

СВИЩОВСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“

Утвърдил:

Директор.....п.....

/инж. Веска Николова/

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

по

Кулинарни техники и технологии

XI 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. Технология на студените предястия – предястия от месо, месни продукти и субпродукти. Предястия от риба и рибни продукти. Предястия от ракообразни и нерибни продукти.

План-тезис:

Технология на предястия от месо месни, продукти, месни субпродукти, риба, рибни продукти, ракообразни и нерибни продукти. – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; съхранение.

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

2. Технология на студените предястия – предястия от птици, предястия от яйца, предястия с аспикова майонеза, галантини.

План-тезис:

Технология на предястия от птици, предястия от яйца, предястия с аспикова майонеза, галантини. – продуктов набор; предварителна обработка; етапи на приготвяне; съхранение.

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

3. Сервиране на студени предястия. Контрол на качеството на студени предястия.

План-тезис:

Основни изисквания за сервиране на студени предястия.

Качествен контрол на студени предястия.

Качествени показатели.

4. Технология на студени супи.

План-тезис:

Технология на таратор, плодова супа и студено консоме – продуктов набор, предварителна обработка, етапи на приготвяне.

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

5. Технология на топли супи. Технология на горещи небистри супи със застройка и запръжка. Крем супи.

План-тезис:

Характеристика и класификация.

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

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

6. Технология на топли предястия

План-тезис:

Характеристика и класификация.

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

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

7. Технология на основни ястия

План-тезис:

Характеристика и класификация. Ястия от зеленчуци, варива, месо, риба, субпродукти, пържени ястия, гювечи.

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

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

8. Технология на десертите

План-тезис:

Характеристика и класификация.

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

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

9. Технология на тестени сладкарски изделия.

План-тезис:

Характеристика и класификация.

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

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

10. Популярни десерти от Европа и Азия.

План-тезис:

Характеристика и класификация.

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

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

11. Здравословни десерти

План-тезис:

Характеристика и класификация.

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

Качествени показатели;

Оформяне, оценяване и издаване на готовите изделия.

12. Презентация на ястия и десерти.

Избор на съдове за сервиране. Аранжиране на ястията в чиния.

IV. Критерии за оценяване:

Изпита се провежда с решаване на тест, който съдържа задачи с избираем отговор и задачи със свободен отговор, като всяка задача носи определен максимален брой точки.

V. Оформяне на оценка:

Точките се сумират и се приравняват към цифрова оценка съгласно таблицата:

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.....

/ Анета Атанасова/