



УТВЪРДИЛ:.....

Директор /Мария Георгиева/

### ИЗПИТНА ПРОГРАМА

за провеждане на изпит за определяне на годишна оценка  
по ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРАКТИКА за 11 клас  
Специалност "Организация на туризма и свободното време"

I. Форма на обучение – самостоятелна

II. Начин на провеждане на изпита – практически изпит

### III. ИЗПИТНИ ТЕМИ

1. Класификация и характеристика на заведенията за хранене и развлечения. Материално-техническа база. Нормативна база. Хигиена и безопасност на работната среда. Персонал в кухнята.

2. Обща характеристика на химичния състав на хранителните продукти. Характеристика на основните групи хранителни продукти. От растителен произход: плодове, зеленчуци, гъби и продукти от преработката им. От животински произход: месо и месни продукти, птици, риба и рибни продукти, яйца и яйчни продукти, мляко и млечни продукти. Хранителни мазнини. Вкусово-ароматични продукти.

3. Организация на снабдяването и складовото стопанство; организация на снабдяването с хранителни продукти в кухнята и ресторанта. Закупуване на хранителни продукти.

4. Предварителна обработка на хранителните продукти. Механични и хидромеханични процеси при обработката на хранителни продукти. Организация на производството на полуфабрикати. Технология на зеленчукови полуфабрикати.

5. Технологично обзавеждане на помещението за предварителна обработка на зеленчуци и плодове. Технология на полуфабрикати от месо и субпродукти, риба, птици. Технологично обзавеждане на помещенията за предварителна обработка. Технология и организация на предварителната обработка на яйца.

6. Студена кухня - технологично обзавеждане и организация на работата в студена кухня. Технология на приготвянето на ястия в студена кухня.

7. Топла кухня - топлинни процеси. Технологичното обзавеждане в топла кухня. Производството на ястия в топлата кухня: съставки на ястията; супи; топли предястия; основни ястия; десерти /кухненски десерти и тестени сладкарски изделия/.

### IV. Критерии за оценяване на практическото задание:

№	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ И ПОКАЗАТЕЛИ	Максимален брой точки
1.	Спазва правилата за ЗБУТ	5
	- Знае и изпълнява изискванията за ЗБУТ	до 3 точки
	- Поддържа ред и хигиена на работното място.	до 2 точки
2.	Ефективна организация на работното място	10
	- работи рационално и безопасно с технологичното обзавеждане в кухнята и ресторанта	до 3 точки
	- рационално подрежда прибори, посуда и помощни материали	до 5 точки
	- разпознава и извършва подбор на хранителните продукти в зависимост от предназначението им	до 2 точки
3.	Професионални знания и умения.	25

	- Правилно изготвя меню с традиционни /празнични ястия.	до 5 точки
	- Познава и спазва изискванията при приготвянето на ястията и напитките.	до 5 точки
	-Познава и прилага обслужването на гости при посрещане, настаняване и изпращане.	до 5 точки
	-Познава принципите на сервиране на храни и напитки и осъществява контрол над дейността	до 5 точки
	- Осъществява по професионален начин вербални комуникации на чужд език.	до 5 точки
4.	Самоконтрол, самодисциплина, комуникативност	<b>5</b>
5.	Експедитивност и работа при кратки срокове	<b>5</b>
5.	Работи в екип.	<b>5</b>
6.	Използва информационни технологии и ресторантьорски софтуер.	<b>5</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

#### **V. Формиране на оценка**

*Оценяване според брой точки:*

до 30 т. –Слаб(2)

от 31 до 35 т. - Среден (3)

от 36 до 45 т. - Добър (4)

от 46 до 55 т. - Мн. Добър (5)

от 55 до 60 т. – Отличен(6)

#### **VI. Препоръчителна литература:**

1. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела - втора първа: Организация и функциониране на кухнята, проф. Стамен Стамов, доц. Кремена Никовска, МАТКОМ, 2012
2. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела - втора част: Организация и функциониране на ресторанта, проф. Стамен Стамов, доц. Кремена Никовска, МАТКОМ, 2012

Изготвил: Надежда Илиева