



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

гр. Пловдив, ул " Богомил " 73, тел./факс: 032/ 26 25 63, e-mail : tht_plovdiv@abv.bg

Съгласувал:

Деляна Бежена
ПДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова.....
Директор



К О Н С П Е К Т

по ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ ЗА КЕТЪРИНГ,

ХІІ клас ЗП , за оформяне на годишна оценка

1. Технология на обикновено тесто и изделия от него.
2. Технология на тесто с мая и изделия от него.
3. Технология на парено тесто и изделия от него.
4. Технология на рядко тесто и изделия от него.
5. Технология на белтъчно тесто и изделия от него.
6. Технология на бъркано маслено тесто и изделия от него.
7. Технология на ронливо маслено и бутер тесто и изделия от тях.
8. Технология на пандишпаново тесто и изделия от него.
9. Технология на ястия от италианска кухня.
10. Технология на ястия от френска кухня.
11. Технология на ястия от руска кухня.
12. Технология на ястия от немска кухня.
13. Технология на ястия от азиатска кухня.
14. Технология на ястия от американска кухня.
15. Технология на ястия за деца.
16. Технология на диетични ястия.
17. Характеристика на ястия от традиционна българска кухня за кетъринг.
18. Предястия от традиционна българска кухня.
19. Чорби от българска традиционна кухня.

20. Основни ястия от българска традиционна кухня чрез варене и пържене.
21. Основни ястия от българска традиционна кухня чрез печене и комбинирана топлинна обработка.
22. Обредни ястия от българска традиционна кухня.
23. Десерти от българска традиционна кухня.
24. Дизайн на кулинарни изделия за кетъринг- изисквания към оформяне на ястията.
25. Оформяне на ястия според грамажа , рецептура и трапезни съдове.
26. Транспортни средства. Съдове, инвентар и опаковка на кулинарната продукция.
27. Условия за транспорт и съхранение на кулинарната продукция.

Учебници и литература:

1. Георги Сомов, Недялка Краевска - Технология на кулинарната продукция 2 част . Изд. Тонипрес
2. Стамен Стамов, Кремена Никовска - Технология на кулинарната продукция. Изд. Матком

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 незначителни термини и понятия.

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

Много добър /5/- Владее основни понятия, термини, определения, много добре усвоен учебен и умения за ползване на фактически материал, но липсват подробности.

Отличен /6 / - Напълно усвоени знания и умения за ползване на фактически материал. Логическо изложение и практическо приложение на усвоени знания.

Изготвил:

1. инж. Катя Димитрова

2. инж. Васка Котулова

.....
.....