



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 специалността / ЗПП / за 11 клас

професия: код 541030 хлебар – сладкар

специалност: код 5410302 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 теоретични предмети се провежда в писмена форма.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.

III. **Изпитни теми:**

1. Сладкарски основи от пандишпановото тесто
2. Сладкарски основи от индианово тесто
3. Сладкарски основи от бишкотено тесто
4. Сладкарски основи от бъркано маслено тесто
5. Сладкарски основи от ронливо маслено тесто
6. Сладкарски основи от многолистно маслено тесто
7. Сладкарски основи от кроасан тесто
8. Сладкарски основи от парено тесто
9. Сладкарски основи от медено тесто
10. Сладкарски основи от белтъчно тесто
11. Производство на основни типове хляб
12. Производство на ръжен хляб
13. Производство на ръжено – пшеничен хляб
14. Изделия от кифлено тесто
15. Козуначени изделия
16. Банични изделия
17. Маслени изделия
18. Пържени хлебни изделия

IV. **Критерии за оценяване по Технология на специалността**

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;

- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

<b>№</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Показатели</b>	<b>Брой точки</b>	<b>Общ брой точки</b>
1.	Познава състава и показателите на суровините и материалите	Биологично значение на суровините Химичен състав на суровините Качествени показатели Услови и срокове на съхранение	5 5 5 5	20
2.	Познава и обяснява основните технологични процеси	Знае същността на технологичните процеси Обяснява технологичните промени Определя технологичните параметри	5 5 5	15
3.	Знае технологията на основните видове хляб, хлебни и сладкарски изделия	Изготвя технологични схеми Знае качествените показатели на полуфабрикатите Знае качествените показатели на готовата продукция	10 5 5	20
4.	Познава условията за съхранение на полуфабрикати и готова продукция	Подбира и определя условията и сроковете за съхранение	5	5
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>				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 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

#### **V. Оформяне на оценка по Технология на специалността**

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. Гр. Караджов, Р. Василева, М. Николова, Технология на хляба, хлебни и сладкарски изделия, Матком, София, 2000г

Изготвил: Е. Борисова

.....