



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 – Готварство УП; /ЗИП/ за 11 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 Технология на кулинарната продукция – Готварство УП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. **Изпитни теми:**

1. Топла супа с макарони и сирене 672н
2. Супи само със запръжка: супа от тиквички р.592н
3. Млечни супи: супа със сирене и гъби пр р
4. Супи със запръжка и със застрейка: биск от скариди пр р
5. Студени супи: супа от ябълки и кисело мляко р.674н
6. Поширана пьстърва с портокалов сос и зелена салата
7. Пълнени зеленчуци: пълнени тиквички със сирене р.761н
8. Плакии: плакия от пресни гъби р.746н
9. Задушени ястия: задушено пиле с домати и гъби р.980н
10. Яхнии: яхния от картофи
11. Кюфтета със сос: кюфтета с доматиен сос р1050н
12. Задушени ястия: пиле подлутено 529
13. Кавърми: кавърма от свинско месо в омлет р.1096н
14. Гулаши: месо гулаш II начин р.1090н
15. Ястия с ориз: тиквички с ориз 855н
16. Мусаки: мусака с месо и макарони р.1226н
17. Рула: рулади
18. Гювечи: млечен гювеч р.1217н
19. Печени ястия от птици: пилешко с мацарела и доматиен сос Холандез
20. Зеленчукови кюфтета: кюфтета по олимпийски р.812н
21. Аламинуту от яйца: яйца по панагюрски р.562н
22. Аламинуту от бута: Шницел с гъби 654
23. Аламинуту от бон филе: торнедо с пилешки дробчета „Росини” р1139н
24. Аламинуту от контра филе: Стек „Антоанета“ р1166н
25. Аламинуту от котлетната част: пържола по ловджийски р.1124н
26. Аламинуту от риба: лаврак върху винена паста и пюре от броколи пр р
27. Плодови десерти: карамелизирани фламбирани банани
28. Яйчно – млечни десерти: крем „Ванилия” със сметана р.88н
29. Яйчно – млечни десерти: крем карамел
30. Десерти със желатин: сметанов крем с плодове р.105н

31. Лимонов крем Роза
32. Тестени десерти: баклава с крем р.153н
33. Тестени десерти: Плодов тарт

IV. Критерии за оценяване по Технология на кулинарната продукция – Готварство 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 дейност 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 технологичния процес	5	
		Спазване на нормативните изисквания 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 при изпълнение на задачата	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 25 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 24 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по Технология на кулинарната продукция – Готварство 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
3. Поредица Чуждестранна кухня

Изготвил:

Ирина Костадинова