



УТВЪРЖДАВАМ: .....  
Гергана Япаджиева  
Директор

## **КОНСПЕКТ**

За провеждане на изпит за определяне на срочна и годишна оценка  
(поправителен, приравнителен и изпит за промяна на годишна оценка)

**по Учебна практика: Кулинарни техники и технологии – СПП за 11 клас**

**Професия: код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**

**Специалност: код 811060 Ресторантьор**

**I. Форма на обучение:** дневна

**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 УП Технология на кулинарната продукция за кетъринг- РПП е практически.
3. Продължителността на практическия изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

**III. Изпитни теми:**

1. Плакии – Плакия от риба р. 456
2. Ястия с ориз – Пиле с ориз р.519
3. Мусаки – Мусака с месо и картофи р.596
4. Рула и руладини – Руло„Стефани” р.592
5. Гювечи – Месо славянски гювеч р.638н
6. Аламинутни на скара – Болярски кюфтета с гриловани зеленчуци
7. Основни ястия приготвени чрез пържене от зеленчуци, млечни продукти и яйца – Кюфтета от картофи р.405
8. Основни ястия приготвени чрез пържене от птици - Паниран котлет от пиле р.545
9. Основни ястия приготвени чрез пържене от риба - Филе от риба панирано в белтък р. 448

10. Основни ястия приготвени чрез пържене от бонфиле и контрафиле – „Кордон Бльо” р.697
11. Основни ястия приготвени чрез пържене от котлет и бут – Котлет по московски р.683
12. Основни ястия приготвени чрез пържене от смяно месо и субпродукти – Свински дроб с пържен лук и картофено пюре р. произв.
13. Плодови десерти, млечно нишестени десерти и кисели – Плодова салата със сметана р.61н
14. Яйчно млечни десерти и десерти с желатин – Крем, „Карамел” р974
15. Топли кухненски десерти – Пудинг с ванилов сос р.132н
16. Обикновено банично тесто и рядко палачинково тесто – Млечна баница р160н
17. Десерти от парено тесто – Бене суфле р.1030
18. Десерти от пандишпанова тесто и белтъчно тесто - Реване р.220н
19. Десерти от бъркано и ронливо маслени теста – Чийзкейк р.пр.
20. Десерти от многолистно маслено тесто – Бутер баклава р.пр.

#### **IV. Препоръчителна литература:**

1. Авторски колектив, Сборник рецепти на кулинарните изделия, приготвяни в заведенията за обществено хранене, изд. Абагар, 1987
2. Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, изд. Техника, 1995
3. Технология на кулинарната продукция, Стамен Стамов и Кремена Никовска, изд. Матком, 2013

#### **V. Критерии за оценяване по УП Кулинарни изделия и напитки за кетъринг СПП**

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

№	Критерии за оценяване	Показатели	Макси мален брой точки	
1	Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.	<p>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства.</p> <p>1.2. Правилно и по безопасен начин употребява предметите и средствата на труда.</p> <p>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат, дефинира, и спазва предписания.</p> <p>1.4. Описва дейностите за опазване на околната среда, включително почистване на работното място.</p>	2 1 1 1	5
2	Ефективна организация на работното място	<p>2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията.</p> <p>2.2. Целесъобразна употреба на материалите.</p> <p>2.3. Работа с равномерен темп за определено време.</p>	5 5 5	15
3	Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.	<p>3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица.</p> <p>3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</p>	5 5	10
4	Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно индивидуалното задание.	<p>4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според индивидуалното задание.</p> <p>4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти.</p>	10 10	20
5	Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание.	<p>5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите.</p> <p>5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа.</p>	10 10	20
6	Качество на изпълнението на индивидуалното задание. Изчерпателност на разработката.	<p>6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология.</p> <p>6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри.</p> <p>6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.</p>	10 10 10	30
<b>Общ брой точки:</b>				<b>100</b>

### Система на оценяване:

1. Максимален брой точки – 100
2. Неправилен отговор се оценява с 0т.
3. Непълният отговор се оценява с част от точките за верен и пълен отговор
4. Преминаването на точки в цифрова оценка се извършва по следната формула:

**Цифрова оценка = Окончателната оценка в брой точки x 0,06**

**Окончателната оценка се определя както следва:**

**а/ за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател „слаб“**

**б/ за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател „среден“**

**в/ за количествен показател от 3,50 до 4,49 се определя качествен показател „добър“**

**г/ за количествен показател от 4,50 до 5,49 се определя качествен показател „много добър“**

**д/ за количествен показател от 5,50 до 6,00 се определя качествен показател „отличен“**

Изготвил: ЕКК