

СВИЩОВСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ”

УТВЪРЖДАВАМ

ДИРЕКТОР:.....П.....

/инж.Веска Николова/

Изпитна програма

По Производствена практика

X клас, самостоятелна / дневна форма на обучение

СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 „ Производство на кулинарни изделия и напитки“

ПРОФЕСИЯ: код 811070 „ Готвач „

I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

1.1 Тази програма е разработена за професия Готвач, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки”

1.2 Съдържанието на учебната програма разкрива възможности за създаване на умения за придобиване на професионални компетенции у учениците, изискващи се за втора степен по изучаваната специалност.

1.3 Темите обхващат учебното съдържание, включено в утвърдените от МОН за обучение по професията програми.

1.4 Задачите на производствената практика са учебно-производствени.

1.5 След приключване на Производствената практика, учителят представя на директора на училището дневник на всеки ученик, в които той е отразил дейността си по дни, заверена от учителя – Ръководител на практиката

1.6 Целта на обучението е да се усвоят основни професионални компетенции за хранителните продукти, технологичните процеси и технологията на кулинарните изделия

1.7 За постигането на основната цел е необходимо изпълнението на следните подцели:

➤ Да се усвоят знания и умения за химичния състав, класификация и качествяване на хранителните продукти

➤ Методи за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикати

➤ Етапи на предварителната обработка и подходящи машини и съоръжения за нея

- Безопасни условия на работа и санитарно-хигиенни изисквания и да придобият основни компетенции за подбор на хранителни продукти
- Умения за използване на подходящо технологично оборудване
- Придобиване на умения за разчитане на рецептури.

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ.

Общ брой часове - 64 часа

III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

УЧЕБНОТО СЪДЪРЖАНИЕ Е СТРУКТУРИРАНО В РАЗДЕЛИ И ТЕМИ.

Наименование на разделите	Бр.учебни часове
I. Раздел Инструкция по ЗБУТ, санитарно-хигиенни изисквания, норми и правила	2
II. Раздел Кулинарни техники при предварителна обработка на хранителните продукти	4
III. Раздел Топлинна обработка на хранителни продукти	24
IV. Раздел Съставки на ястията	34

I.Раздел - Инструкция по ЗБУТ, санитарно-хигиенни изисквания, норми и правила

Тема 1. Инструктаж по ЗБУТ. Запознаване с производствената база.- 2 часа

II. Раздел – Кулинарни техники при предварителна обработка на хранителните продукти

Тема 1. Мариноване

Тема 2. Шпиковане

Тема 3. Бордиране

Тема4. Глазиране и деглазиране

III. Раздел – Топлинна обработка на хранителни продукти

Тема 1. Варене

Тема 2. Пържено

Тема 3. Печене

Тема 4. Задушаване

IV.Раздел Съставки на ястията

Тема 1. Приготвяне на студени сосове с растително масло - майонези.

Тема 2. Приготвяне на топли светли сосове с бульонна основа

Тема 3. Приготвяне на топли светли сосове с млечна основа.

Тема 4. Приготвяне на топли светли сосове с маслена основа.

Тема 5. Приготвяне на топли светли сосове със сметанова основа

Тема 6. Приготвяне на гарнитур

IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО.

- Да се усвоят знания и умения за химичния състав, класификация и качествяване на хранителните продукти
- Методи за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикати
- Етапи на предварителната обработка и подходящи машини и съоръжения за нея
- Безопасни условия на работа и санитарно-хигиенни изисквания и да придобият основни компетенции за подбор на хранителни продукти
- Умения за използване на подходящо технологично оборудване
- Учениците да придобият умения и навици за работа при реални условия
- Да се научат да спазват трудова и технологична дисциплина
- Да придобият навици да изпълняват зададени от наставника задачи

V.КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Критерии и показатели за оценяване	Максимален брой точки	Тежест
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
<i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства 1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда 1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция Забележка: Критерий 1 няма количествено изражение, а</i>		

<i>качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</i>		
2. Ефективна организация на работното място		5
2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията	1	
2.2. Целесъобразна употреба на материалите	2	
2.3. Работа с равномерен темп за определено време	2	
3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията		5
3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица	3	
3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства)	2	
4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание		20
4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10	
4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти	10	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание		20
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание		50
6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология	20	
6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри	20	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	
Общ брой точки:	100	

Цифровата оценка = получения общ брой точки x 0,06 с точност до единица

VI. Препоръчителна литература:

1. Сборник рецепти за заведения за обществено хранене. Издателство “Техника” 2003г.
2. Стамов, С, Сомов Г. и колектив. Технология на кулинарната продукция “Матком”, 2003 г .

Изготвил :.....П.....
Инж. Анета Тодорова