



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 Организация и функциониране на кухнята ЗПП за 10 клас професия Хотелиер”, специалност „ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО”

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 теоретични предмети се провежда в писмена форма.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.

III. Изпитни теми:

1. Въведение в предмета
2. Обща технологична схема за производството в заведенията за хранене.
3. Обща характеристика на химичния състав на хранителните продукти
4. Характеристика на основните групи хранителни продукти.
5. Мляко и млечни продукти
6. Месо и месни продукти
7. Птици и яйца
8. Риба и рибни продукти
9. Хранителни мазнини
10. Зърнени храни и продукти от преработването им.
11. Нишесте, захар, пчелен мед,
12. Вкусови продукти
13. Цел на предварителната обработка. Механични и хидромеханични процеси за производство на П.Ф.
14. Предварителна обработка на растителни продукти.
15. Предварителна обработка на месо и субпродукти
16. Предварителна обработка на птици и яйца.
17. Предварителна обработка на риба..
18. Обобщение
19. Технологично обзавеждане и организация на работа в студена кухня
20. Технология на студени предястия.

- 21 Организация на производството и технологично обзавеждане в топла кухня
22. Топлинни процеси характеристики
ка, видове, правила
23. Съставки на ястията- бульони, запръжки, засройки, сосове, гарнитур
24. Супи. Роля в менюто и рационалното хранене, предназначение, характеристика, основни групи
25. Топли предястия –характеристика, основни групи. Приготвяне на топли предястия
26. Основни ястия. Видове, характеристика на основните видове групи ястия.
27. Основни ястия с ПТО варене;
28. Основни ястия с ПТО задушаване;
29. Основни ястия с ПТО пържене.
30. Основни ястия с ПТО печене
31. Десерти. Физиологично значение. Видове. Технология:
-на кухненски
-и тестени сладкарски десерти

IV. Критерии за оценяване по Организация и функциониране на кухнята – 10 клас

Оценката е:

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

№	Критерии за оценяване	Показатели	Бр. точки	Общ бр. точки
1.	Технологичните процеси и звена, основните хранителни вещества и продукти, свойствата и приложението им	- различаване на отделните технологични процеси и звена; -характеристика на хранителните вещества, групи хранителни продукти, условията и срокове за съхранение	2 4	6
2.	Предварителната обработка и машините за извършването и	- обработка на основните хранителни продукти и получаване на полуфабрикати; - машини за предварителна обработка	3 3	6
3.	Технологично обзавеждане и организация на работа в студена кухня	- характеристика на основните групи и асортименти студени предястия, производство; - технологично обзавеждане в студена кухня	5 3	8
4.	Организация на	- характеристика на основните		

	производството и технологично обзавеждане в топла кухня	и в	видове и начини на топлинна обработка; - технологично обзавеждане в топла кухня - съставки на ястията; - характеристика на основните групи и асортименти супи, производство; - характеристика на основните групи и асортименти топли предястия, производство;	3 3 5 3 3	17
5	Основните ястия		Характеристика и значение за организма; - видовете основни ястия, технологията на приготвяне; -разчита рецепти за приготвяне, здравословни принципи на готвене	2 10 2	14
6.	Десерти		- Характеристика и значение за организма; - видове кухненски десерти, приготвяне; - видове тестени сладкарски десерти, приготвяне	1 3 5	9
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ					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 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по Организация и функциониране на кухнята

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

VI. Литература:

1. Материалознание на хранителните продукти Андреев, Колев
2. Организация и функциониране на кухнята ресторанта Илиев, Сомов
3. Стамов, Сомов, Краевска „Технология на кулинарната продукция” Земиздат София 1991г

Съставил:.....

/инж. В. Йорданова