



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

Съгласувал:  
Деляна Бежена  
ЗДУП



Утвърдил:  
инж. Мариана Маджирова  
Директор

## КОНСПЕКТ

по

### Кулинарни техники

#### VIII клас РПП, за оформяне на годишна оценка

1. Химичен състав на хранителните продукти; Влияние на химичния състав върху качеството, технологични свойства, методи и срокове на съхранение; Влияние на физико-химичните параметри при съхранение;
2. Избор на складови помещения и промени при съхранение на хранителните продукти;
3. Предварителна подготовка на хранителните продукти от растителен произход; Химичен състав на плодове, зеленчуци и гъби и значението им за човешкия организъм; Класификация и окачествяване; Етапи на предварителната подготовка на плодове, зеленчуци и гъби; Контрол на качеството, санитарно-хигиенни изисквания;
4. Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за предварителна подготовка на плодове, зеленчуци и гъби; Машини за обработка на плодове и зеленчуци; Оборудване и безопасна работа;
5. Предварителна подготовка на месо, субпродукти и дивеч и полуфабрикати от тях; Химичен състав, класификация, промени при съхранение и окачествяване; Обзавеждане на подготвителните за обработка на месо; Санитарно-хигиенни изисквания;

6. Предварителна подготовка на птици и яйца;
7. Предварителна подготовка на риба и нерибни продукти;
8. Предварителна подготовка на мляко и млечни продукти;
9. Етапи на технологичния процес; Организация на производството в кухнята; Работен процес и дейности в студена и топла кухня;
10. Планировка и обзавеждане в студена и топла кухня – функционални връзки; Кухненски персонал;
11. Меню – структура, видове; Общи принципи за съставяне на меню; Планиране на ястията в менюто; Съвременно меню;

### Учебници и литература:

Андреев А., Колев Д., Христова Я. „Материалознание на хранителните продукти”, МАТКОМ, 2006г.

Шиваров С., Босева Г. „Технологично обзавеждане на заведенията за хранене”, МАТКОМ, 2003г.

Боцов Д., Попова-Чолчева „Хигиена на храненето”, ЗЕМИЗДАТ, 1996г.

№	Критерии за оценяване:	Оценка
1.	Пълно и задълбочено представяне на материята. Ползва професионален език, изразява собствено мнение. Познава и прилага умения за проектиране на кулинарни изделия	Отличен
2.	Изчерпателно представяне на материята, с допуснати незначителни пропуски.	Много добър
3.	Познаване на материята, но липсва изчерпателност при пресъздаване на въпроса и допуска неточности в изложението	Добър
4.	Повърхностно представяне на материята и допуснати съществени пропуски	Среден
5.	Непознаване на материята и липса на знания	Слаб

Изготвил:

1. инж. Нина Генурова -
2. Мария Баева -

