



**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 – Моделиране на сладкарските изделия УП;  
/ЗИП/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 - Моделиране на сладкарските изделия УП; /ЗИП/ е практически.
3. Продължителността на практическият изпит е до 5 /пет/ астрономически часа.

**III. Изпитни теми:**

1. Десертни кремове: моделиране на крем Брюле
2. Мусове и кремове с желатин: моделиране на Бадемов крем „Роза” р.107н
3. Изделия от обикновено тесто: моделиране на Баклава– р.152-1д;
4. Изделия от парено тесто: моделиране на „Еклерова торта”– р.пр.
5. Изделия от многолистно тесто: моделиране на пасти „Наполеон“-р.пр.
6. Изделия от РМТ: моделиране на „Тарт – Татен”
7. Изделия от тежко белтъчно тесто: моделиране на торта „Гараш” р.313
8. Изделия от шоколадово-оцветен блат: моделиране на „Сахер“ торта
9. Изделия от кексов блат: моделиране на „Кезе торта”
10. Изделия от платки: „Шоколадово руло”
11. Изделия от ядкови платки: моделиране на торта „Фъстъчена”
12. Сладкарски изделия с комбинирана основа: моделиране на торта „Ескимос”
13. Изделия от бишкотено тесто: моделиране на „Топла шарлота“- р.126 н.р.
14. Италиански десерти: моделиране на 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	
		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	
<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:</b>			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 - Моделиране на сладкарските изделия УП; /ЗИП/

- 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