



УТВЪРДИЛ

ДИРЕКТОР:



/М. Георгиева/

КОНСПЕКТ

ПО ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА СЕКТОР ХРАНИ И НАПИТКИ XI клас (ПРИРАВНИТЕЛНИ, ПОПРАВИТЕЛНИ, ПРОМЯНА НА ОЦЕНКА, САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ, ОФОРМЯНЕ НА ГОДИШНА ОЦЕНКА

1. Въведение в хотелиерството.Класификация и характеристика на заведенията за хранене и развлечение
2. Обща технологична схема на производството в заведенията за хранене. Материално-техническа база. Нормативна база. Хигиена и безопасност на работната среда.
3. Обща характеристика на химичния състав на хранителните продукти.
4. Характеристика на основните групи хранителни продукти.
5. Хранителни продукти от растителен произход: плодове, зеленчуци, гъби.
6. Хранителни продукти от животински произход: месо,птици и риба.
7. Хранителни продукти от животински произход: яйца и мляко.
8. Вкусово- ароматични продукти.Хранителни мазнини.
9. Организация на снабдяването на складовото стопанство.
10. Механични процеси при обработка на хранителни продукти.
11. Хидромеханични процеси при обработката на хранителни продукти.
12. Организация на производството на полуфабрикати. Технология на зеленчукови полуфабрикати.
13. Технологично обзавеждане на помещението за предварителна обработка на зеленчуци и плодове.
14. Технология на зеленчукови полуфабрикати.
15. Технология на полуфабрикати от месо и субпродукти.



16. Технологично обзавеждане на помещенията за предварителна обработка.
17. Технология на полуфабрикати от птици.
18. Технология на полуфабрикати от риба
19. Технологично обзавеждане и организация на работата в студена кухня.
20. Технология и организация на предварителната обработка на яйца.
21. Технологично обзавеждане и организация на работата в студена кухня.
22. Технология на приготвяне на студени предястия.
23. Технологично обзавеждане и организация на работата в топла кухня.
Топлинни процеси
24. Съставки на ястията – бульони, запръжки, застройкики, гарнитурни, сосове.
Приготвяне съставки на ястията.
25. Супи- характеристика, видове и приложение.
26. Топли бистри супи- видове и приложение.
27. Топли небистри супи- видове и приложение.
28. Топли тестени предястия и бутерброди- характеристика, видове и приложение.
29. Крокети, бенета, суфлета, огретени.
30. Топли предястия от зеленчуци, птици и яйца- характеристика, видове и приложение.
31. Топли предястия от месо, риба и субпродукти характеристика, видове и приложение.
32. Основни ястия- видове. Характеристика на видовете.
33. Основни ястия, приготвени чрез варене – характеристика и видове.
34. Основни ястия, приготвени чрез задушаване – характеристика и видове.
35. Основни ястия, приготвени чрез пържене – характеристика и видове.
36. Основни ястия, приготвени чрез печене – характеристика и видове.
37. Основни ястия, приготвени чрез микровълново нагряване.
38. Десерти. Физиологично значение. Видове.
39. Кухненски десерти – характеристика и видове.
40. Видове меню. Оформяне на лист- меню.

ИЗГОТВИЛ:



/Ад. Иванова /