



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 специалността / ЗПП / за 12 клас

професия: код 541030 хлебар – сладкар

специалност: код 5410302 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 теоретични предмети се провежда в писмена форма.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.

III. **Изпитни теми:**

- Полуфабрикати в сладкарското производство
  1. Сиропи – видове, технология на приготвяне
  2. Маслени кремове – видове, технология на приготвяне
  3. Плодово – безййчни кремове – видове, технология на приготвяне
  4. Млечно - нишестени, млечно – брашнени кремове
  5. Белтъчни кремове
  6. Шоколадова и белтъчна глазура
  7. Фонданова глазура – приготвяне, употреба
  8. Желираща глазура – приготвяне, употреба
  9. Марципан – видове, технология на приготвяне
  10. Допълнителни сладкарски гарнировки
- Тестени сладкарски полуфабрикати и изделия от тях
  1. Обикновено банично тесто. Полуфабрикати – точени кори, изделия
  2. Тесто с мая – кифлено, козуначено и изделия от него
  3. Рядко палачинково тесто – изделия от него
  4. Парено тесто – технология на приготвяне. Изделия от парено тесто
  5. Медено тесто и изделия от него
  6. Бъркано маслено тесто и изделия от него
  7. Ронливо маслено тесто и изделия от него
  8. Линзер тесто и изделия от него
  9. Многолистно маслено тесто – технологичен процес, изделия
  10. Кроасан тесто – технологичен процес, изделия
  11. Леко белтъчно тесто – технологичен процес, изделия
  12. Тежко белтъчно тесто – технологичен процес, изделия
  13. Пандишпаново тесто – технологичен процес, полуфабрикати

14. Изделия от пандишпаново тесто - пасти и торти. Видове. Качествени показатели
15. Индианово тесто и изделия от него
16. Бишкотено тесто и изделия от него
17. Сочни сладкарски изделия – торти, пасти, сладкиши
18. Сухи сладкарски изделия – пасти, торти, бисквити

IV. Критерии за оценяванепо: Технология на специалността  
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.	Познава състава и показателите на суровините и материалите	Биологично значение на суровините Химичен състав на суровините Качествени показатели Услови и срокове на съхранение	5 5 5 5	20
2.	Познава и обяснява основните технологични процеси	Знае същността на технологичните процеси Обяснява технологичните промени Определя технологичните параметри	10 5 5	20
3.	Знае технологията на сладкарските полуфабрикати и теста	Изготвя технологични схеми Знае качествените показатели на полуфабрикатите Знае качествените показатели на готовата продукция	5 5 5	15
4.	Познава условията за съхранение на полуфабрикати и готова продукция	Подбира и определя условията и сроковете за съхранение	5	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 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

#### V. Оформяне на оценка по Технология на специалността

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. Гр. Караджов, Р. Василева, М. Николова, Технология на хляба, хлебни и сладкарски изделия, Матком, София, 2000г

Изготвил: Е. Борисова

.....