



КОНСПЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ, ЗПП – 12 клас

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „Хотелшерство, ресторантьорство и кейъринг“; код: 811
ПРОФЕСИЯ : „Готвач“; код: 811070
СПЕЦИАЛНОСТ : „Производство на кулнарни изделия и напитки“ ; код: 8110701

1. Характеристика и особености на българска национална кухня. Наследство от други народи. Разнообразие по региони.
2. Българска национална кухня – празници и обичаи – Великден.
3. Българска национална кухня – празници и обичаи – Гергьовден.
4. Българска национална кухня – празници и обичаи – Петровден.
5. Българска национална кухня – празници и обичаи – Никулден.
6. Българска национална кухня – празници и обичаи – Коледа.
7. Българска национална кухня – празници и обичаи – Нова година.
8. Българска национална кухня – празници и обичаи, празнувани в отделните семейства на учениците.
9. Руска кухня.
10. Полска кухня.
11. Чешка кухня.
12. Италианска кухня.
13. Френска кухня.
14. Немска кухня. Унгарска кухня.
15. Японска кухня. Китайска кухня.
16. Индийска кухня.
17. Кухня на народите от Америка.
18. Детско хранене. Характеристика и особености на детското хранене.
19. Технология на ястия за деца.
20. Диетично хранене – характеристика, основни принципи, правила и особености.
21. Диета № 1.
22. Диета № 5
23. Диета № 7 и № 10.
24. Диета № 9.
25. Щадява диета.
26. Дизайн на кулнарните изделия. Характеристика.
27. Изисквания към оформянето на ястията според съвременните изисквания.
28. Оформяне на ястията според грамажа.
29. Оформяне на ястията според по-рентура.
30. Оформяне на ястията по свободна идея. Изработване на макети на кул. изделия за изложби, конкурси и др.

Изпитната комисия: ипж. Цветана Ценова
ипж. Петя Янчик
ипж. Боряна Николова
ипж. Цветомира Иванова
Димитрина Тодорова
Маргарита Григорова