



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 КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ ЗПП за 12 клас**

професия: „Готвач”

специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“

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. Характеристика на сладкарските изделия
2. Сладкарски полуфабрикати
3. Характеристика на теста
4. Обикновено тесто
5. Рядко тесто
6. Белтъчно тесто
7. Парено тесто
8. Пандишпаново тесто
9. Маслени теста
10. Тесто с мая
11. Топли напитки
12. Студени напитки
13. Историческо развитие, особености на българската национална кухня
14. Разядки, супи
15. Гозби, десерти
16. Руска кухня
17. Френска кухня
18. Чешка кухня
19. Унгарска кухня
20. Италианска кухня
21. Азиатски кухни
22. Американски кухни

23. Същност, задачи, технологични методи в диетичното хранене
24. Диета №1
25. Диета №5
26. Диета №8
27. Диета №7 и №10
28. Диета №9
29. Особенности в технологията на детското хранене
30. Ястия за детското хранене

IV. Критерии за оценяване по ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ за 12 клас

№	Критерии за оценяване	Показатели	Бр. точки	Общ бр. точки
1.	Тестени сладкарски десерти	- сладкарски полуфабрикати; - характеристика на основните видове теста, приготвяне, изделия; - оформяне на готова продукция, качествени показатели, съхранение, поднасяне	2 8 2	14
2.	Напитки	- топли напитки; - студени напитки	2 2	4
3.	Българска национална кухня	- историческо развитие; - основни групи храни, особености, приготвяне, асортимент; - Обредни храни и хлябове, християнски календар	2 4 2	8
4.	Чуждестранни кухни	- Европейски кухни; - Азиатски кухни; - Американски кухни	8 4 4	16
5.	Диетично хранене	- Същност, значение технологични методи, цел; - Характеристика на диетите	3 7	10
6.	Детско хранене	- Особенности в технологията за деца; - Ястия за детското хранене	4 4	8
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 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ 12 клас

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. Записки от преподавателя;
2. Стамов, Сомов, Краевска „Технология на кулинарната продукция” Земиздат София 1991г.

Съставил:.....

/инж. В. Йорданова