



УТВЪРЖДАВАМ:.....

Гергана Япаджиева  
Директор

## **КОНСПЕКТ**

*За провеждане на изпит за определяне на годишна оценка, съгласно чл.29б от НАРЕДБА № 3 от 15.04.2003г. за системата за оценяване (Загл. - ДВ, бр. 73 от 2009 г., в сила от 15.09.2009 г.), издадена от министъра на образованието и науката*

по Сомелиерство–УП; за 12 клас  
професия Ресторантьор, специалност Кетъринг

- I. Форма на обучение: **самостоятелна**
- II. Начин на провеждане на изпита:
  1. Датата, началният час, времето и мястото за провеждане на изпита се определя със заповед на директора.
  2. Изпитът по Сомелиерство –УПе практически.
  3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
  1. Винени области в България. Сортове грозде и вина в региона.
  2. Класификация на вината ;Трениране на вкусови усещания. Усещания за допир, вкус, цвят, аромат.
  3. Определяне цвета, бистротата на виното – сетивни органи на зрението. Упражнения на възприятията – сладко, кисело, солено. Аромати във виното.
  4. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от България. Бели вина.
  5. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от България.Червени вина.
  6. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от България.Розови вина.
  7. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от България. Купажни вина.
  8. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от България. Десертни вина.
  9. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от Германия и Австрия.
  10. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от Италия.
  11. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина от Португалия, Испания.
  12. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на вина отФранция.
  13. Инвентар използван при дегустация. Работа с него.Дегустационен анализ на пенливи вина.
  14. Инвентар използван при дегустация. Работа с него. Дегустационен анализ на вина от Южна Африка.

15. Инвентар използван при дегустация. Работа с него. Дегустационен анализ на вина от САЩ, Чили
16. Инвентар използван при дегустация. Работа с него. Дегустационен анализ на отлежали вина. Декантиране на вина. Подходящи ястия.
17. Дегустационен анализ на сирена – български, холандски, френски, швейцарски. Съчетаване с подходящи вина.
18. Дегустационен анализ на месни продукти. Съчетаване с подходящи вина.
19. Дегустационен анализ на риба и морски деликатеси. Съчетаване с подходящи вина.
20. Работа във винарска изба, ресторант. Подбор на вината в зависимост от ЗХР.
21. Съставяне на меню по повод и избор на подходящи вина.

IV. Критерии за оценяване по Сомелиерство - УП

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

№	Критерии за оценяване	Показатели	Брой точки	Общ брой точки
1.	Предварителна подготовка за деня по темата	Теоретични знания	5	10
		Външен вид и работно облекло, лична хигиена и пособия за работа	5	
2.	Организация и техника на работа	Правилно подбира необходимите пособия, съдове и инвентар	5	10
		Точно дозира необходимите продукти	5	
3.	Качество на изпълнение	Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес	5	20
		Спазване на нормативните изисквания за производство на кулинарни изделия	5	
		Изпълнява задачата в поставения срок	5	
		Презентация на кулинарното изделие	5	
4.	Спазване правилата за ЗБУТ	ТБ и ППО	5	5
5.	Хигиена на работното място	Спазване на хигиенните изисквания	5	5
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	10
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>			60	60

При оформяне на крайната оценка общата сума на всички получени точки се приравнява към шестобалната система както следва:

1. от 55 до 60 точки – Отличен 6,00;
2. от 45 до 54 точки – Много добър 5,00;
3. от 35 до 44 точки – Добър 4,00;
4. от 25 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 24 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по Сомелиерство УП

- Крайната оценка от изпитът се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.

VI. Препоръчителна литература:

1. Авторски колектив, Сервиране и барманство, Матком

Изготвил: .....

Димитър Славов