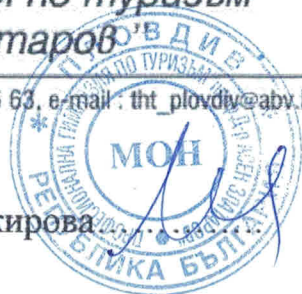




Професионална гимназия по туризъм
"Проф. д-р Асен Златаров"

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



Съгласувал:

Деляна Бежена

ПДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова

Директор

КОНСПЕКТ

по ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ

10 клас ЗП , за оформяне на годишна оценка

1. Предмет и задачи на кулинарната технология. Кулинарни термини.
2. Организация на производството в кухнята. Етапи на технологичния процес. Персонал.
3. Класификация на технологичното оборудване. Кухненски съдове - видове според материала и употребата им. Ножове, инструменти и инвентар. Мерки и теглилки.
4. Роля на човешките сетива за оценка на храната. Качествени признаци на органолептична оценка – външен вид, цвят, мирис, консистенция, вкус.
5. Методи на органолептичен анализ. Дегустация на ястия.
6. Меню - структура, видове, принципи за съставяне на меню.
7. Планиране на ястия в меню. Работа с рецептурник.
8. Планиране и изчисление на необходимите материали – изчисляване на количества; фири и наварки; изчисляване на количества по рецепта; изчисляване на материалните разходи.
9. Механични и хидромеханични процеси.
10. Предварителна обработка на продукти от растителен произход. Производство на полуфабрикати.
11. Предварителна обработка на месо и производство на полуфабрикати.
12. Предварителна обработка на птици и яйца.
13. Предварителна обработка на риба.
14. Топлинен процес варене.
15. Топлинен процес пържене.
16. Топлинен процес печене.
17. Топлинен процес задушаване
18. Промени при кулинарна обработка на белтъчините.
19. Промени при кулинарна обработка на мазнините.
20. Промени при кулинарна обработка на въглехидратите.
21. Промени при кулинарна обработка на витамините.
22. Бульони. Аспик.

23. Запръжки. Застройки.
24. Студени сосове.
25. Топли сосове.
26. Гарнитюри.
27. Студени предястия . Характеристика и класификация.
28. Топли предястия . Характеристика и класификация.

Учебници и литература:

1. Сомов Г., Краевска Н., Технология на кулинарната продукция , част 1, Тонипрес

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

