



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТЪРГОВИЯ И РЕСТОРАНТЪОРСТВО
БРАЦА, УЛ. "ХРИСТО СМИРНЕНСКИ" №3
тел. /факс: 092/64 80 46; 092/64 72 02, e-mail: pgtr_vratza@abv.bg
www.pgtr-vratza.com

УТВЪРЖДАВАМ:
ДИРЕКТОР ПЕТР ВРАЦА
и/или РУМЯНА ПЕТРОВА



КОНСПЕКТ
ПО ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ ЗА КЕЪРНИНГ, ЗИП, IX КЛАС

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „Хотелперство, ресторантьорство и кетъринг“; код: 811

ПРОФЕСИЯ: „Ресторантьор“; код: 811060

СПЕЦИАЛНОСТ: „Кетъринг“; код: 8110603

1. Транспорт и съхранение на ястията, Санитарно хигиенни изисквания при транспорт и съхранение.
2. Машини, апарати и съоръжения, които се използват при приготвяне и съхранение на ястия и напитки.
3. Машини за смилане на месо.
4. Машини за нарязване на месо /кутери/. Машини за омесване на смляното месо.
5. Машини за повърхностно набраздяване. Машини за формоване на изделия от смляно месо.
6. Машини за нарязване на месо и кости. Машини за формоване на изделия от смляно месо.
7. Машини за почистване на риба.
8. Машини за обработка на зеленчуци и плодове. Машини за мисене на зеленчуци.
9. Машини за обелване на зеленчуци. Машини за нарязване на зеленчуци.
10. Машини за пасиране. Машини за изстиване на сокове.
11. Машини за обработка на яйчни и тестени смеси. Машини за омесване на теста.
12. Машини за рязане на хляб. Машини за рязане на колбаси. Универсални машини
13. Машини за мелене на кафе и подправки.
14. Машини за вакуумно опаковане. Машини за мисене на съдове и прибори.
15. Топлинно обзавеждане. Общи сведения. Класификация. Източници на топлина. Топлинен КПД.
16. Апарати с пламъчно нагряване – твърдо и течено гориво.
17. Електротоплинни апарати. Общи сведения. Характеристика.
18. Апарати за варене – електропарни казани, автоклави и електропарни шкафове.
19. Апарати за варене – електроден парен казан. Апарати за пържене.
20. Електрически пекарни. Конвектомати. Електрически скари и тостери. Грилове.
21. Апарати СВЧ нагряване. Електрокафеварки. Спомагателни топлинни съоръжения.
22. Хладилно обзавеждане. Физически основи на охлаждането. Хладилни агенти. Предназначение.
23. Хладилни машини. Компресорни хладилни машини с индиректно охлаждане.
24. Абсорбционни хладилни машини. Компресори. Изпарители. Кондензатори.
25. Хладилни агрегати. Спомагателни апарати. Електроохладителни съоръжения. Хладилни камери.
26. Хладилни шкафове и витрини. Постъпке, колдържик апарат, апарат за наливно пиво.

27. Други хладилни съоръжения. Ледогенератори. Машини за сладолед.
28. Условия за спазване на температурния режим. Санитарно-хигиенни изисквания. Техника на безопасност.
29. Реализация на готовата продукция. Касови апарати.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Сомов Г., Л. Илиев. "Организация и функциониране на кухнята и ресторанта". "Торнадо" – НВ. ООД. София 2000
2. Шиваров Ст., Босева Г. - "Технологично обзавеждане на заведенията за обществено хранене". "МАТКОМ". София 2001, 2002

Изпитна комисия:

1. и.ж. Цветана Ценова
2. и.ж. Петя Янчик
3. и.ж. Боряна Николова
4. и.ж. Цветомира Иванова
5. Димитрина Тодорова
6. Маргарита Григорова

