

Свищовска професионална гимназия „Алеко Константинов”

УТВЪРЖДАВАМ

ДИРЕКТОР:.....П.....

/инж.Веска Николова/

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

по Производствена практика

XI клас

I. Форма на обучение: самостоятелна

II. Начин на провеждане на изпита: практически изпит

III.Разпределение на учебното време:

Общ брой часове - 64 часа

IV. Учебно съдържание

Наименование на разделите	Бр.учебни часове
I.Раздел Инструкция по ЗБУТ, санитарно-хигиенни изисквания, норми и правила	4
II. Раздел Студени предястия	6
III. Раздел Супи	6
IV. Раздел Топли предястия	18
V. Раздел Основни ястия	18
VI. Раздел Десерти	12

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

Тема 1. Инструктаж по ЗБУТ

Тема 2. Запознаване с производствената база

Тема 3. Санитарно хигиенни изисквания, норми и правила

II. Раздел – Студени предястия

Тема 1. Приготвяне на студени предястия от зеленчуци

Тема 2. Приготвяне на студени предястия от месо и субпродукти

Тема 3. Приготвяне на студени предястия от риба и рибни продукти.

Тема 4. Приготвяне на студени предястия от птици.

Тема 5. Приготвяне на студени предястия от ракообразни и нерибни продукти.

Тема 6. Приготвяне на студени предястия от птици и яйца

III. Раздел – Супи

- Тема 1. Приготвяне на студени супи
- Тема 2. Приготвяне на топли бистри супи
- Тема 3. Приготвяне на топли небистри супи със застройка.
- Тема 4. Приготвяне на топли небистри супи със запръжка и застройка
- Тема 5. Приготвяне на пасирани супи
- Тема 6. Приготвяне на крем супи и млечни супи

IV. Раздел – Топли предястия

- Тема 1. Приготвяне на топли пастети.
- Тема 2. Приготвяне на топли предястия от риба.
- Тема 3. Приготвяне на топли предястия от месо и субпродукти
- Тема 4. Приготвяне на топли предястия от яйца.
- Тема 5. Приготвяне на топли предястия от зеленчуци.
- Тема 6. Приготвяне на топли бутерброди и топли тестени предястия
- Тема 7. Приготвяне на суфлета, пудинги и огретени

V Раздел - Основни ястия

- Тема 1 Приготвяне на варени и задушени основни ястия
- Тема 2. Приготвяне на печени основни ястия
- Тема 3. Приготвяне на пържени основни ястия
- Тема 4. Приготвяне на основни ястия с комбинирана топлинна обработка

VI Раздел – Десерти

- Тема 1. Технология на кухненски десерти
- Тема 2. Технология на тестени сладкарски изделия
- Тема 3. Технология на кремове и желирани десерти
- Тема 5. Технология на замразени десерти

V .Критерии за оценяване

<i>Критерии и показатели за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Тежест</i>
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
<p>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства</p> <p>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</p> <p>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</p> <p>Забележка: Критерий 1 няма количествено изражение, а 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).</p>		
2. Ефективна организация на работното място		5
2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията	2	
2.2. Целесъобразна употреба на материалите	2	
2.3. Работа с равномерен темп за определено време	1	
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

Изготвил:.....п.....
/Анета Атанасова /