



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

гр. Пловдив, ул. Богомил, 73, тел. 032 26 25 63, e-mail: info_plovdiv@abv.bg, www.pozlatarov-plovdiv.com

Съгласувал:.....
Деляна Бежена
ЗДУПД

Утвърдил:.....
инж. Мариана Маджирова
Директор



КОНСПЕКТ
по
Кулинарни техники и технологии в кетъринга
IX клас - СПП
Специалност: Кетъринг

1. Химичен състав на ХП-Вода, минерални вещества, витамини, белтъчни вещества, въглехидрати, мазнини.
2. Складови помещения – неохлаждаеми, охлаждаеми.
3. Химичен състав на плодове, зеленчуци и гъби. Класификация.
4. Подготвително помещение за обработка на плодове, зеленчуци и гъби. Машини за обработка и безопасна работа. Механични и хидромеханични процеси. Предварителна подготовка на плодове и зеленчуци.
5. Химичен състав на месо, субпродукти и дивеч. Класификация.
6. Подготвително помещение за обработка на месо. Машини за обработка и безопасна работа. Предварителна подготовка. ПФ от месо и субпродукти.
7. Химичен състав на птици и яйца. Класификация. Подготвително помещение за обработка на птици и яйца. Машини за обработка и безопасна работа. Предварителна подготовка. ПФ от птици.
8. Химичен състав на риба и нерибни продукти. Класификация.
9. Подготвително помещение за обработка на риба. Машини за обработка и безопасна работа. Предварителна подготовка. ПФ от риба.

10.Химичен състав на мляко и млечни продукти. Класификация.

Предварителна подготовка .

11.Мазнини- растителни и животински. Маргарин, майонеза.

12.Зърненожитни и бобови храни.

13.Захар и пчелен мед.

14.Вкусови подправки. Алкалоидни напитки.

15.Етапи на технологичния процес. Обзавеждане в студена кухня- функционална връзка. Предварителна обработка- мариноване, шпиковане, бордиране, бридиране.

16.Етапи на технологичния процес. Обзавеждане в топла кухня- функционална връзка. Топлинна обработка- хидротермична обработка, пържене, печене, комбинирана топлинна обработка. Топлинни апарати. Довършителни техники- гратиниране, глазиране, деглазиране, редуциране.

17.Кухненски персонал.

18.Роля на човешките сетива. Органолептична оценка.

19.Меню- структура, видове. Съставяне на меню. Планиране на меню.

Учебници: А. Андреев и колектив Материалознание на хранителните продукти изд. Матком

Ст.Шиворов и колектив Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения изд. Матком

Г.Сомов и Н. Краевска Технология на кулинарната продукция изд. Тонипрес

Критерии за оценка:

Слаб /2/ - Не познава изучавания материал, не знае основни термини и понятия.

Среден /3/ - Владее минимални знания и понятия от учебния материал, усвоени са минимални термини и понятия.

Добър /4/ - Усвоени са основни понятия, използват се част от специфичните термини и определения, липсват съществени подробности.

Много добър /5/- Владее понятия, термини, определения, много добро усвоен учебен материал, липсват някои допълнителни подробности.

Отличен /6 / - Пълно усвоени знания. Пълно и подробно разработени въпроси.