



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-Художествено оформяне на сладкарските изделия УП; /ЗИП/за 12 клас
професия Хлебяр – 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 - Художествено оформяне на сладкарските изделия УП; /ЗИП/ е практически.
 3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
 1. Десертни кремове:Художествено оформяне на крем Брюле
 2. Мусове и кремове с желатин: Художествено оформяне на Бадемов крем „Роза” р.107н
 3. Изделия от обикновено тесто: Художествено оформяне на Баклава– р.152-1д;
 4. Изделия от парено тесто: Художествено оформяне на „Еклерова торта”– р.пр.
 5. Изделия от многолистно тесто: Художествено оформяне на пасти „Наполеон“-р.пр.
 6. Изделия от РМТ:Художествено оформяне на „Гарт – Татен”
 7. Изделия от тежко белтъчно тесто:Художествено оформяне на торта „Гараш” р.313
 8. Изделия от шоколадово-оцветен блат: Художествено оформяне на „Сахер“ торта
 9. Изделия от кексов блат:Художествено оформяне на „Кезе торта”
 10. Изделия от платки: Художествено оформяне на „Шоколадово руло”
 11. Изделия от ядкови платки:Художествено оформяне на торта „Фъстъчена”
 12. Сладкарски изделия с комбинирана основа:Художествено оформяне на торта „Ескимос”
 13. Изделия от бишкотено тесто: Художествено оформяне на „Топла шарлота“- р.126 н.р.
 14. Италиански десерти: Художествено оформяне на Тирамису

IV. Критерии за оценяване по Технология на сладкарските изделия Художествено оформяне на сладкарските изделия УП; /ЗИП/Оценката е:

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

	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Показатели</i>	<i>Брой точки</i>	<i>Общ брой точки</i>
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 подбери 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 - Художествено оформяне на сладкарските изделия УП; /ЗИП/

- 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 за заведенията за обществено хранене, Техника, 1995

Изготвил:

Веска Петрова