



УТВЪРДИЛ:.....

Директор /Мария Георгиева/

### **ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

**за провеждане на изпит за определяне на годишна оценка  
по Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела за 10 клас  
Специалност "Организация на туризма и свободното време"**

**I. Форма на обучение – самостоятелна**

**II. Начин на провеждане на изпита – писмен**

### **III. ИЗПИТНИ ТЕМИ**

1. Заведенията за хранене и развлечения - класификация, категоризация, видове, характеристика, развитие.
2. Студена кухня – характеристика и технологично обзавеждане.
3. Организация на работата в студена кухня. Технология на приготвянето на ястия в студена кухня.
4. Предястия – характеристика, класификация и особености при поднасяне.
5. Топла кухня – характеристика и технологично обзавеждане.
6. Топлинни процеси.
7. Съставки на ястията – Бульони. Запръжки. Застройки. Гарнитурни. Сосове
8. Технология на супи – бистри, небистри и студени. Сервиране на супи
9. Технология на варени основни ястия и на задушени основни ястия
10. Технология на печени основни ястия и на пържени основни ястия
11. Сервиране на основни ястия и специалитети
12. Технология на десерти – тестени, сладкарски, замразени. Сервиране на десерти
13. Характеристика на процеса обслужване. Нормативна база. Средства за работа.
14. Персонал в кухнята и ресторанта. Изисквания към персонала.
16. Технология и сервиране на топли напитки, смесени напитки, вино, алкохолни напитки
17. Форми на сервитьорско обслужване в ЗХР
18. Специални форми на обслужване, прилагани в ЗХР към хотелските комплекси
19. Технология и организация на обслужване при специални случаи
20. Технология и организация на обслужване на туристически групи
21. Технология и организация на обслужване в хотелски стаи
22. Технология и организация на обслужване в транспортни средства
23. Организация на обслужването извън заведенията за хранене.
24. Меню. Правила за оформяне на меню. Видове менюта.

### **IV. Критерии за оценяване**

1. Комплексност и пълнота на изложението – до 30 точки

- Дефинира понятията – 10 т.
- Прави съдържателна характеристика на проблеми, тенденции, категории, взаимовръзки – 10 т.
- Анализира и изяснява факторите, взаимодействието между тях и влиянието им. -10 т.

2.Точност на изложението. Вярно дефинира конкретнитепроблеми, тенденции, категории, взаимовръзки. Изложението е изцяло подчинено на зададената тема. – 10 точки

3.Логичност и последователност. Изложението е логично структурирано и обосновано. Умее самостоятелно да интерпретира и анализира същността, проблемите, тенденциите и взаимовръзките.

#### **V. Оформяне на оценка**

<b>Оценка</b>	<b>Брой точки</b>
Слаб 2	До 29 точки
Среден 3	От 30 до 34 точки
Добър 4	От 35 до 44 точки
Мн. добър 5	От 45 до 54 точки
Отличен 6	От 55 до 60 точки

#### **VI.Препоръчителна литература**

1. Стамов, Ст., Никовска,Кр. “Отранизация и функциониране на кухнята и ресторанта”, “МАТКОМ” София.

2. Стамов, Ст., Никовска,Кр. “Технология на кулинарната продукция – част 1 и 2”, “МАТКОМ” София.

3. Тодоров, Д., „Ресторантьорство“, МАТКОМ, София

Изготвил: Надежда Илиева