

# СВИЩОВСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“

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

## ИЗПИТНА ПРОГРАМА

по Учебна практика по Кулинарни техники и технологии - 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:**

**Тема 1.** Приготвяне на ястия от българската национална кухня

**Тема 2.** Приготвяне на ястия от френската кухня

**Тема 3.** Приготвяне на ястия от италианската кухня

**Тема 4.** Приготвяне на ястия от немската кухня

**Тема 5.** Приготвяне на ястия от балканската кухня

**Тема 6.** Приготвяне на ястия от азиатската кухня

**Тема 7.** Приготвяне на ястия от мексиканската кухня

**Тема 8.** Приготвяне на ястия за деца

**Тема 9.** Приготвяне на диетични ястия

**IV. Критерии за оценяване:**

<i>Критерии и показатели за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Тежест</i>
<b>1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>		<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><i>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 <b>слаб (2)</b>.</i></p>		
<b>2. Ефективна организация на работното място</b>		<b>5</b>
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	
<b>3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията</b>		<b>5</b>
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	
<b>4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание</b>		<b>20</b>
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	
<b>5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание</b>		<b>20</b>
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
<b>6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание</b>		<b>50</b>
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	
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	

## **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/