



Съгласувал:

ЗДУПД: .....

Д. Бежена

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

Утвърдил:

Директор: .....

инж. К. Додова



## КОНСПЕКТ

по кулинарни техники

РПП за VIII клас

професионално направление: код 811 хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг  
професия: код 811070 готвач  
специалност: код 8110701 производство на кулинарни изделия и  
напитки

1. Организация на производството в кухнята. Обща технологична схема за производство.
2. Основни дейности и основни операции в студена кухня
3. Функционална връзка на студена кухня, с другите производствени звена
4. Обзавеждане на студена кухня
5. Предварителна обработка на хранителните продукти – същност, видове
6. Основни дейности и основни операции в топла кухня
7. Функционална връзка на топла кухня, с другите производствени звена
8. Обзавеждане в топла кухня, персонал
9. Топлинни процеси – същност, видове
10. Промени на хранителните продукти при топлинна обработка
11. Допълнителни начини на топлинна обработка
12. Съставки на ястията – видове
13. Видове кухненски съдове – според материала и употребата
14. Кухненски инвентар
15. Мерки и теглилки

### **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.

Изготвил: Н. Генурова