



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; 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; е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. Изпитни теми:

1. Топли бистри супи и студени супи: Пиле варено 305
2. Супи със запръжка: Супа гулаш 323
3. Супи със застройка: Супа от пиле 307
4. Супи със застройка и със запръжка: Курбан чорба 316
5. Пасирани супи: Крем супа от броколи 658
6. Основни ястия приготвени чрез варене: Пиле фрикасе 508
7. Основни ястия приготвени чрез комбинирана топлинна обработка: Плакия гъби 774
8. Ястия от задушени едри месни и птичи полуфабрикати: Пиле задушено със сметанов сос 531
9. Яхнии: Яхния по добруджански 736
10. Кюфтета със сос: Кюфтета магданозлия 578
11. Ястия от порционни месни полуфабрикати: Пържола със сос Пикант 1070
12. Кебапи: Кебап по камчийски
13. Гулаши: Месо гулаш 617
14. Ястия с ориз: Паеля
15. Лазани: Лазаня с пресни кори, доматен сос и сирена
16. Месни рула: Руладини 594
17. Гювечи: Славянски 638
18. Печени ястия от риба: Филе от риба с ароматна коричка
19. Пържени ястия от смяно месо и зеленчукови кюфтета: Шницел от смяно месо 667
20. Аламинуту от яйца и млечни продукти: Кашкавал паниран 444
21. Аламинуту от бута: Шницел женевски 1111
22. Аламинуту от бон филе: Турнедо Кармен 1138
23. Аламинуту от контра филе: Стек Кордон бльо 1164

24. Аламинутни от котлетната част: Пържола на скара с гриловани зеленчуци 730
25. Аламинутни от риба: Филе от риба панирано в белтък 484
26. Плодови десерти: Плодова салата пр р;
27. Нишестени желирани десерти: Мляко с ориз – 968;
28. Яйчно – млечни десерти: Крем Брюле пр р;
29. Тестени десерти: Млечна баница 160н;
30. Тестени десерти: Бутер баклава 384н

IV. Критерии за оценяване по Технология на кулинарната продукция - 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 | 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 | |
| ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ: | | | 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;

- 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