



**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 сладкарските изделия – ПП; /ЗПП/ за 12 клас  
професия Хлебар – сладкар, специалност Производство на сладкарски изделия

**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 сладкарските изделия - ПП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

**III. Теми:**

1. Производство на основните типове хляб – „Стара Загора“
2. Производство на хляб „Добруджа“
3. Производство на ръжен хляб
4. Производство на ръжено-пшеничен хляб
5. Производство на изделия от обикновено кифлено тесто
6. Производство на изделия от млечно кифлено тесто със и без пълнеж
7. Производство на изделия от козуначено тесто – кифли със и без пълнеж
8. Производство на банично тесто
9. Производство на маслени изделия
10. Производство на изделия от обикновено и рядко палачинково тесто
11. Производство на изделия от медено тесто
12. Производство на изделия от парено тесто
13. Производство на изделия от многолистно тесто
14. Производство на изделия от кроасан тесто
15. Производство на изделия от ронливо и бъркано маслено тесто
16. Производство на изделия от леко белтъчно тесто
17. Производство на изделия от тежко белтъчно тесто
18. Производство на изделия от индианово и бишкотено тесто

19. Производство на пандишпанови основи – блатове - видове
20. Производство на пасти от блат
21. Производство на торти от блат
22. Производство на платки за сладкарски изделия
23. Производство на пасти от платки
24. Производство на торти от платки
25. Производство на комбинирани основи за сладкарски изделия
26. Производство на пасти с комбинирани основа
27. Производство на торти с комбинирани основа

#### IV. Критерии за оценяване по Технология на сладкарските изделия - III

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 сладкарските изделия - III

- 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, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1995

Изготвил: .....

Ирина Костадинова