

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

**Професия: Готвач**

**Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки**

## **ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

### **Учебна практика по барманство XI клас**

**I. Форма на обучение:** самостоятелна / дневна

**II. Начин на провеждане на изпита:** практически изпит

**III. Изпитни теми:**

1. Основни познания за напитките в бара.

План-тезис:

Запознаване с различните брандове напитки.

Поднасяне на различни видове напитки според изискванията. Правилен подбор на подходящи чаши, температура на сервиране и допълнения към тях.

2. Бар –карта

План-тезис:

Работа с бар-карта- изготвяне и поднасяне

Ролеви игри при поднасяне на бар-карта и консултиране на гостите при избора на напитки.

3. Подготовка на бара и персонала за работа. Обслужване на гости в бара.

План-тезис:

Подготовка на бара и персонала за работа. Посрещане и настаняване на гостите.

Приемане на поръчките и подготовка за изпълнение. Сервиране на напитки и коктейли в бара. Заплащане на консумацията и изпращане на гостите

4. Техники на миксиране.

План-тезис:

Основни техники за приготвяне на смесени напитки – в шейкър (shake), в барова чаша (stir), в блендер (blend), в чашата на госта (build), наслояване (layer).

Допълнителни техники – прецеждане (strain), двойно прецеждане (double strain), намачкване (muddle), оформяне на венец (rim), възпламеняване (flamb), свободно наливане (free pouring), дайвинг (diving).

5. Приключване работата на бара

План-тезис:

Дейности по приключване работата на бара.

Съставяне на дневен отчет и опис на наличните средства.

Изготвяне на калкулация и заявки за напитки, продукти и консумативи.

**IV. Критерии за оценяване:**

| Критерии и показатели за оценяване   | Максимален брой точки | Тежест       |
|--|-----------------------|--------------|
| <b>1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>   |                       | <b>да/не</b> |
| <p>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства</p> <p>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</p> <p>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</p> <p><b>Забележка:</b> 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).</p> |                       |              |
| <b>2. Ефективна организация на работното място</b>   |                       | <b>5</b>     |
| 2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията  | 1                     |              |
| 2.2. Целесъобразна употреба на материалите   | 2                     |              |
| 2.3. Работа с равномерен темп за определено време  | 2                     |              |
| <b>3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията</b>   |                       | <b>5</b>     |
| 3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица   | 3                     |              |
| 3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства)   | 2                     |              |
| <b>4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание</b>  |                       | <b>20</b>    |
| 4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според изпитното задание   | 10                    |              |
| 4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти   | 10                    |              |
| <b>5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание</b>   |                       | <b>20</b>    |
| 5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите  | 10                    |              |

|   |            |           |
|---|------------|-----------|
| 5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа       | 10         |           |
| <b>6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание</b>            |            | <b>50</b> |
| 6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология | 20         |           |
| 6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри                | 20         |           |
| 6.3. Изпълнява задачата в поставения срок   | 10         |           |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> |           |

**Цифровата оценка = получения общ брой точки x 0,06 с точност до единица**

#### **V. Препоръчителна литература:**

1. Попов,.Л., Томов,.И., Наръчник на бармана, София 1984 г.
2. Неделчев,.Д., Наздраве 365 коктейла за всеки ден 1991 г.
3. Сидни,. Ч., 400 рецепти-коктейли, Техника,София, 1994 г.
4. Кръстева,.Ат., Коктейл бар, Варна, 1993 г.
5. Кулинарни шедеври и коктейли, Елит прес, София, 2000 г..
6. Алексиева,.Й.,Стамов,С,Сервиране и барманство,Матком,София 2003г.

Преподавател: .....п.....  
/Ивелина Енчева/