

УТВЪРЖДАВАМ

ДИРЕКТОР:.....П.....

/инж.Веска Николова/

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

по Производствена практика

ХІІ 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.Разпределение на учебното време:

Общ брой часове - 64 часа

IV. Учебно съдържание

Наименование на темите	Бр.учебни часове
1.Тема Инструкция по ЗБУТ, санитарно-хигиенни изисквания, норми и правила	4
Тема 2. Приготвяне на ястия от българската национална кухня	7
Тема 3. Приготвяне на ястия от френската кухня	7
Тема 4. Приготвяне на ястия от италианската кухня	7
Тема 5. Приготвяне на ястия от немската кухня	7
Тема 6. Приготвяне на ястия от балканската кухня	7
Тема 7. Приготвяне на ястия от азиатската кухня	7
Тема 8. Приготвяне на ястия от мексиканската кухня	6
Тема 9. Приготвяне на ястия за деца	6
Тема 10. Приготвяне на диетични ястия	6

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 /