

СВИЩОВСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“

Утвърдил:

Директор.....п.....

/инж. Веска Николова/

ИЗПИТНА ПРОГРАМА

по

Кулинарни техники и технологии

XII 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. Българска национална кухня

План-тезис:

Характеристика на българска национална кухня.

Влияние на други народи върху характера на националната кухня.

Регионални кухни. Календарни празници и обичаи, кулинарни фестивали.

2. Чуждестранни национални кухни

План-тезис:

Регионалните кухни във Франция, Италия, Германия, Китай, Индия и Мексико.

3. Детско и диетично хранене.

План-тезис:

Основни принципи на детското хранене. Видове хранително-енергийни потребности.

Технология на ястия за деца и ученици.

Основни принципи в диетичното хранене. Технология на приготвяне на диетичните ястия.

4. Съвременни тенденции в кулинарията

План-тезис:

Нови техники в кулинарията. Гурме кухня. Фюжън кухня, Аюрведическа кухня.

Молекулярна кухня. Тапас кухня.

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/