



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 кулинарните изделия за кетъринг – УП; /ЗПП/ за 12 клас
професия Ресторантьор, специалност Кетъринг

- 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 кулинарната продукция - УП е практически.
 3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

- III. Изпитни теми:
 1. Руска и украинска: Блини с хайвер
 2. Френска: Крем „Брюле“
 3. Немска: Бауерн фрющюк
 4. Гръцка: Галактопурико
 5. Италианска: Спагети с броколи и пиле
 6. Испанска: Паеля
 7. Арабска: Баба Гануш
 8. Индийска: Наргизи кофта
 9. Турска: Пилаф с пиле
 10. Китайска: Пържено фиде със свинско месо
 11. Великобританска: Яйца по бенедиктински
 12. Детско хранене за деца от 1 – 3г.: Крем супа от моркови р.655
 13. БНК предястия: Катък с печен пипер
 14. БНК супи: Гъбена чорба по троянски р. 1349
 15. БНК основни ястия: Кебап по камчийски
 16. БНК десерти: Млечна баница р.999

- IV. Критерии за оценяване по Технология на кулинарната продукция - 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	
		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	
		Точно дозира необходимите продукти	5	
3.	Качество на изпълнение	Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес	5	
		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.	Организация и хигиена на работното място	Организация на работа	5	
		Спазване на хигиенните изисквания	5	
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките	5	
		Оптимално разпределение на времето за изпълнение на задачата	5	
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:			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 кулинарната продукция - 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, Единен сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1981
2. Авторски колектив, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1995
3. Поредица Чуждестранна кухня

Изготвил:

Анелия Славейкова