



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

пофренски.....език /ЗП/ за 10 клас
професияхотелиер....., специалност „ Организация на хотелиерството ”

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 чужд език се провежда в две части - писмена и устна.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа, а на устният – до 30 /тридесет/ минути.

III. Изпитни теми:

- 1 . Les differentes formules de restauration . Types de restaurants .
- 2 . Structure de la profession . Structure et fonction du personnel du restaurant .
- 3 . Structure de la profession . L’equipe de cuisine – le cuisinier , tenue et comportement professionnel .
- 3 . Fruits et legumes . Epices , aromates et condiments .
- 4 . Les produits laitiers – la crème , les oeufs , les corps gras .
- 5 . Espèces de viandes – les crustacés , les mollusques , les poissons .
- 6 . Espèces de viandes – les volailles , le gibier , viande d’animaux domestiques .
- 7 . Les hors d’oeuvre froids et chauds, les courts- bouillons .
- 8 . Techniques de réalisation – preparer un plat de viande , de legumes , une soupe , un dessert
- 9 . Classification des pates et farinages . La grande variete de fromages francais .
- 10 . Les vins et les alcools en cuisine . Les boissons non alcoolisees . Les boissons chaudes .

IV. **Критерии за оценяване** пофренскиезик.

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Показатели</i>	<i>Брой точки</i>	<i>Общ брой точки</i>
1.	Умение за устно изразяване	логическа последователност основни лекс. познания	5 10	5 10
2.	Използване на специфична лексика	знае основни специфични термини правилна употреба на термините владее добре съотв. терминология	10 10 10	10 10 10
3.	Знания по езика	правилно построява изреченията използва разнообр. форми на изразяване	5 10	5 10
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 .30..... до 34..... точки – Среден 3,00;
5. до29..... точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка пофренски език.

- Когато изпитът, се провежда в две части, крайната оценка е средноаритметична от оценките, поставени за всяка част.
- Оценката от изпитът се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.
- Крайната оценка от изпитите, които се провеждат в две части, е слаб 2, когато някоя от оценките по отделните части е слаб 2. В тези случаи поправителният изпит се полага и в двете части.

VI. Препоръчителна литература:

1. Technologie de la cuisine – Editions VPI , M. Muschert

Изготвил: Ж. Иванова