



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 сладкарските изделия –УП ЗИП сладкарство ; за 11 клас
професия Хлебар – сладкар, специалност Производство на сладкарски изделия

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

III. Изпитни теми:

1. Сладкарски изделия от обикновено банично тесто – точени кори - Млечна баница” р. 160 н.р.
2. Сладкарски изделия от разтегателно /щруделово тесто/ - Щрудел с конфитюр” р.164н.р.
3. Сладкарски изделия от палачинково тесто – „Палачинки с конфитюр” р.291 н.р
4. Сладкарски изделия от медено тесто – „Меденки” р. пр.
5. Сладкарски изделия от парено тесто за пържени изделия - „Тулумби” р.284 н.р.
6. Сладкарски изделия от парено тесто за печени изделия – „Еклери” р. пр.
7. Сладкарски изделия от многолистно тесто – „Тригуни с орехи” р.380н.р
8. Сладкарски изделия от кроасан тесто – „Охлюви” р.394 н.р.
9. Сладкарски изделия от бъркано маслено /кексово/ тесто – „Плодова пита със стерилизирани плодове” р.1035 ж.р.
10. Сладкарски изделия от бъркано маслено /бисквитно/ тесто - „Маслен форсек” р.344н.р., бисквити „Рочел” р.339н.р.
11. Сладкарски изделия от ронливо маслено тесто - „Какаовококосов сладкиш” р.немска,
12. Сладкарски изделия от линзерово тесто - „Линцер бисквити с мармалад” р.337 н.р.
13. Сладкарски изделия от леко белтъчно тесто – „Целувки” р.296н.р., „Безета” р.296н.р.
14. Сладкарски изделия от тежко белтъчно тесто – „Орехов форсек” р.304 н.р,
15. Сладкарски изделия от обикновен блат -„Реване” р.220 н.р
16. Сладкарски изделия от шоколадово оцветен блат сухи пасти „Нус – нуга” /с течен шоколад/
17. Сладкарски изделия от ядков блат – сухи пасти с локум
18. Сладкарски изделия от маслен блат - сухи пасти с мармалад и шоколадова глазура
19. Сладкарски изделия от обикновени платки „Руло с конфитюр” р.268 н.р.
20. Сладкарски изделия от шоколадово оцветени платки „Шоколадово руло” р.263 н.р.

21. Сладкарски изделия от ядкови платки фъстъчени пасти с крем „Карамелен Роял”
22. Сладкарски изделия от маслени платки руло „Плодово – сметаново”
23. Сладкарски изделия от индианово тесто – суха паста „Негърче”
24. Сладкарски изделия от бишкотено тесто - „Бишкоти” р.276 н.р.

IV. Критерии за оценяване по Технология на сладкарските изделия –УП ЗИП сладкарство
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	Георетични 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 сладкарските изделия - 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:

Надежда Йорданова