



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 специалността / ЗПП / за 10 клас**

професия: код 541030 хлебар – сладкар

специалност: код 5410302 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 теоретични предмети се провежда в писмена форма.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.

III. Изпитни теми:

• **Технологично значение и подготовка на суровините**

1. Брашно – типове химичен състав на брашното
2. Хлебопекарни свойства на брашното
3. Хлебопекарни свойства на другите видове брашна
4. Съхраняване на брашното. Подготовка на брашното
5. Разбухватели на тестото. Технологично значение. Физико – химични показатели. Подготовка и употреба
6. Технологично значение на сол и вода. Подготовка, употреба.
7. Захар и захарни продукти – технологично значение, употреба
8. Яйца и яйчни продукти – технологично значение, съхранение, подготовка, употреба
9. Мазнини – технологично значение, свойства, употреба
10. Мляко и млечни продукти – технологично значение, съхранение, употреба

• **Технология на тестата**

1. Образуване на тестото. Фази в тестото
2. Процеси и промени при образуването на тестото
3. Фактори влияещи при образуването на тестото
4. Начини за замесване на тестото – особености
5. Интензивно замесване на тестото – особености, предимства, недостатъци

• **Съхраняване на тестото**

1. Процеси протичащи при съхраняване на тестото
2. Промени в тестото при съхраняване. Фактори при съхраняването

• **Способи за приготвяне на тестото**

1. Еднофазно приготвяне на тестото
2. Двухфазно и многофазно приготвяне на тестото
3. Приготвяне на ръжено тесто

• **Формиране на тестото**

1. Делене, окръгляване и оформяне на тестото
2. Окончателна ферментация на тестото
3. Други начини за разбухване – химичен, механичен

• **Термична обработка на тестото**

1. Процеси при термичната обработка
 2. Промени при термичната обработка
 3. Режим на изпичане. Загуби при изпичане
- **Съхраняване на готовата продукция**
 1. Изтиване, изсъхване и стареене на хляба
 2. Съхраняване на готовата продукция

IV. Критерии за оценяване по Технология на специалността

Оценката е:

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

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Показатели</i>	<i>Брой точки</i>	<i>Общ брой точки</i>
1.	Познава състава и показателите на суровините и материалите	Химичен състав на суровини Качествени показатели Условия и срокове на съхранение Биологично значение на суровините	5 5 5 5	20
2.	Познава и обяснява основните технологични процеси	Знае същността на технологичните процеси Обяснява технологичните промени Определя технологичните параметри	10 5 5	20
3.	Знае различните методи за приготвяне на тесто	Съставя технологичните схеми Познава предимствата и недостатъците на методите за приготвяне на тесто	10 5	15
4.	Познава условията за съхранение на полуфабрикати и готова продукция	Правилно подбира начините за съхранение	5	5
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 специалността

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. Гр. Караджов, Р. Василева, М. Николова, Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Марком, 2001, 2003 година

Изготвил: Е. Борисова

.....