



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

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

Съгласувал:
Деляна Бежена
ПДУПД

Утвърдил:
инж. М. Маджирова
Директор



К О Н С П Е К Т

по ТЕХНОЛОГИЯ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

ХІІ клас ЗП, за оформяне на годишна оценка

1. Сладкарски кремове – обща характеристика, видове, приготвяне. Маслени кремове – характеристика, начин на приготвяне.
2. Млечни кремове /нишестени, брашнени/ - характеристика, начин на приготвяне.
3. Плодови безяйчени кремове – характеристика, начин на приготвяне.
4. Белтъчни кремове – характеристика, начин на приготвяне.
5. Сладкарски сиропи – обща характеристика, видове. Приготвяне и употреба.
6. Сладкарски глазури – характеристика, видове, приготвяне.
7. Сладкарски гарнировки – видове, марципан, добуш захар, гриляж, драган тесто и други. Качествена характеристика.
8. Желета – видове, начин на приготвяне.
9. Оформяне на сочни сладкарски изделия – характеристика, примерна технологична схема на производство.
10. Оформяне на сочни пасти – видове, характеристика.
11. Оформяне на сочни торти – видове, характеристика.
12. Оформяне на ориенталски сладкиши – видове, характеристика.
13. Оформяне на сухи сладкарски изделия – характеристика, примерна технологична схема на производство.

- 14.Оформяне на сухи пасти и сухи торти – видове, характеристика.
- 15.Сладкарски бисквити – видове, характеристика.
- 16.Кейкови изделия – видове, характеристика, начин на приготвяне.
- 17.Сладкарски десерти – характеристика, обща технологична схема за приготвяне. Особенности в художествената украса. Изисквания при съчетаването на отделните полуфабрикати.
- 18.Готови полуфабрикати - кремове и глазури. Органолептична оценка на качеството. Изисквания към условията за съхранение на готовите смеси и готовите сладкарски изделия.
- 19.Първична отчетност при производството на сладкарски изделия. Изчисляване на рецептурата на сладкарското изделие. Изчисляване на рецептурата за определено количество готова продукция.
- 20.Готови миксове за производство на сладкарски изделия – видове, характеристика.

Учебници и литература:

- 1.Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия
Г. Караджов, Р. Василева, М. Николова - Матком 2013 г.

Критерии за оценка:

	Оценка
1.Пълно и задълбочено представяне на материята. Умения за анализ и синтез	Отличен
2.Изчерпателно представяне на материята, но допуснати незначителни пропуски.	Мн. добър
3.Познаване на материята, но липсва изчерпателност и допуснати неточности.	Добър
4.Повърхностно представяне на материята и допуснати съществени пропуски.	Среден
5.Непознаване на материята и липса на познания.	Слаб

Изготвил:

- 1.Николина Мръцкова
- 2.Цецка Илиева

.....
.....