



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 – Карвинг УП; /ЗИП/ 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. Изработване на флорални мотиви от зелен лук – цветя от бяла част и пера
 2. Изработване на цветя от люти чушки
 3. Изработване на лилия от лук
 4. Изработване на калия от лук
 5. Изработване на цветя от репички
 6. Изработване на цветя от морков
 7. Изработване на Лилия от Дайкон
 8. Изработване на шишарка от морков
 9. Изработване на Астра от ряпа
 10. Изработване на Гергина от ряпа
 11. Изработване на Дипсакос от ряпа
 12. Декориране на ябълка с длета
 13. Изработване на листа от морков
 14. Изработване на листа от краставица
 15. Изработване на хризантема от китайско зеле
 16. Изработване на пеперуда от червено цвекло
 17. Изработване на пате от ряпа Дайкон
 18. Изработване на риба от лимон
- 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 подбира необходимите продукти	5	
3.	Качество на изпълнение	Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес	5	
		Спазване на изисквания за изработване на изделията	5	
		Изпълнява задачата в поставения срок	5	
		Презентация на изработеното 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. Веселина Славчева, Гравирание на плодове и зеленчуци, Криейтив Хол ЕООД, 2009
2. Xiang Wang, The ABC of Fruit and Vegetable Carving, 2001

Изготвил:

Анелия Славейкова