



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; за 11 клас
професия Хлеббар – 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; е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. **Изпитни теми:**

1. Сладкарски основи от: обикновено банично тесто – точени кори.
2. Сладкарски основи от: разтегателно /щруделово тесто/.
3. Сладкарски основи от: рядко /палачинково/ тесто.
4. Сладкарски основи от: медено тесто.
5. Сладкарски основи от: парено тесто за пържени изделия
6. Сладкарски основи от: парено тесто за печене
7. Сладкарски основи от: многолистно тесто
8. Сладкарски основи от: кроасан тесто
9. Сладкарски основи от: бъркано маслено /кексово/ тесто
10. Сладкарски основи от: бъркано маслено /бисквитно/ тесто
11. Сладкарски основи от: ронливо маслено
12. Сладкарски основи от: линзерово тесто
13. Сладкарски основи от: леко белтъчно тесто
14. Сладкарски основи от: тежко белтъчно тесто
15. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – блат обикновен
16. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – блат шоколадово оцветен
17. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – блат ядков
18. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – блат маслен
19. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – платки обикновени
20. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – платки шоколадово оцветени
21. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – платки ядкови
22. Сладкарски основи от: пандишпаново тесто – платки маслени
23. Сладкарски основи от: индианово тесто

24. Сладкарски основи от: бишкотено тесто

IV. **Критерии за оценяване** по Технология на сладкарските изделия - 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 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