



**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 – УП; /ЗПП/ за 12 клас  
професия Хлеббар – 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 - УП е практически.
  3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
  1. Десертни кремове: крем Брюле
  2. Мусове и кремове с желатин: Бадемов крем „Роза” р.107н
  3. Изделия от обикновено тесто: Баклава– р.152-1д;
  4. Изделия от парено тесто: „Еклорова торта”– р.пр.
  5. Изделия от многолистно тесто: пасти „Наполеон“–р.пр.
  6. Изделия от РМТ: „Тарт – Татен”
  7. Изделия от тежко белтъчно тесто: торта „Гараш” р.313
  8. Изделия от шоколадово-оцветен блат: „Сахер“ торта
  9. Изделия от кексов блат: „Кезе торта”
  10. Изделия от платки: „Шоколадово руло”
  11. Изделия от ядкови платки: торта „Фъстъчена”
  12. Сладкарски изделия с комбинирана основа: торта „Ескимос”
  13. Изделия от бишкотено тесто: „Топла шарлота“ - р.126 н.р.
  14. Италиански десерти: Тирамису
- IV. Критерии за оценяване по Технология на сладкарските изделия - 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          | 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                 | 4          | 9              |
|                        |   | Точно дозира необходимите продукти                                       | 5          |                |
| 3.                     | Качество на изпълнение                              | Правилно и последователно изпълнение на технологичния процес             | 5          | 18             |
|                        |   | Спазване на нормативните изисквания за производство на кулинарни изделия | 5          |                |
|                        |   | Изпълнява задачата в поставения срок                                     | 3          |                |
|                        |   | Презентация на кулинарното изделие                                       | 5          |                |
| 4.                     | Спазване правилата за ЗБУТ                          | ТБ и ППО   | 4          | 4              |
| 5.                     | Организация и хигиена на работното място            | Организация на работа  | 4          | 9              |
|                        |   | Спазване на хигиенните изисквания  | 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 - 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, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника, 1995

Изготвил: .....

Ирина Костадинова