



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 – УП; /ЗПП/ за 11 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 Организация и функциониране на кухнята – УП е практически.
  3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
  1. Салати от пресни зеленчуци: шопска салата р.19
  2. Салати от топлинно обработени зеленчуци: картофи с лук р.20
  3. Специални салати: Руска салата р.90
  4. Коктейли: Коктейл с шунка р.171
  5. Гарнитурни: картофено пюре р.895
  6. Супи без запряжка и без застройка: пиле варено р.305
  7. Супи със застройка: супа от пиле р.307
  8. Супи със запряжка: супа гулаш р.323
  9. Супи със застройка и със запряжка: супа от картофи р.271
  10. Пасирани супи: крем супа от картофи р.274
  11. Топли предястия от яйца: яйца по панагюрски р.420
  12. Топли предястия от млечни продукти: кашкавал на фурна р.448
  13. Топли предястия от тестени изделия: баница със сирене р.219
  14. Основни ястия чрез варене: пиле фрикасе р.508
  15. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка: плакия от риба р.456
  16. Основни ястия чрез печене: мусака с месо и картофи р.596
  17. Основни ястия чрез пържене: пържени кюфтета р.583
  18. Нишестени десерти: мляко с грис р.969
  19. Топли кухненски десерти: омлет с конфитюр р.962
- IV. Критерии за оценяване по Организация и функциониране на кухнята – 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	
		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	
		Точно дозира необходимите продукти	5	
3.	Качество на изпълнение	Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес	5	
		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.	Организация и хигиена на работното място	Организация на работа	5	
		Спазване на хигиенните изисквания	5	
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>			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 Организация и функциониране на кухнята – 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, Единен сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1981
2. Авторски колектив, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1995

Изготвил: .....

Ирина Костадинова