



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 КУЛИНАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ ЗА КЕТЪРИНГ ЗПП 10клас
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 теоретични предмети се провежда в писмена форма.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.

III. Изпитни теми

1. Предмет и задачи на технологията на кулинарната продукция. Кулинарни термини.
2. Схема на технологичния процес в заведенията за хранене. Кухненски персонал.
3. Кухненски съдове.
4. Инструменти, инвентар, мерки и теглилки.
5. Видове и методи на контрол. Основни принципи на органолептичния анализ.
6. Методи на органолептичния анализ. Органолептична оценка.
7. Меню. Характерни особености. Общи принципи за съставяне на меню.
8. Видове меню. Съвременно меню.
9. Предварителна обработка на плодове, зеленчуци и гъби.
10. Предварителна обработка на месо.
11. Предварителна обработка на птици и яйца
12. Предварителна обработка на риба
13. Предварителна обработка на субпродукти
14. Цел и задачи на топлинната обработка
15. Варене
16. Пържене
17. Печене

18. Задушаване. Допълнителни и нови начини на топлинна обработка
 19. Промени в белтъчните вещества, въглехидратите, мазнините, витамини, минерални вещества, цвета, вкуса и масата

20. Съставки на ястията
21. Бульони, аспик
22. Запръжки
23. Застройки
24. Сосове
25. Студени сосове.
26. Топли сосове
27. Гарнитурни
28. Студени предястия. Характеристика, значение за организма, класифция
29. Салати
30. Хайвери
31. Бутербротни изделия. Ордьоври. Кулинарни коктейли.
32. Желирани предястия.
33. Студени предястия от яйца
34. Топли предястия
35. Топли тестени предястия
36. Топли предястия от яйца
37. Топли предястия от млечни продукти
38. Бенета, крокети
39. Суфлета, пудинги
40. Огретени, рагуфини

IV. Критерии за оценяване

по ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ ЗА КЕТЪРИНГ 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.точ ки
1.	Технологичен процес в ЗХР, кухненски персонал, съдове, инвентар, контрол, меню	- технологични процеси и звена; - кухненски персонал, съдове, инвентар; - видове и методи на контрол; - меню – видове, особености, принципи на съставяне	2 4 2 2	10
	Предварителна обработка на хранителните продукти	- механични и хидромеханични процеси; - обработка на основните групи	2	

2.		хранителни продукти, получаване на полуфабрикати;	8	10
3.	Топлинна обработка и настъпващи промени	- видове и начини на топлинна обработка; - промени в хранителните вещества при топлинна обработка	5 5	10
4.	Съставки на ястията	- основни групи съставки, характеристика, асортимент; - производство, употреба	5 5	10
5.	Студени предястия	- характеристика, значение за организма, ред на поднасяне, класификация; - характеристика на основните групи и асортименти студени предястия; - производство;	2 4 4	10
6.	Топли предястия	- характеристика, значение за организма, ред на поднасяне, класификация; - характеристика на основните групи и асортименти студени предястия; - производство;	2 4 4	10
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 ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ ЗА КЕТЪРИНГ 10 клас

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. Записки от преподавателя;
2. Стамов, Сомов, Краевска „Технология на кулинарната продукция” Земиздат София 1991г.

Съставил: инж. В. Йорданова