

Утвърдил:.....П.....
Директор
/инж. Веска Николова/

Професия: Готвач

Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки

ИЗПИТНА ПРОГРАМА
Барманство– Разширена професионална подготовка
XI клас

I. Форма на обучение: дневна, самостоятелна

II. Начин на провеждане на изпита: тест, писмено изпитване

III. Изпитни теми:

1. ВЪВЕДЕНИЕ В ПРОФЕСИЯТА. ИСТОРИЯ НА БАРОВЕТЕ. ВИДОВЕ БАРОВЕ

План- тезис:

Същност на професията барман. История на баровете. Характеристика и видове.

2. ОБЗАВЕЖДАНЕ НА БАРА

План –тезис:

Мебели и съоръжения в бара. Чаши и инструментариум на бара. Машини в бара: машини за миене на чаши, електрохладилни съоръжения – постмикс, колддринк, апарат за наливно пиво, хладилни шкафове и витрини, ледогенератори, кафемашини и машини за изстискване на сокове.

3. ПЕРСОНАЛ НА БАРА.РАБОТА С КЛИЕНТА.

План- тезис:

Лични качества и поведение на бармана. Работно облекло според стандарта на заведенията .Работа с клиенти.

4. КЛАСИФИКАЦИЯ НА СМЕСЕНИ НАПИТКИ.

План- тезис:

Класификация на смесени напитки. Състав на коктейлите Елементи на смесени напитки. Методи на смесени напитки. Допълнителни техники при приготвяне на коктейли.

5. БАР-КАРТА

План- тезис:

Изисквания при изготвяне на бар-карта. Изготвяне на бар-карта за различни видове барове. Изисквания при поднасяне.

IV. Критерии за оценяване:

Инструментите за оценяване (тест, писмено изпитване) се подбират в съответствие с входящото ниво на обучаемите и етапа от провеждане на учебните занятия.

Слаб 2 – обучаваният не е овладял терминологията, не е осмислил основни понятия от учебния материал, трудно възпроизвежда усвоените знания.

Среден 3 - обучаваният е овладял минимални знания, но трудно ги систематизира и възпроизвежда.

Добър 4 - обучаваният е овладял достатъчно знания, но не съумява да използва връзката между тях, трудно обобщава и прави изводи.

Много добър 5 - обучаваният е овладял достатъчно знания, усвоил е терминологията, прави оценки на факти и обстоятелства на базата на междупредметните връзки.

Отличен 6 - обучаваният е овладял всички основни знания, прави сравнения, анализи и изводи.

V. Оформяне на оценка:

Точки	Оценка
От 0 до 9 точки	Слаб 2
От 10 до 14 точки	Среден 3
От 15 до 19 точки	Добър 4
От 20 до 24 точки	Много добър 5
От 25 до 30 точки	Отличен 6

VI. Препоръчителна литература:

- 1.Стамов, Никовска, Ресторантьорство, Кота, 2012 г.
- 2.Гутмайер, Щиклер и колектив, Барманство, Дионис, 2007 г.
- 3.Стамов, Никовска, Сервиране и барманство, Матком, София, 2012 г.
- 4.Бакалов, Бар. Барман. Коктейл: Алтернативен справочник, Матаник М, 2007 г.

Преподавател:.....п.....

/Ивелина Енчева/