



Професионална гимназия по туризъм
„Проф. д-р Асен Златаров“

гр.Пловдив, ул. „Богомил“ 73, тел.: 032/26 25 63, e-mail: tht_plovdiv@abv.bg, www.pg-zlatarov-plovdiv.com

Съгласувал:

Росица Пеева

ЗДУД

Утвърдил:

инж. М. Малжирова

Директор



К О Н С П Е К Т

ПО

Английски език по професията

за VIII клас

Общообразователна подготовка
За оформяне на годишна оценка
Специалност – ПКИН

Лексика / Тематична област

1. The restaurant – types of restaurants / Видове ресторанти
2. Kitchen staff and duties / Персонал в кухнята
3. Restaurant staff and duties / Персонал в ресторанта
4. Eating utensils / Прибори за хранене
5. Kitchen utensils / Кухненски съдове
6. Kitchen appliances / Кухненски уреди
7. Basic Actions 1 – Employee handbook / Наръчник на служителите
8. Basic Actions 2 – Recipe / Рецепти.
9. Flavors / Вкусове
10. Measurements 1 – Chart / Мерни единици
11. Measurements 2 – Cookbook chapter / Мерни единици
12. Food Safety / Правила за безопасно съхраняване на храните
13. Kitchen Safety / Правила за безопасност в кухнята
14. Nutrition / Хранене и предлагани менюта
15. Methods of cooking – grilling, boiling, roasting / Методи на готвене
16. Meat and fish / Месо и риба
17. Milk and dairy products / Мляко и млечни продукти
18. Fruits and vegetables / Плодове и зеленчуци
19. Spices and herbs / Подправки и билки
20. Pasta / Паста
21. Bread and pastry / Хляб и хлебни продукти
22. Hot and cold non-alcoholic drinks / Топли и студени безалкохолни напитки
23. Alcoholic beverages / Алкохолни напитки



Професионална гимназия по туризъм
„Проф. д-р Асен Златаров“

гр.Пловдив, ул. „Богомил“ 73, тел.: 032/26 25 63, e-mail: tht_plovdiv@abv.bg, www.pgt-zlatarov-plovdiv.com

Учебно-помощна литература: Career Paths – COOKING - Express Publishing

Критерии за оценяване:

При писмено оценяване се използва следната формула – Брой на точките за верните отговори на теста умножен по 6 / делено на общия брой точки

Изготвил:

Васил Грозданов