



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 – Сладкарство УП; /ЗИП/ 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 – Сладкарство УП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. **Изпитни теми:**

1. Приготвяне на пасти Наполеон.
2. Приготвяне на мъфини мечета.
3. Приготвяне на цветен шоколадов терин.
4. Приготвяне на шоколадов флан с хрупкави бадемови корички.
5. Приготвяне на ягодово парфе с бисквитена основа.
6. Приготвяне на бонбони трюфели.
7. Приготвяне на шоколадови бонбони.
8. Приготвяне на Рафаело.
9. Приготвяне на бонбони от бисквитено тесто.
10. Приготвяне на медени топчета.
11. Приготвяне на крем карамел с тиква.
12. Приготвяне на екзотичен крем с ябълки и целувки.
13. Приготвяне на бананов крем Премиер /мус.
14. Приготвяне на крем пана кота.
15. Приготвяне на чийзкейк с ягоди.
16. Приготвяне на Плодово мюсли.
17. Приготвяне на Фъч.
18. Приготвяне на кокосова баклава.
19. Боровинков пай с кисело мляко.
20. Орехово брауни със сушени боровинки.
21. Шоколадов салам Стамболов.
22. Приготвяне на шоколадов сладкиш с извара.
23. Приготвяне на раирано руло.
24. Приготвяне на шоколадова торта с панакота пълнеж.
25. Приготвяне на кралска бисквитена торта.
26. Приготвяне на Дзупа инглезе.

27. Приготвяне на торта Виртуоз.
28. Приготвяне на торта с мока крем.
29. Приготвяне на Млечна торта с корнфлекс.
30. Приготвяне на лека кокосова торта.
31. Приготвяне на торта Карамелеон.
32. Приготвяне на торта Династия.

IV. **Критерии за оценяване** по Технология на кулинарната продукция – Сладкарство УП

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.	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	
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 – Сладкарство 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