



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА**

гр. Варна, ул. „Найден Геров“ №1 тел: 052/642671; 052/642669; 052/642667; e-mail: pgt_varna@abv.bg

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/** за11..... клас
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. Теми:

1. Характеристика, значение и класификация на супите
2. Студени супи
3. Топли бистри супи
4. Топли небистри супи
5. Каши
6. Фрикасе
7. Пълнени зеленчуци и сарми
8. Плакии
9. Ястия от задушени ЕМПФ
10. Яхнии. Рагу
11. Ястия от задушени порционни месни ПФ
12. Ястия от задушени ДПФ – гулаши, кебапи.
13. Задушени ястия от птици.
14. Задушени ястия от дивеч
15. Задушени ястия от риба
16. Задушени ястия от субпродукти
17. Обобщение и контрол
18. Печени ястия с ориз
19. Мусаки
20. Гювечи
21. Печени едри месни ПФ на фурна
22. Печени рула от кайма на фурна
23. Печени птици, риба, субпродукти на фурна
24. Печени аламинутни на скара
25. Обобщение
26. Пържени зеленчуци и зеленчукови кюфтета

27. Пържени ястия от смяно месо
28. Аламинути –характеристика, класификация
29. Аламинути от яйца и млечни продукти
30. Аламинути от вътрешно филе
31. Аламинути от външно филе
32. Аламинути от котлетната част
33. Аламинути от бут
34. Аламинути от птици
35. Аламинути от риба
36. Аламинути от субпродукти
37. Обобщение
38. Характеристика, значение, класификация
39. Плодови десерти
40. Десерти желирани с нишесте
41. Десерти желирани с яйчно-млечна смес
42. Десерти желирани с желатин
43. Топли кухненски десерти

Критерии за оценяване по Технология на кулинарните изделия за кетъринг

№	Критерии за оценяване	Показатели	Бр. точки	Общ бр. точки
1.	Супи	- характеристика, значение за организма, класификация; -основни групи, асортимент; - производство, качествени показатели, съхранение, поднасяне	1 1 8	10
2.	Варени основни ястия	- характеристика, значение за организма, класификация; -асортимент; производство, качествени показатели, съхранение, поднасяне	2 5	7
3.	Задушени основни ястия	- производство, асортимент; -качествени показатели, съхранение, поднасяне	6 1	7
4.	Печени основни ястия	- основни групи, - асортимент, производство; -качествени показатели, съхранение, поднасяне	2 6 2	10
5.	Пържени основни ястия	- характеристика, значение за организма, класификация; -основни групи, асортимент; - производство, качествени показатели, съхранение, поднасяне	2 6 2	10
6.	Кухненски десерти	- характеристика, значение за организма, класификация; - приготвяне, асортимент, качествени показатели	2 4	6
7.	Тестени сладкарски десерти	- сладкарски полуфабрикати; -характеристика на основните видове теста, приготвяне, изделия; - оформяне на готова продукция, качествени показатели, поднасяне	1 7 2	10
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ				60

Оформяне на оценка по Технология на кулинарните изделия за кетъринг

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

V. Препоръчителна литература:

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

Съставил:.....

/инж. В. Йорданова/