



УТВЪРДИЛ

ДИРЕКТОР:

/М. Георгиева/



## КОНСПЕКТ

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

1. Хигиена и безопасност на работната среда.
2. Приготвяне на заготовки.
3. Приготвяне съставки на ястията - бульони, запръжки, застройки, гарнитурни, сосове.
4. Приготвяне на супи
5. Приготвяне на крем супи.
6. Приготвяне на топли тестени предястия и бутерброди
7. Приготвяне на топли предястия от зеленчуци, птици и яйца
8. Приготвяне на топли предястия от месо, риба и субпродукти
9. Приготвяне на основни ястия чрез варене.
10. Приготвяне на основни ястия чрез задушаване.
11. Приготвяне на основни ястия чрез пържене
12. Приготвяне на основни ястия чрез печене.
13. Приготвяне на десерти.
14. Приготвяне на тестени сладкарски изделия.
15. Изготвяне на меню.
16. Представяне на изготвено меню.

ИЗГОТВИЛ:

  
/Ад. Иванова /