



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 сладкарските изделия –УП; за 10 клас  
професия Хлебар – сладкар, специалност Производство на сладкарски изделия

- 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 сладкарските изделия - УП; е практически.
  3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
  
- III. Изпитни теми:
  1. Приготвяне на соленки кубчета
  2. Приготвяне на соленки пръчици
  3. Приготвяне на соленки кифлички
  4. Приготвяне на соленки топчета с пълнеж
  5. Приготвяне на курабии
  6. Приготвяне на корекомки
  7. Приготвяне на соленки рогчета
  8. Приготвяне на бухти
  9. Приготвяне на пържени гевречета
  10. Приготвяне на солен кекс
  11. Приготвяне на мекици с хлебна мая
  12. Приготвяне на добруджанки
  13. Приготвяне на закуски тип Софиянки
  14. Приготвяне на сиренки
  15. Приготвяне на катми
  16. Приготвяне на милинки
  17. Приготвяне на тутманик наложен
  18. Приготвяне на тутманик навит
  19. Приготвяне на пици
  20. Приготвяне на кифли без пълнеж - виенски кифли
  21. Приготвяне на кифли с пълнежи – с мармелад;
  22. Приготвяне на кифли с пълнежи – с шоколад
  23. Приготвяне на наложена баница
  24. Приготвяне на гърчена баница – кавърма
  25. Приготвяне на вита баница
  26. Приготвяне на пирожки от бутер тесто
  27. Приготвяне на гръцки ромб от бутер тесто

- 28. Приготвяне на солени панделки
- 29. Приготвяне на пърленки
- 30. Приготвяне на питки

IV. Критерии за оценяване по Технология на сладкарските изделия - УП

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социкултурни 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 Технология на сладкарските изделия - 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