



УТВЪРЖДАВАМ:
Гергана Япаджиева
Директор

КОНСПЕКТ

За провеждане на изпит за определяне на срочна и годишна оценка (поправителен, приравнителен и изпит за промяна на годишна оценка)

по Учебна практика: Кулинарни техники и технологии – СПП за 12 клас

Професия: код 811060 Ресторантьор

Специалност: код 8110602 Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения

I. **Форма на обучение:** дневна

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 Учебна практика: Кулинарни техники и технологии - СПП е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

III. **Изпитни теми:**

1. Българска национална кухня – салати и разядки: Салата по селски; р.№1471н
2. Българска национална кухня – супи: Картофена чорба по белоградчишки р. № 1481 н
3. Българска национална кухня – основни ястия: Яхния по девненски р.1507н
4. Българска национална кухня – десерти: Млечна баница р. 170 н
5. Френска кухня: Лучена супа
6. Италианска кухня: Ризото с гъби
7. Испанска кухня: Паеля
8. Немска кухня: Баварски крем
9. Австрийска кухня: Шницел по виенски
10. Полска и чешка кухня: Наденица на тиган с картофени кнедли
11. Руска и украинска кухня: Пилешки рулца с плънка от елда
12. Турска кухня: Пилаф с пиле
13. Индийска кухня: Наргизи кофта

14. Китайска кухня: Пилешки хапки в сладко-кисел сос
15. Северноамериканска кухня: Панирани крилца в корн флекс с барбекю сос
16. Южноамериканска кухня: Буритос с тиквички
17. Детско хранене: Крем супа от моркови р.655
18. Диетично хранене: Пиле фрикасе р. № 508

IV. Препоръчителна литература:

1. Авторски колектив, Сборник рецепти на кулинарните изделия, приготвяни в заведенията за обществено хранене, изд. Абагар, 1987
2. Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, изд. Техника, 1995
3. Технология на кулинарната продукция, Стамен Стамов и Кремена Никовска, изд. Матком, 2013

V. Критерии за оценяване по Учебна практика: Кулинарни техники и технологии –СПП

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	Точки на ученика
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.

Крайната оценка от изпита се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.

Изготвил: ПП учители по практика