



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

Съгласувал :
Д. Бежена
ЗДУПД

Утвърдил :
инж. К. Додова
Директор



КОНСПЕКТ

по

по кулинарни изделия и напитки за кетъринг

СПП, теория за X клас

професионално направление: код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

професия: код 811060 Ресторантьор

специалност: код 8110603 Кетъринг

1. Машини за обработка на плодове и зеленчуци.
2. Машини за обработка на месо
3. Машини за рязане на хляб и колбаси
4. Машини за сладкарското производство
5. Универсални кухненски машини и машини за миене на трапезни съдове и прибори.
6. Хладилни камери и шкафове. Хладилни витрини.
7. Машини за производство на лед. Съоръжения за охлаждане и продажба на напитки.
8. Апарати за варене.
9. Апарати за пържене.
10. Апарати за печене.
11. Апарати за комбинирана топлинна обработка.
12. Кафеварки и самовари.
13. Спомагателни топлинни съоръжения.
14. Същност и характеристика на техники за предварителна обработка- мариноване, шпиковане, бордиране и бридиране.

15. Същност и характеристика на техники за топлинна обработка- варене, пържено, печене и задушаване.
16. Същност и характеристика на довършителни техники – гратиниране, глазиране, деглазиране и редуциране.
17. Меню – видове. Дизайн на меню. Структура и съдържание.
18. Общи принципи за съставяне на меню. Съвременно меню.
19. Промени при транспортиране и съхраняване на хранителните продукти..
20. Промени при кулинарна обработка на основни хранителни вещества.
21. Съставки на ястия. Характеристика, видове. Гарнитурни.
22. Бульони, аспик, консоме, притурки.
23. Запръжки и застройкики
24. Сосове – студени и топли.

Критерии за оценяване:

Отличен (6) – Пълно и задълбочено представяне на материала по темата. Умения за анализ и синтез. Изразяване на собствено мнение.

Много добър (5) – Изчерпателно представяне на материала по темата, но са допуснати незначителни пропуски и неточности.

Добър (4) – Познаване на материала по темата, но липса на изчерпателност. Несистематизирани познания при отговора на въпроса или допуснати неточности в изложението.

Среден (3) – Повърхностно представяне на материала по темата, допуснати са съществени пропуски.

Слаб (2) – Непознаване на материала и липса на достатъчно знания.