



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 кулинарната продукция –УП ЗИП готварство; за 11 клас  
професия Готвач, специалност Производство на кулинарни изделия и напитки

- 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 –УП ЗИП готварство; е практически.
  3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
  
- III. Изпитни теми:
  1. Супи само със запръжка: супа от тиквички р.592н
  2. Супи със запръжка и със застройка: супа по градинарски 292
  3. Млечни супи: супа с макарони и сирене 672
  4. Млечна каша със сирене
  5. Пълнени зеленчуци: пълнени тиквички със сирене р.761н
  6. Плакии: плакия от пресни гъби р.746н
  7. Задушени ястия: птица подлучена 529
  8. Яхнии: яхния от зрял фасул р.746н
  9. Кюфтета със сос: кюфтета яхния 576
  10. Задушени ястия: задушена риба с лук 892н
  11. Кавърми: кавърма от свинско месо в омлет р.1096н
  12. Гулаши: месо гулаш II начин р.1090н
  13. Ястия с ориз: домати с ориз р 363
  14. Мусаки: мусака Витоша 379
  15. Рула: руло от смяно месо от гъби и шунка 1195н
  16. Гювечи: млечен гювеч р.1217н
  17. Печени ястия от риба: запечено филе от риба със сметана р.945н
  18. Пълнени ястия от смяно месо: Кюфтета с пълнеж зрази
  19. Аламинуту от яйца: яйца по панагюрски р.562н
  20. Аламинуту от бут: Шницел по милански 666
  21. Аламинуту от бон филе: бифтек с яйце 687
  22. Аламинуту от контра филе: рамстек с лук 705
  23. Аламинуту от котлетна част: котлет паниран 680
  24. Аламинуту от риба: шницел натурален от риба 468
  25. Плодови десерти: оригинална салата р.62н
  26. Млечно нишестени десерти: варен жълт крем 973

27. Яйчно – млечни десерти: крем Карамел 974
28. Десерти със желатин: мус от стерилизирани плодове и сметана 950
29. Млечно желатинови кремове: шоколадов крем Роза 110н
30. Тестени десерти: щрудел с ябълки 162н
31. Тестени десерти: реване 1003

IV. Критерии за оценяване по Технология на кулинарната продукция –УП ЗИП готварство

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	10
		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	10
		Точно дозира необходимите продукти	5	
3.	Качество на изпълнение	Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес	5	20
		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
5.	Хигиена на работното място	Спазване на хигиенните изисквания	5	5
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	10
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>			60	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 –УП ЗИП готварство;

- 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, Сборник рецепти на кулинарните изделия, приготвяни в заведенията за обществено хранене, Абагар, 1987
2. Авторски колектив, Наръчник по технология на хляба и хлебните изделия, ДСП „Реклама” - издателство, София 1976

Изготвил: .....

Дияна Стойчева