

**СВИЩОВСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“**

**Утвърдил:**

**Директор.....п.....**

**/инж. Веска Николова/**

**ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

**по**

**Кулинарни техники и технологии**

**X клас**

**Професия: Готвач**

**Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки**

**I. Форма на обучение:** самостоятелна, дневна

**II. Начин на провеждане на изпита:** писмен

**III. Изпитни теми:**

**1. Същност и характеристика на техники за предварителна обработка -** мариноване, шпиковане, бордиране и на довършителните техники – гратиниране, глазиране, деглазиране и редуциране.

План-тезис:

Дефиниране на техниките за предварителни и за довършителни обработки. Същност на техниките.

**2. Същност и характеристика на топлинна обработка – пържене, печене, варене, задушаване**

План-тезис:

Характеристика на процесите.

Видове пържене – в малко количество мазнина и във фритюра. Етапи при пърженето.

Промени, които настъпват с продукта по време на пърженето в продукта.

Видове печене – в електропекарен шкаф, върху нагрятата повърхност, в конвектомати.

Варене – варене в течност, варене при повишено налягане ( автоклави), варене в течност при понижено налягане(изпаряване), варене на пара, варене с ток със свръхвисока честота – СВЧ.

Задушаване – задушаване в собствен сок, задушаване в малко количество течност, задушаване след предварително запържване.

**3. Технология на бульони.**

План-тезис:

Характеристика и предназначение на бульоните. Видове.

Технология на видовете бульони – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне.

Качествени показатели.

#### **4. Технология на запръжки и застройки.**

План-тезис:

Видове запръжки и застройки, предназначение.

Технология на приготвяне на запръжките - продуктов набор; етапи на приготвяне.

Технология на приготвяне на видовете застройки - продуктов набор, етапи на приготвяне.

Качествени показатели.

#### **5. Технология на гарнитури.**

План-тезис:

Характеристика, предназначение. Видове.

Технология на вид гарнитура (по избор) – продуктов набор, предварителна обработка, етапи на приготвяне.

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

#### **6. Технология на студени сосове.**

План-тезис:

Технология на видовете студени сосове – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; съхранение.

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

Характеристика и класификация.

#### **7. Технология на студените предястия – салати.**

План-тезис:

Технология на видовете салати – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; съхранение.

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

#### **8. Технология на студените предястия – бутербродни изделия, ордьоври, асортти.**

9. План-тезис:

10. Технология на видовете бутербродни изделия, ордьоври и асортти - продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; съхранение;

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

#### **11. Технология на студените предястия – хайвери, пастети, мусове.**

План-тезис:

Технология на видове студени предястия: хайвери, пастети и мусове - продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; съхранение.

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

#### **12. Технология на студените предястия – кулинарни коктейли и желирани предястия.**

План-тезис:

Технология на кулинарни коктейли и желирани предястия – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; съхранение.

Качествени показатели;  
Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

#### IV. Критерии за оценяване:

1.	Дефинира характеристики на процеси или на видовете кулинарни изделия и изброява видовете	до 12 точки
2.	Прави съдържателно описание на технологията на вид изделие по избор от всички посочени групи	до 8 точки
3.	Изброява продуктивния набор и описва предварителната обработка	до 8 точки
4.	Описва правилно технологичната последователност на етапите на приготвяне	до 12 точки
5.	Оформяне в подходящи съдове, декориране, оценяване и издаване на готовите изделия	до 8 точки
6.	Дефинира качествените показатели на кулинарните изделия. Контрол на качеството на готовите кулинарни изделия в съответствие с вътрешно фирмените стандарти	до 12 точки

#### V. Оформяне на оценка:

Оценка	Брой точки
Отличен (6)	От 55 до 60
Много добър (5)	От 45 до 54
Добър (4)	От 35 до 44
Среден (3)	От 30 до 34
Слаб (2)	До 29

#### Препоръчителна литература

1. Андреев, А., Д. Колев и колектив, Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 1998 г.
2. Шиваров, С. и колектив, Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, "Матком", 2001, 2003 г.
3. Стамов, С, Сомов Г. и колектив. Технология на кулинарната продукция "Матком", 2003 г .

Преподавател:.....п.....

/инж. Анета Тодорова/