



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 Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия –УП; 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 Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия – УП; е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. Изпитни теми:

1. Работа с пош и дуй за основи от пандишпаново тесто.(маргарин)
2. Работа с пош и дуй за основи от индианово тесто
3. Работа с пош и дуй заоснови от бъркано маслено тесто.
4. Работа с пош и дуй за основи от многолистно тесто.
5. Работа с пош и дуй за основи от белтъчно тесто.
6. Работа с пош и дуй за основи от парено тесто.
7. Работа с пош и шприц за основи от пандишпаново тесто.
8. Работа с пош и шприц за основи от индианово тесто.
9. Работа с пош и шприц за основи от бъркано маслено тесто
10. Работа с пош и шприц за основи от многолистно тесто
11. Работа с пош и шприц за основи от белтъчно тесто
12. Работа с пош и шприц за основи от парено тесто
13. Работа с маслен корнет за основи от пандишпаново тесто.
14. Работа с маслен корнет за основи от ронливо маслено тесто.
15. Работа с шоколадов корнет върху основи от пандишпаново тесто.
16. Работа с шоколадов корнет за основи от медено тесто.
17. Декорации с шаблони и с поръски
18. Приготвяне на марципан „Варна” – оцветяване
19. Изработване на плътни фигури – цветя.
20. Изработване на животни .
21. Изработване на елхички, папури, треви, гъбки, шишарки, камбанки и др.
22. Изработване на шоколадови пластинки и плочки за декорация
23. Рисуване с четка върху марципанова платка
24. Приготвяне на глазура „Роял” за изработване на финни декорации.
25. Рисуване с шоколадов корнет на финни орнаменти.

- 26. Изработване на орехов гриляж р.12н.;
- 27. Изработване на бадемов гриляж р.немска
- 28. Изработване на филирани бадеми.

IV. Критерии за оценяване по Художествено оформяне и моделиране на сладкарски 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 Художествено оформяне и моделиране на сладкарски 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