



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

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

Съгласувал:

Деляна Бежена.....

ПДУПД



Утвърдил:
инж.М.Маджирова.....
Директор

К О Н С П Е К Т

По **Технология на кулинарната продукция ЗП** за 11 клас- спец. „Производство на кулинарни изделия и напитки”, за оформяне на годишна оценка

1. Технология на супи- характеристика, предназначение, видове.
 - 1.1 Топли бистри супи- бульони с притурка, консоме, варено.
Супи без запръжка и без застройка.
 - 1.2 Топли небистри супи – супи със запръжка, супи със застройка, супи със запръжка и застройка, пасирани супи.
 - 1.3 Специални супи – млечни, плодови и слизести.
 - 1.4 Студени супи.
2. Технология на основни ястия- характеристика и класификация.
 - 2.1 Технология на основни ястия приготвени чрез топлинна обработка варене- характеристика.
 - Варене на ПФ от зеленчуци
 - Варене на зърнени, бобови и макаронени изделия.
 - Варене на ПФ от месо и субпродукти
 - Варене на птици и риба
 - Технология на каши ,фрикасата
 - Технология на пълнени зеленчуци и сарми.
 - 2.2 Технология на основни ястия приготвени чрез топлинна обработка пържене- характеристика.
 - Технология на пържени зеленчуци, зеленчукови кюфтета.
 - Технология на аламинутни от яйца, млечни продукти, вътрешно филе, външно филе котлетна част, бут, смялно месо, риба , птици и субпродукти.
 - 2.3 Технология на основни ястия с топлинна обработка печене- характеристика.
 - Технология на ястия с ориз, месни и безмесни мусаки, месни и безмесни гювечи, печени ЕМПФ, рула от смялно месо, от птици, риба, субпродукти и зеленчуци
 - 2.4 Технология на основни ястия с комбинирана топлинна обработка - характеристика
 - Приготвяне на плакии
 - Приготвяне на задушени ЕМПФ
 - Приготвяне на задушени ястия от ПМПФ- яхнии, месни и безмесни и кюфтета със сос, рагу, рамстек, задушени котети и руладини, гулаши.
 - Технология на ястия от задушени ДМПФ – кебапи със сос, кебапи на мазнина, кебапи в було, кебапи на шиш.
 - Задушени ястия от дивеч, риба, птици и субпродукти.
3. Технология на кухненски десерти- характеристика и класификация.
 - 3.1 Кухненски десерти
 - Плодови
 - Желирани- желирани с нишесте, с яйчно-млечна смес и с желатин.
 - 3.2 Технология на тестени сладкарски изделия



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

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

- Обикновено банично тесто
- Тесто с мая
- Рядко палачинково тесто
- Парено тесто
- Белтъчно тесто
- Пандишпаново тесто
- Маслени теста- ронливо, бъркано маслено и многолистно маслено тесто.

Учебници и литература:

1. Сомов.Г.,Юруков.Х.,Карамалакова.М.,Стоилов.С.,Шопова.Т. –Земиздат 1986 г.

Критерии за оценка

№	Критерии	Оценка
1	Ученикът показва задълбочени знания по темата. Използва професионална терминология. Има богат и правилен езиков речник. Въпросът е развит изчерпателно.	Отличен 6,00
2	Ученикът излага точно и вярно знанията си по темата, с незначителни пропуски.Използва професионална терминология.Въпросът е развит с несъществени пропуски.	Много добър 5,00
3	Ученикът показва непълни знания по зададената тема. Използва неточна професионална терминология. Въпросът е развит със съществени пропуски.	Добър 4,00
4	Ученикът показва непълни и неточни знания по зададената тема. Не използва професионална терминология. Информацията по въпроса е недостатъчна.	Среден 3,00
5.	Ученикът не показва знания по темата. Липсва професионална терминология. Въпросът е развит със съществени грешки, липсва информация.	Слаб 2,00

Изготвил:

1. Инж. Катерина Додова


.....