



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:  
/Д. Бежена/  
ЗДУПД



Утвърдил:  
инж. М. Маджирова/  
Директор

## КОНСПЕКТ

По

Учебна практика: „Кулинарни техники“ -РПП

За учениците от IX клас

За оформяне на годишна оценка

1. Органолептична оценка на групи хранителни продукти.
2. Органолептичен анализ на кулинарна продукция.
3. Дегустация на ястия- правила и изисквания.
4. Изготвяне на меню за конкретен повод.
5. Изчисление на фири и наварки.
6. Предварителна обработка на продукти от растителен произход.
7. Приготвяне на полуфабрикати от плодове.
8. Приготвяне на полуфабрикати от зеленчуци и гъби.
9. Предварителна обработка на месо.
10. Предварителна обработка на птици.
11. Предварителна обработка на субпродукти.
12. Приготвяне на полуфабрикати от месо.
13. Приготвяне на полуфабрикати от птици.
14. Приготвяне на полуфабрикати от субпродукти.
15. Предварителна обработка на яйца, риба и рибни продукти.
16. Приготвяне на полуфабрикати от яйца.
17. Приготвяне на полуфабрикати от риба и рибни продукти.

Използвана литература:

С. Стамов, Г. Сомов, Н. Краевска, „Технология на кулинарната продукция „, Матком 2002г.

Г. Сомов, Л. Илиев“Организация и функциониране на кухнята и ресторанта“, Торнадо 2002г.

Критерии за оценка:


Слаб /2/ - Не притежава знания и няма формирани умения съответстващи на учебното съдържание.

Среден /3/ - Владее минимални знания и умения от учебното съдържание.

Добър /4/ - Усвоени са част от основните понятия и умения.

Много добър /5/- Владее основната терминология, прилага правилно практически умения. Допуска малки грешки.

Отличен /6 /- Прилага правилно усвоените практическите умения. Спазва технологията. Спазва санитарно-хигиенните изисквания и правилата за ЗБУТ.

Изготвил:   
/инж. Анна Симеонова/