

Утвърдил:
Директор.....п.....
/инж. Веска Николова/

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

по Учебна практика по Кулинарни техники и технологии - XI клас

Професия: Готвач

Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки

I. Форма на обучение: самостоятелна / дневна

II. Начин на провеждане на изпита: практически изпит

III. Изпитни теми:

Тема 1. Приготвяне на студени предястия

Тема 2. Приготвяне на студени и топли бистри супи

Тема 3. Приготвяне на топли небистри супи – супи със запряжка, супи със застройка, супи със запряжка и застройка.

Тема 4. Приготвяне на пасирани супи – крем супи, пюре супи.

Тема 5. Приготвяне на топли предястия:

- от зеленчуци, от млечни продукти и яйца, от месо и субпродукти, от птици и риба;
- Приготвяне на крокети, бенета, огретени, суфлета, пудинги.

Тема 6. Приготвяне на варени основни ястия:

- от зеленчуци, зърнено бобови продукти и макаронени изделия;
- от месо, риба и птици;
- Приготвяне на каши и фрикасета;
- Приготвяне на пълнени зеленчуци и сарми.

Тема 7. Приготвяне на пържени основни ястия:

- от зеленчуци, млечни продукти и яйца;
- от риба и птици;
- Аламинут от бонфиле, контрафиле, котлет, бут;
- Приготвяне на пържени ястия от смяно месо и субпродукти.

Тема 8. Приготвяне на печени основни ястия:

- печени ястия с риба, птици и месо;
- печени ястия с ориз;
- мусаки - месни и безмесни;
- рула от смяно месо;
- гювечи.

Тема 9. Приготвяне на задушени ястия - яхнии, плакии и кюфтета със сос, кебапи и гулаши.

Тема 10. Приготвяне на десерти:

- млечно-нишестени десерти
- яйчно-млечни десерти.
- десерти с желатин.
- сладкарски десерти от тесто с мая, парено и палачинково тесто.
- от ронливо, бъркано и многолистно маслено тесто.
- десерти от Европа и Азия.

IV. 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		<i>да/не</i>
<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	

V. Оформяне на оценка:

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. Кулинарна енциклопедия. Издателство „Хермес“ 2010 г.
3. Стамов, С, Сомов Г. и колектив. Технология на кулинарната продукция “Матком”, 2003 г .

Преподавател:.....П.....

/Анета Атанасова/