



Професионална гимназия по туризъм
" Проф. д-р Асен Златаров "

гр. Пловдив, ул " Богомил " 73, тел./факс: 032/ 26 25 63, e-mail : info.plovdiv@abv.bg

Съгласувал:

Деляна Бежена
ПДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова
Директор



КОНСПЕКТ

по ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА КУХНЯТА

10 клас ЗП , за оформяне на годишна оценка

1. Въведение в хотелиерството. Класификация и характеристика на заведенията за хранене и развлечения
2. Обща технологична схема на производството в заведенията за хранене.
3. Материално-техническа база. Нормативна база.
4. Хигиена и безопасност на работната среда.
5. Обща характеристика на химичния състав на хранителните продукти. Характеристика на основните групи хранителни продукти, от растителен произход: плодове, зеленчуци, гъби и продукти от преработката им.
6. Характеристика на основните групи хранителни продукти, от животински произход: месо и месни продукти, птици, риби и рибни продукти, яйца и яйчни продукти, мляко и млечни продукти.
7. Вкусово - ароматични продукти. Хранителни мазнини
8. Механични и хидромеханични процеси при обработката на хранителни продукти.
9. Организация на производството на полуфабрикати. Технология на зеленчукови полуфабрикати.
10. Технологично обзавеждане на помещението за предварителна обработка на зеленчуци и плодове.
11. Технология на полуфабрикати от месо и субпродукти, риба, птици. Технологично обзавеждане на помещенията за предварителна обработка.
12. Технология и организация на предварителната обработка на яйца.
13. Технологично обзавеждане и организация на работата в студена кухня
14. Технология на приготвяне на студени предястия.
15. Организация на производството и технологично обзавеждане в топла кухня.
16. Топлинни процеси.

17. Съставки на ястията – бульони, запръжки, застройкики, гарнитюри, сосове.
18. Супи – предназначение, характеристика, видове.
19. Топли предястия – характеристика, основни групи.
20. Основни ястия – видове. Характеристика на видовете.
21. Основни групи ястия с преобладаваща топлинна обработка: варене.
22. Основни групи ястия с преобладаваща топлинна обработка: пържене.
23. Основни групи ястия с преобладаваща топлинна обработка: печене
24. Основни групи ястия с комбинирана топлинна обработка
25. Десерти. Физиологично значение. Видове.
26. Технология на кухненски десерти
27. Технология на тестени сладкарски изделия

Учебници и литература:

1. Сомов, Г., Л. Илиев, Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, Торнадо – НВ, ООД, София, 2000.
2. Стамов С., Г. Сомов, Н. Краевска – Технология на кулинарната продукция I и II част, Тонипрес София, 2002.
3. Шиваров, Ст., Г. Босева – Технологично обзавеждане на заведенията за обществено хранене, Матком, София, 2001, 2002.
4. Андреев, А. и др. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 2000, 2002, 2003 Критерии за оценка:

Отличен 6

Пълно и задълбочено представяне на материала. Умения за анализ и синтез.

Много добър 5

Изчерпателно представяне на материала, с допуснати несъществени пропуски и неточности.

Добър 4

Познаване на материала, но липса на изчерпателност, допуска пропуски при изясняване на даден въпрос или допуснати неточности.

Среден 3

Повърхностно представяне на материала със съществени пропуски.. Несистематизирани познания.

Слаб 2

Непознаване на материала, липса на знания по посочените въпроси.

Изготвил:

1. Любляна Мунева

2. инж. Катерина Додова

