



Утвърждавам:.....
инж. агр. Т. Тодорова
Директор на ПГСС „Н. Пушкарров”

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Професия	811070	Готвач
Специалност	8110701	Производство на кулинарни изделия и напитки

Изпитната програма е гласувана и приета на Педагогически съвет с Протокол №7/14.01.2020г. и утвърдена със Заповед № 697/15.01.2020г. на Директора на ПГСС „Никола Пушкарров“



Индивидуални практически задания

Да се приготвят и сервират:

№1	1. Супа топчета	3 порции
	2. Картофени кюфтета с гарнитура	3 порции
	3. Крем ванилия	3 порции
№2.	1. Салата домати	3 порции
	2. Кюфтета по цариградски	3 порции
	3. Тулумбички	3 порции
№3.	1. Пюре супа	3 порции
	2. Пиле с ориз	3 порции
	3. Бутер сладкиш	3 порции
№4.	1. Таратор	3 порции
	2. Пилешко роле със зеленчуково пюре	3 порции
	3. Кисел от нектар	3 порции
№5.	1. Шопска салата	3 порции
	2. Тас кебап	3 порции
	3. Щрудел	5 порции
№6.	1. Картофена салата	3 порции
	2. Кавърма кебап	3 порции
	3. Сладкиш от бъркано маслено тесто	3 порции
№7.	1. Салата зеле и моркови	3 порции
	2. Мусака от месо и картофи	3 порции
	3. Печени ябълки с мед и орехи	3 порции
№8.	1. Супа от гъби	3 порции
	2. Паниран шницел от смляно месо с гарнитура	3 порции
	3. Крем карамел	5 порции
№9.	1. Лионска салата	3 порции
	2. Пълнени зеленчуци	3 порции
	3. Грис халва	3 порции
	1. Зеленчукова супа	3 порции



№10.	2. Паниран кашкавал с прясна гарнитура	3 порции
	3. Палачинки с шоколад	3 порции
№11.	1. Супа пиле със застройка	3 порции
	2. Огретен от картофи	3 порции
	3. Гофрета с конфитюр	3 порции
№12.	1. Супа леща	3 порции
	2. Кюфтета по чирпански	3 порции
	3. Макарони на фурна	3 порции
№13.	1. Салата „Капрезе“	3 порции
	2. Руло „Стефани” с гарнитура картофено пюре	3 порции
	3. Плодова салата	3 порции

Изпит по практика на професията

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението" в ДООИ на професията.

Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите.

По време на изпита обучаваните се поставят при еднакви предварително известни условия и им се дават указания за работа.

Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка, са както следва:

Критерии за оценка	Показатели	Тежест (%)	Брой точки
1. Правила за здравословни и предпазни средства за безопасни условия на труд. Опазване на околната среда	Използва лични предпазни средства. Сигнализира за източници на риск в работна среда. Спазва санитарно-хигиенни норми. Спазва правила за безопасна работа на работното място. Поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място.	10	6
2. Икономически умения	Използва установените форми на оперативна счетоводна отчетност. Спазва разходните норми. Ефективно използва материално-техническата база.	10	6



<p>3. Умения за работа в екип</p>	<p>Участва в разпределяне на задачите между членовете на екипа. Съдейства на членовете от екипа и търси помощ от тях. при изпълнение на задачите Отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на възложени задачи.</p>	<p>10</p>	<p>6</p>
<p>4. Умения за производство на кулинарни изделия и напитки</p>	<p>Умее да подбира необходимите суровини и материали. Съхранява правилно наличните продукти. Спазва точно рецептите. Участва в разработване на менюта. Участва в разработване на нови рецепти. Работи с технологично оборудване. Спазва параметрите на технологичните процеси. Спазва правилата за безопасна работа с машини и съоръжения. Използва технологична документация.</p>	<p>70</p>	<p>42</p>
	<p>Общо</p>	<p>100</p>	<p>60</p>

ЛИТЕРАТУРА:

Ст. Стамов, Кр. Никовска. Технология на кулинарната продукция, изд. Матком, 2011 г.,
Ст. Шиваров и Г. Босева. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком
А. Андреев. Я. Калева. Материалознание на хранителните продукти. Матком
Начева, Р. Отчетност на фирмите в ресторантьорството. Форком
Карова, Е. Микробиология, Пловдив, 2001
Несторова, В. Хигиена на храненето и хранително законодателство, Матком, 2014.
Стамов, С. Й. Алексиева. Сервиране и барманство, Матком

АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ:

Ирена Гатева – учител практическо обучение ПН Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Стефка Колева - ст. учител практическо обучение ПН Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг