



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 Технология на кулинарната продукция –УП; за 10 клас
професия Готвач, специалност Производство на кулинарни изделия и напитки

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 Технология на кулинарната продукция - УП; е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. Изпитни теми:

1. Приготвяне на студени сосове: Сос “Тартар” р.872
2. Приготвяне на топли сосове: Бешамелов сос р.841
3. Приготвяне на багрилно - витаминни гарнитурни: Задушени моркови р.897
4. Приготвяне на въглехидратно - калорични гарнитурни: Картофи Пуфер р 153н,
5. Приготвяне на въглехидратно - калорични гарнитурни: Картофи Дюшес шприцовани като ринг пълни с бланширани броколи 162н,
6. Приготвяне на въглехидратно - калорични гарнитурни: Задушен ориз р.911
7. Салати от пресни зеленчуци: Шопска салата р.19,
8. Салати от пресни зеленчуци: Салата Цезар,
9. Салати от пресни зеленчуци: Домати и краставици с шмеркезе р 345н
10. Салати от топлинно обработени зеленчуци: Гриловани тиквички със сос Фета
11. Специални салати: Рибена салата,
12. Специални салати: Салата Аида р85,
13. Специални салати: Салата Дьо бьоф р 86
14. Коктейли: Коктейл от раци р.352н
15. Предястия от яйца: Омлет натурален р.427,
16. Предястия от млечни продукти: Кашкавал на фурна р.448,
17. Предястия от млечни продукти: Сирене по шопски р.446
18. Предястия от тестени изделия: Баница със солена пълнка р.219,
19. Предястия от тестени изделия: Палачинки със сирене р.261
20. Крокети - Крокети от картофи р.410,
21. Огретени: Огретен от гъби р.375,
22. Бюреци - Бюрек от пипер р.404
23. Суфлета - Суфле от кашкавал р115,
24. Рагуфин р211
25. Предястия от риба: Риба Орли с пикантен кетчуп р 474,

26. Предястия от пиле: Пилешки хапки панирани с корнфлекс със сос Берлина р. Пр.

IV. Критерии за оценяване по Технология на кулинарната продукция - 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	
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:			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 Технология на кулинарната продукция - 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, Сборник рецепти на кулинарните изделия, приготвяни в заведенията за обществено хранене, Абагар, 1987
2. Авторски колектив, Наръчник по технология на хляба и хлебните изделия, ДСП „Реклама” - издателство, София 1976

Изготвил:

Надежда Йорданова