

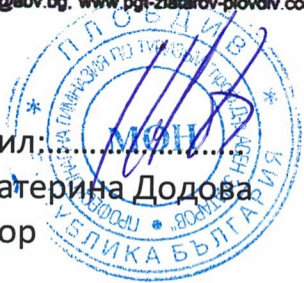


**Професионална гимназия по туризъм  
„Проф. д-р Асен Златаров“**

гр.Пловдив, ул. „Боромил“ 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**

**XI клас - СПП**

Специалност: Кетъринг

1. Планировка и обзавеждане на студена кухня Функционални връзки.
2. Технологично обзавеждане и инвентар в студена кухня.
3. Технология на студени предястия - характеристика, класификация, асортименти. Салати.
4. Технология на студени предястия – хайвери, бутербродни изделия, ордьоври, кулинарни коктейли, желирани предястия.
5. Технологичен план и обзавеждане на топла кухня- функционални връзки, технологично обзавеждане и инвентар.
6. Технология на топли предястия- характеристика, класификация, асортименти.
7. Технология на топли предястия- от яйца, от млечни продукти, топли тестени предястия.
8. Технология на топли предястия– крокети, бенета, суфлета.
9. Технология на топли предястия- пудинги, огретени, рагуфини.
10. Технология на супи - характеристика, класификация, асортименти
11. Технология на супи - бульони с притурки, консомета, варено.
12. Технология на супи- без запръжка и застройка, със запръжка, със застройка, със запръжка и застройка.

13. Технология на супи -пасирани супи, специални супи, студени супи.
14. Основни ястия с хидротермична обработка –характеристика, класификация, варене на зеленчукови полуфабрикати
15. Основни ястия с хидротермична обработка-пюрета, варене на зърнени и зърнено-бобови продукти, варене на макаронени изделия.
16. Основни ястия с хидротермична обработка - варене на месо, варене на субпродукти, варене на птици, варене на риба.
17. Основни ястия с хидротермична обработка- каши, фрикасета, пълнени зеленчуци и сарми.
- 18.Основни ястия с топлинна обработка пържене – характеристика, класификация, пържени на зеленчуци и зеленчукови кюфтета.
19. Основни ястия с топлинна обработка пържене - ястия от бонфиле, ястия от контрафиле, от котлетна част, ястия от бут, ястия от смляно месо.
- 20.Основни ястия с топлинна обработка пържене- ястия от субпродукти, от птици, ястия от риба.
21. Основни ястия с топлинна обработка пържене- ястия от млечни продукти, ястия от яйца.
22. Основни ястия с топлинна обработка печене–характеристика, класификация, печени ястия с ориз.
23. Основни ястия с топлинна обработка печене–мусаки, гювечи.
24. Основни ястия с топлинна обработка печене- печени ЕМПФ, рула от смляно месо, печени ястия от субпродукти.
25. Основни ястия с топлинна обработка печене- ястия от птици, ястия от риба, ястия от дивеч.
26. Аламинуту на скара.
27. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка –характеристика, класификация.
28. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка -задушени едри месни полуфабрикати, задушени порционни полуфабрикати, задушени дребни полуфабрикати.
29. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка- яхнии, кебапи.
30. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка – гулаши, рагу, плакии.

31. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка- задушени ястия от птици, задушени ястия от риба, задушени ястия от субпродукти, задушени ястия от дивеч.
- 32.Технология на десерти- характеристика и класификация на кухненски десерти, плодови десерти, желатинови десерти, желирани десерти с нишесте.
33. Технология на десерти- топли кухненски десерти.
34. Класификация на тестени сладкарски изделия. Банично тесто, тесто с мая.
35. Рядко палачинково тесто, парено тесто, ронливо маслено тесто.

Учебници:

Г. Сомов и Н. Краевска Технология на кулинарната продукция изд. Тонипрес

Г. Сомов и К. Никовска Организация и функциониране на кухнята и ресторанта

Критерии за оценка:

Слаб /2/ - Не познава изучавания материал, не знае основни термини и понятия.

Среден /3/ - Владее минимални знания и понятия от учебния материал, усвоени са минимални термини и понятия.

Добър /4/ - Усвоени са основни понятия, използват се част от специфичните термини и определения, липсват съществени подробности.

Много добър /5/- Владее понятия, термини, определения, много добро усвоен учебен материал, липсват някои допълнителни подробности.

Отличен /6 / - Пълно усвоени знания. Пълно и подробно разработени въпроси.

Изготвил: инж. Васка Котулова