



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

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



Съгласувал:

Деляна Бежена.....  
ПДУПД

Утвърдил:

инж.М.Маджирова.....  
Директор

## КОНСПЕКТ

По **Технология на кулинарната продукция ЗП** за 12 клас- спец. „Производство на кулинарни изделия и напитки”, за оформяне на годишна оценка

1. Българска национална кухня-характеристика и особености,традиции и региони
  - 1.1 Предястия от БНК
  - 1.2 Чорби от БНК
  - 1.3 Основни ястия /месни и безмесни / от БНК
  - 1.4 Основни ястия от птици от БНК
  - 1.5 Основни ястия от риба от БНК
  - 1.6 Обредни хлябове и пити от БНК
  - 1.7 Десерти от БНК
2. Чуждестранни кухни.
  - 2.1 Френска кухня
  - 2.2 Руска кухня
  - 2.3 Италианска кухня
  - 2.4 Полска и Чешка кухня
  - 2.5 Унгарска кухня
  - 2.6 Китайска кухня
  - 2.7 Японска и Индийска кухня
  - 2.8 Северноамериканска кухня
  - 2.9 Южноамериканска кухня
3. Детско и диетично хранене-особености
  - 3.1 Технология на ястия от зеленчуци,от плодове,от месо и зеленчуци
  - 3.2 Технология на млечни каши,бульони,отвари и супи
  - 3.3 Технология на десерти
  - 3.4 Технологични особености при приготвяне на ястия за диета № 2
  - 3.5 Технологични особености при приготвяне на ястия за диета № 5
  - 3.6 Технологични особености при приготвяне на ястия за диета № 7
  - 3.7 Технологични особености при приготвяне на ястия за диета № 9
  - 3.8 Технологични особености при приготвяне на ястия за диета № 10
4. Дизайн на кулинарни изделия-изискване към оформяне на ястията
  - 4.1 Оформяне на супи
  - 4.2 Оформяне на предястия
  - 4.3 Оформяне на основни ястия и аламинути
  - 4.4 Оформяне на десерти

Учебници и литература:

1. Сомов.Г.,Юруков.Х.,Карамалакова.М.,Стоилов.С.,Шопова.Т. –Земиздат 1986 г.



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

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

Критерии за оценка

| №  | Критерии                                                                                                                                                      | Оценка           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1  | Ученикът показва задълбочени знания по темата. Използва професионална терминология. Има богат и правилен езиков речник. Въпросът е развит изчерпателно.       | Отличен 6,00     |
| 2  | Ученикът излага точно и вярно знанията си по темата, с незначителни пропуски. Използва професионална терминология. Въпросът е развит с несъществени пропуски. | Много добър 5,00 |
| 3  | Ученикът показва непълни знания по зададената тема. Използва неточна професионална терминология. Въпросът е развит със съществени пропуски.                   | Добър 4,00       |
| 4  | Ученикът показва непълни и неточни знания по зададената тема. Не използва професионална терминология. Информацията по въпроса е недостатъчна.                 | Среден 3,00      |
| 5. | Ученикът не показва знания по темата. Липсва професионална терминология. Въпросът е развит със съществени грешки, липсва информация.                          | Слаб 2,00        |

Изготвил:

1. Инж. Катерина Додова

.....