



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:
Деляна Бежена
ЗДУПД

Утвърдил:
инж. Катерина Додова
Директор



КОНСПЕКТ

по кулинарни изделия и напитки за кетъринг

СПП за IX клас

професионално направление: код 811 хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

професия: код 811060 ресторантьор

специалност: код 8110603 кетъринг

1. Кетъринг – характеристика, видове. Кухненски персонал.
2. Организация на производствения процес в кухнята.
3. Етапи на технологичния процес.
4. Кухненски персонал.
5. Класификация на основните хранителни продукти.
6. Складови помещения и начини на съхранение. Хладилни съоръжения.
7. Химичен състав и класификация на плодове, зеленчуци и гъби и значението им за човешкия организъм.
8. Технологичен план и обзавеждане на подготвително помещение за предварителна подготовка на плодове, зеленчуци и гъби.
9. Предварителна обработка на плодове, зеленчуци и гъби. Полуфабрикати от плодове, зеленчуци и гъби.
10. Химичен състав и класификация на месо, субпродукти и дивеч и значението им за човешкия организъм.
11. Технологичен план и обзавеждане на подготвително помещение за обработка на месо.
12. Предварителна обработка на ЕПЖ.
13. Предварителна обработка на ДПЖ и свине.
14. Предварителна обработка на месо, субпродукти и дивеч.

15. Месни продукти.
16. Химичен състав и класификация на птици. Технологичен план и обзавеждане на подготвително помещение.
17. Предварителна подготовка на птици. Полуфабрикати от птици.
18. Химичен състав на яйца и значението им за човешкия организъм. Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
19. Химичен състав на риба и нерибни продукти и значението им за човешкия организъм. Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
20. Предварителна подготовка на риба и нерибни продукти. Полуфабрикати от риба и нерибни продукти.
21. Химичен състав на мляко и млечни продукти и значението им за човешкия организъм.
22. Класификация – видове млечни продукти. Промени при съхранение и окачествяване.
23. Мазнини, маргарин и майонеза - значение, химичен състав, видове, свойства, качествени показатели, условия за съхранение.
24. Зърнено-житни и бобови храни - химичен състав, видове, свойства. Продукти от преработката им.
25. Захар и пчелен мед - химичен състав, свойства, хранителна стойност, окачествяване, съхранение, приложение.
26. Вкусови подправки – значение за кулинарията, видове, съхранение, приложение. Алкалоидни вкусови продукти – чай, кафе, какао, шоколад - физиологично въздействие върху организма, видове, съхранение.
27. Алкохолни напитки - класификация, видове, окачествяване и съхранение.
28. Безалкохолни напитки – значение, видове, съхранение.
29. Органолептичен анализ- същност, скали на оценяване и качествени показатели.

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.