



**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

УТВЪРЖДАВАМ:
Гергана Япаджиева
Директор

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

- III. Изпитни 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 - 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

Изготвил:

Анелия Славейкова