



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ  
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ“**

гр. Варна, ул. „Найден Геров“ № 1 тел: 052/64 26 71; 052/64 26 67; e-mail: [pgt\\_varna@abv.bg](mailto:pgt_varna@abv.bg)

---

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 – ПП; /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 Технология на кулинарната продукция - ПП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

**III. Теми:**

1. Предястия БНК: Салата от печени пиперки с орехи р.1338
2. Супи БНК: Гъбена чорба по троянски р. 1349
3. Основни ястия БНК: Пиле с домати игъби р. 528
4. Основни ястия БНК: Маслини с ориз р.862
5. Основни ястия БНК: Яхния по добруджански р.736
6. Десерти БНК: Млечна баница р.999
7. Десерти БНК: Катми със сладко р.1477
8. Руска кухня: Бьоф Строганов
9. Френска кухня: Крем „Брюле“
10. Полска кухня: Зрази
11. Немска кухня: Бифтек по немски
12. Американска кухня: Салата „Цезар“
13. Италианска кухня: Ризото с гъби
14. Детско хранене за деца от 0 – 1 г.: Млечна супа с топчета от грис р.671
15. Детско хранене за деца от 1 – 3г.: Крем супа от моркови р.655

#### IV. Критерии за оценяване по Технология на кулинарната продукция - ПП

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	10
		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	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	
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>			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 кулинарната продукция - ПП

- 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

Изготвил: .....

Анелия Славейкова