

СВИЩОВСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“

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

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Учебна практика по Дизайн и декорация на ястия
XII клас

Професия: Готвач

Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки

I. Форма на обучение: самостоятелна

II. Начин на провеждане на изпита: практически изпит

III. Изпитни теми:

Раздел I. Презентацията на ястия и десерти

Тема 1. Цел, характеристика и значение на презентацията на ястия и десерти

Тема 2. Дизайн на ястието и продуктите в него

Раздел II. Аранжиране на ястията в чиниите

Тема 1. Базови правила за аранжиране

Тема 2. Цветово аранжиране

Тема 3. Текстура

Тема 4. Декориране на чиния

Раздел III . Инструменти за декорация

Тема 1. Видове инструменти за декорация

Тема 2. Предназначение

Раздел IV . Карвингът като изкуство за дизайн на ястия

Тема 1. История на карвинг изкуството

Тема 2. Карвинг с плодове

Тема 3. Карвинг със зеленчуци

Тема 4. Съхранение на изделията за декорация

Раздел V . Основни техники при дизайн и декорация на кулинарни изделия

Тема 1. Техники за украса на блюда със сос

Тема 2. Гарниране на чинии с подправки

Тема 3. Поръсване на чинията

Тема 4. Рисуване на паяжина

Раздел VI. Дизайн и декорация на студени предястия

Тема 1. Дизайн на салати

Тема 2. Дизайн на кулинарни коктейли

Раздел VII. Дизайн и декорация на супи

Тема 1. Дизайн на крем супи чрез шприцоване

Тема 2. Декорация на крем супи с основен продукт

Раздел VIII. Дизайн и декорация на основни ястия

Тема 1. Декорация на основно ястие със сос

Тема 2. Декорация на основно ястие с ядливи цветя

Тема 3. Декорация на основно ястие с хлебни изделия

Раздел IX. Дизайн и декорация на десерти

Тема 1. Декорация на десерт с шоколад

Тема 2. Декорация на десерт с фондан

Тема 3. Декорация на десерт с плодове

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		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	

V. Оформяне на оценка:

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

VI. Литература

- 1 . Сборник рецепти за заведения за обществено хранене. Издателство “Техника” 2003г.
2. Кулинарна енциклопедия. Издателство „Хермес“ 2010 г.
- 3.Технология на кулинарната продукция, издателство „Матком“2013

Изготвил:П.....
Анета Атанасова