



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:

ЗДУПД:

Д. Бежена

Утвърдил:

Директор:

инж. К. Додова



КОНСПЕКТ

по

Кулинарни техники и технологии - X клас

специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки - СПП

1. Машини за обработка на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, хляб и сладкарско производство
2. Универсални кухненски машини и машини за миене на трапезни съдове и прибори.
3. Хладилни камери, шкафове и витрини; съоръжения за охлаждане и продажба на напитки; машини за производство на лед.
4. Апарати за варене, пържене и печене.
5. Апарати за комбинирана топлинна обработка. Спомагателни топлинни съоръжения.
6. Кулинарни термини .
7. Същност и характеристика на техники за предварителна обработка- мариноване, шпиковане, бордиране и бридиране.
8. Същност и характеристика на техники за топлинна обработка- варене, пържене ,печене и задушаване.
9. Същност и характеристика на довършителни техники – гратиниране, глазиране, деглазиране и редуциране.
- 10.Промени при транспортиране, съхраняване и кулинарна обработка.
- 11.Съставки на ястия - бульони, аспик, консоме, притурки.
- 12.Съставки на ястия- Запръжки и застройкики
- 13.Съставки на ястия- Сосове – студени и топли.

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.

Изготвили: Мария Баева

Ан. Маргаритова