и извличане на справки	20
4. Описва начини за представяне на данни чрез графики и таблици	10
5. Обяснява как анализираните данни подпомагат управлението на места за настаняване	10
6. Анализира и описва данни за заетост и приходи, интерпретира графики и формулира изводи въз основа на данни	20
7. Анализира данни за потребление на енергия и ресурси и интерпретира показатели за устойчивост и формулира изводи	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Поддържане на база данни с клиентски профили

Систематизиране, поддържане и актуализиране на информация за редовни гости, техните предпочитания, история на престой и събиране на данни за програми за лоялност.

Дидактически материали: формуляр за клиентски профил, CRM симулация, примерни клиентски досиета

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Изброява основни елементи на клиентски профил	10
2. Обяснява ролята на база данни за прилагане на персонализирано обслужване	20
3. Описва процесите за актуализиране на информация	20
4. Посочва изисквания за съхранение и достъп до данни	10
5. Обяснява връзката между база данни и програми за лоялност	15
6. Обяснява структурата на CRM/PMS, анализира ролята на данните за персонализация и оценява рисковете при неправилно съхранение	10
7. Анализира връзката между лоялност и икономическа устойчивост, като оценява дългосрочни ползи	15
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Организация на трансфери и посрещане на гости

Планиране и съгласуване на трансфери до и от хотела, посрещане на гости, взаимодействие с транспортни партньори и рецепция.

Дидактически материали: транспортен график, сценарий за посрещане, договор с фирма за трансфери, карта с маршрути

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Изброява стъпки при организация на трансфер	10
2. Обяснява ролята на служителя при посрещане на гости	20
3. Описва взаимодействието с рецепция и партньори	20
4. Посочва важността на точност и комуникация	20
5. Описва действия при проблем с посрещането	30
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Контрол на минибар

Проверка на наличности в минибар, зареждане, отчитане на консумация, предлагане на допълнителни услуги към престоя.

Дидактически материали: контролен списък за минибар, формуляр за отчет, фотоси на артикули, брошура за допълнителни услуги

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Посочва реда за контрол на минибар	10
2. Изброява начини за отчитане на консумация	20
3. Описва процедури при липси или рекламации	20
4. Обяснява начини на комуникацията с рецепция по темата	30
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Участие в инвентаризация и отчетност

Участие в процеси на проверка, преброяване и документиране на материални активи и консумативи в помещения на места за настаняване.

Дидактически материали: таблица за инвентаризация, снимки на етикети и номерация, симулация на преброяване, отчетен формуляр

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Описва етапите на инвентаризация	10
2. Изброява видовете инвентар и активи	20
3. Обяснява процедурите за документиране	20
4. Посочва честота на проверките и отговорности	20
5. Описва връзката с отчетността и контрола	30
6. Обяснява използването на дигитални системи за мониторинг на потребление на ресурси, като анализира данни за потребление	15
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Обслужване на гости със специални нужди

Прилагане на адаптирани подходи за обслужване на гости с физически, сензорни или други ограничения. Осигуряване на достъпност, помощ при придвижване, разбиране на нуждите и комуникация с емпатия.

Дидактически материали: сценарии за обслужване на гост със специфични нужди, брошура за достъпни услуги, видео с демонстрация на адаптирано поведение, формуляр за запис на нужди

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Изброява основните категории специални нужди и техните проявления	10
2. Описва адаптирани услуги и съоръжения, налични в места за настаняване	20
3. Обяснява как се установяват нуждите на госта при настаняване	20
4. Посочва начини за предоставяне на помощ при запазване на уважение и достойнство	20
5. Описва правилата за комуникация с такт и емпатия в различни ситуации	30
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Организация на предлагането на допълнителни услуги

Прилагане на политики за устойчиво развитие – намаляване на отпадъци, пестене на енергия, информиране на гости.

Дидактически материали: плакат за устойчиви практики, вътрешни правила, списък с мерки, видеокампания за зелено поведение

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Обяснява значението на допълнителните услуги за престоя	20
2. Обяснява услугите, които се предлагат на рецепция Медикъл СПА, Уелнес център, Спа център, Таласотерапевтичен център в места за настаняване	15
3. Описва структурата и обзавеждането на различните зони на Медикъл СПА, Уелнес център, Спа център, Таласотерапевтичен център	15
4. Познава и представя другите видове допълнителни услуги, предлагани в местата за настаняване – организиране на събития, бизнес услуги, румсървиз, голф, фитнес, анимация, екскурзии и др.	20
5. Описва дигиталните технологии, използвани при предлагане на допълнителни услуги, и анализира техните функционалности	15
6. Анализира прилагането на принципите на устойчивото развитие при организирането на допълнителни услуги и предлага подходящи практики	15
Общ брой точки:	100

4. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ЧЕТВЪРТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1. Планиране на дейности по заетост и оптимизация на хотелски капацитет

Анализ на сезонна заетост, резервации и капацитет с цел подобряване на организацията и минимизиране на загуби.

Дидактически материали: таблица с резервации, график на заетост, PMS симулация, исторически данни

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Изброява факторите, влияещи върху заетостта	10
2. Обяснява методи за оптимизация на капацитета	10
3. Описва връзката между заетост и рентабилност	10
4. Посочва начини за прогнозиране на търсенето	10
5. Описва действия при ниска или прекомерна заетост	20
6. Анализира исторически данни от PMS, предлага дигитални инструменти за прогнозиране и аргументира избор на метода за анализ и прогнозиране	20
7. Анализира заетостта в контекста на ресурсна ефективност, като предлага устойчиви решения при ниска/висока заетост	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Изготвяне на оперативен график за персонала

Създаване на комуникационни правила и протоколи. Разпределение на смени, съобразено с натовареност, почивки и правни изисквания за персоналната заетост.

Дидактически материали: шаблон на график, трудово-правни указания, примерна програма за работа

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва изискванията към оперативен график	10
2. Обяснява правата и задълженията на служителите	20
3. Посочва правила за равномерност на натоварването	20
4. Изброява често срещани грешки в графиците	10
5. Описва начини за справяне с отсъствия и замествания	10
6. Обяснява използването на електронни таблици и BI инструменти, интерпретира ключови показатели за изпълнения и оценява ефективността чрез дигитални показатели	20
7. Оценява социалната устойчивост чрез справедливо разпределение на труда, като анализира влиянието върху работната среда	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Контрол и управление на разходи в хотелската дейност

Наблюдение на оперативните разходи, изготвяне на бюджет и контрол върху разходни пера по отдели.

Дидактически материали: отчет по разходи, бюджетен шаблон, симулация на месечен контрол

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява основни разходни пера в места за настаняване	10
2. Обяснява принципи на бюджетиране	20
3. Посочва методи за контрол на разходи	20
4. Описва действия при надхвърляне на лимитите	10
5. Обяснява значението на анализ на разходите	20
6. Анализира икономическата устойчивост, като предлага оптимизация без компромис с качеството	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Разработване на програми за лоялност и клиентско задържане

Създаване и прилагане на системи за бонуси, персонализирани оферти и специални условия за лоялни клиенти.

Дидактически материали: цифрова платформа, сценарии за оферти, таблица с повтарящи се гости

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва целите на програмите за лоялност	10
2. Изброява етапи в разработването им	20
3. Обяснява влиянието им върху задържането на клиенти	20
4. Посочва канали за комуникация с лоялни клиенти	10
5. Описва примери за персонализирани оферти	30
6. Оценява дългосрочния ефект върху устойчивия растеж, като предлага етични маркетингови практики	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Провеждане на обучения и инструктаж на нов персонал

Въвеждане на нови служители чрез теоретично и практическо обучение, използване на сценарии и инструктажни материали.

Дидактически материали: видеоинструкция, план за обучение, контролен лист за въведение в длъжност

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Изброява елементи на обучителния процес	10
2. Описва методи за въвеждане в работата	20
3. Обяснява значението на първоначалния инструктаж	20
4. Посочва начини за проследяване на напредъка	20
5. Описва ролята на наставника при адаптация на служителя	30
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Изготвяне на вътрешни правила и процедури

Разработване и въвеждане на вътрешни документи, които регламентират поведението, отговорностите и взаимодействието между отдели – включително процедури по хигиена, сигурност, обслужване и отчетност.

Дидактически материали: шаблони за вътрешни правила, примерни заповеди, кодекс на поведение, план за въвеждане

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Посочва целта и функциите на вътрешните правила	10
2. Изброява видовете процедури, прилагани в места за настаняване	20
3. Обяснява процеса на създаване и утвърждаване	20
4. Описва задълженията на персонала при прилагането им	20
5. Посочва начини за актуализиране и контрол на изпълнение	30
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Анализ на пазарна среда и конкурентна позиция на места за настаняване

Събиране и анализ на информация за пазара – включително цени, клиентски сегменти, туристически тенденции, дейност на конкуренцията – с цел стратегическо планиране и маркетинг.

Дидактически материали: пазарен анализ, конкурентни профили, диаграма на клиентски сегменти, платформи за сравнение

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Изброява основни източници на пазарна информация	10
2. Обяснява методи за сравнение с конкуренцията	10
3. Описва техники за анализ на целеви клиенти	10
4. Посочва връзката между пазарен анализ и маркетинг	10
5. Обяснява как анализът подпомага вземането на управленски решения	20
6. Анализира и описва онлайн източници, като оценява достоверността на дигитална информация и предлага дигитална маркетингова стратегия	20
7. Анализира туристически тенденции в контекста на устойчив туризъм, като предлага стратегически устойчиви позиции	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Изготвяне на месечен отчет за дейността на обекта

Събиране, структуриране и представяне на данни от работата на различни отдели – заетост, приходи, оплаквания, инвентар – с изводи, препоръки и визуализация за мениджмънта.

Дидактически материали: шаблон на отчет, примери с ключови индикатори, формат за анализ, симулационни данни

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Посочва основните компоненти на месечен отчет	10
2. Изброява ключови показатели за ефективност	20
3. Обяснява структурата и логиката на отчета	10
4. Описва начини за визуално представяне на данни	10
5. Обяснява как се използва отчетът при управленски решения	10
6. Обяснява структурата на дигитален отчет, като предлага подходяща визуализация на данните и аргументира управленски решения въз основа на данни	20
7. Обяснява начини за включване на показатели за устойчивост и интерпретира резултатите за управленски решения	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Участие в разработване на проекти за устойчиво развитие

Идентифициране на възможности за екологични подобрения, енергийна ефективност и социална

отговорност, изготвяне на план и координация с партньори и персонал по изпълнението на инициативи.

Дидактически материали: вътрешна политика за устойчивост, карта на мерки, проектен план, казус за зелени инициативи

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Изброява устойчиви практики и примери от хотелския сектор	10
2. Обяснява ползите от прилагане на зелени инициативи	20
3. Описва стъпки за разработване на устойчив проект	20
4. Посочва начини за включване на персонала и гостите	20
5. Обяснява как се проследява и отчита напредъкът	30
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Управление на вътрешна комуникация и междуотделна координация

Организиране на ефективна комуникация между различните отдели на места за настаняване – рецепция, хигиена, кухня, техническа поддръжка. Разрешаване на оперативни затруднения, проследяване на заявки и подаване на информация в реално време.

Дидактически материали: схема на комуникационен поток, симулация на вътрешен чат/формуляр, казус с конфликт между отдели, график на съвместна задача

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Изброява основни канали и средства за вътрешна комуникация	10
2. Описва значението на точната и навременна информация	20
3. Обяснява процедурите за предаване на задачи и заявки	20
4. Посочва действия при недоразумения и конфликт между отдели	20
5. Описва ролята на координатора за поддържане на работния ритъм	30
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 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 използваната 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

<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
<i>1. Съответствие с изискванията за съдържание и структура на дипломния проект</i>	<i>20</i>
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>	<i>20</i>
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 обосновааност на предложенията и насоките	4
<i>3. Представяне на дипломния проект</i>	<i>20</i>
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>	<i>30</i>
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 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*} 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
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
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 101303 „Хотелиерство“ 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 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 ВТОРА/ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА

**по професия 101303 „Хотелиерство“
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 101303 „Хотелиерство“
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 101303 „Хотелиерство“

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.

Рецензент:

гр./с.

(подпис)