

Професионална гимназия „Димитър Маринов“
гр. Вълчедръм, ул. "Евлоги Георгиев" №1, e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

График за изпитите за самостоятелна форма на обучение за учебната 2024/2025 година,
априлска сесия - редовна

Учебен предмет	Дата, час
11 клас	
1. Български език и литература- ООП- 11 клас	14.04. 2025 13.30ч.
2. Математика ООП- 11 клас	14.04. 2025 16.30ч.
3. Английски език ООП- 11 клас	15.04. 2025 13.30
4. Гражданско образование ООП- 11 клас	15.04. 2025 16.30ч.
5. Физическо възпитание и спорт ООП-11 клас	16.04. 2025 13.30ч.
6. Гостоприемство в туристическата индустрия ОтПП- 11 клас	16.04. 2025 16.30ч.
7. Специализиран софтуер ОтПП-11 клас	17.04. 2025 13.30ч.
8. Организация на обслужването в ресторанта- уп РПП-11 клас	17.04. 2025 16.30ч.
9. Кулинарни техники и технологии СПП-11 клас	22.04. 2025 13.30ч.
10. Кулинарни техники и технологии СПП-уп-11 клас	22.04. 2025 16.30ч.
11. Организация на обслужването в ресторанта СПП-11 клас	23.04. 2025 13.30ч.
12. Организация на обслужването в ресторанта- уп СПП-11 клас	23.04. 2025 16.30ч.

13. Микробиология и хигиена на храненето СПП-11 клас	24.04. 2025 13.30ч
14. Технологично обзавеждане за заведенията за хранене РПП- УП-11 клас	24.04. 2025 16.30ч
15. Чужд език по професията- Руски език ОПП- 11 клас	25.04. 2025 13.30ч
16. Производствена практика- СПП-11 клас	29.04. 2025 14.30ч.

КОНСПЕКТ ПО БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА - XI клас /ООП/ за самостоятелна форма на обучение

Български език

1. Езикова култура на личността
2. Прилагане на правоговорната норма
3. Прилагане на правописната норма
4. Прилагане на граматичните норми
5. Прилагане на пунктуационната норма
6. Решаване на казус във връзка с конкретна комуникативна задача
7. Публично изказване по научен проблем
8. Конспект на научен текст
9. Реферат
10. Есе по житейски проблем

Литература

Основни тематични полета. Автори и произведения:

I.Тема: Родното и чуждото

1. Димитър Талев. „Железният светилник“
2. Алеко Константинов. „Бай Ганьо журналист“
3. Станислав Стратиев. „Балкански синдром“

II.Тема: Миналото и паметта

1. Иван Вазов. „Паисий“
2. Никола Вапцаров. „История“
3. Йордан Радичков. „Ноев ковчег“

III.Тема: Обществото и властта

1. Христо Ботев. „Борба“
2. Елин Пелин. „Андрешко“
3. Христо Смирненски. „Приказка за стълбата“

IV.Тема: Животът и смъртта

1. Христо Ботев. „До моето първо либе“
2. Иван Вазов. „Новото гробище над Сливница“
3. Емилиян Станев. „Крадецът на праскови“

V.Тема: Природата

1. Иван Вазов. „При Рилския манастир“
2. Пейо Яворов. „Градушка“
3. Пенчо Славейков. „Спи езерото“

Помощна литература:

- Учебник по Литература за XI клас, издателство: „Просвета“, автори: Албена Хранова, Любов Шишкова;
- Учебник по български език за XI клас, издателство: „Просвета“, автори: Борислав Борисов, Весела Михайлова, Йовка Тишева, Руска Станчева;
- Справочни таблици по литература за матура (по новите програми за 11. и 12. клас), издателство: „БГ Учебник“, автори: Ваня Майсторска;
- Справочни таблици по български език за матура (по новите програми за 11. и 12. клас), издателство: „БГ Учебник“, автори: Павлина Върбанова, Петя Маркова, Николай Паскалев.

Професионална гимназия „Димитър Маринов”
гр. Вълчедръм, общ. Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ № 1
e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

Конспект по Английски език - ООП
за 11 клас за самостоятелна форма на обучение

Grammar

1. Present Simple and Present Continuous (revision) auxiliary verbs be and do.
2. Comparative and superlative adjectives; as....as.
3. Some and any (revision); indefinite pronouns; possessive pronouns.
4. A lot of, much and many (revision); a little and a few.
5. Past Simple of the verb be, regular and irregular verbs(revision); reflexive pronouns.
6. Past Continuous: positive, negative, yes/no questions, wh -questions, prepositions of movement; when and while.
7. Present Perfect – positive and negative, past participle, questions.
8. Can, must and mustn't – positive, negative, questions; the imperative (revision); should – positive, negative, questions.
9. Will – positive, negative, yes/no questions, short answers, wh – questions.
10. Be doing to for future plans (revision); will and be doing to.
11. Be able to; Present Continuous and Present Simple for future.

Литература: Teen Zone A2 part 1, изд. Просвета основано 1945, авт. Десислава Петкова,
Цветелина Таралова

Конспект по МАТЕМАТИКА ООП
за 11 клас, за самостоятелна форма на обучение

1. Корен трети. Свойства
2. Корен n -ти. Свойства
3. Корен n -ти. Сравняване на корени. Коренуване на корен
4. Преобразуване на ирационални изрази
5. Графики на функциите $y = \sqrt{x}$, $y = x^3$ и $y = \sqrt[3]{x}$
6. Степен с рационален степенен показател. Свойства
7. Преобразуване на изрази, съдържащи степен с рационален степенен показател
8. Показателна функция. Графика
9. Логаритъм. Основни свойства
10. Сравняване на логаритми
11. Логаритмична функция. Графика на логаритмична функция
12. Логаритмуване на произведение, частно, степен и корен
13. Решаване на триъгълник
14. Решаване на успоредник
15. Решаване на трапец
16. Решаване на четириъгълник
17. Решаване на правилен многоъгълник
18. Обобщен ъгъл. Радиан
19. Тригонометрични функции на обобщен ъгъл
20. Основни тригонометрични тъждества
21. Четност, нечетност и периодичност на тригонометричните функции синус и косинус на тригонометричните функции синус и косинус
22. Нечетност и периодичност на тригонометричните функции тангенс и котангенс
23. Графики на функциите $y = \sin x$ и $y = \cos x$
24. Графики на функциите $y = \tan x$ и $y = \cot x$
25. Формули за синус и косинус от сбор и разлика на два ъгъла
26. Формули за тангенс и котангенс от сбор и разлика на два ъгъла
27. Формули за тригонометрични функции от удвоен ъгъл
28. Формули за сбор и произведение на тригонометрични функции
29. Условна вероятност
30. Теорема за умножение на вероятностите. Независимост
31. Модели на многократни експерименти с два възможни изхода
32. Разпределения на вероятностите със сума 1

Професионална гимназия „Димитър Маринов”
гр. Вълчедръм, общ. Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ № 1
e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

33. Геометрична вероятност върху правата като отношение на дължини на интервали
34. Геометрична вероятност в равнината като отношение на лица

Използвана литература: Учебник по Математика за 11 клас

Издателство: „Просвета - София“ АД

Автори: Кирил Банков, Илиана Цветкова, Даниела Петрова, Гертана Николова, Стефчо Наков

Конспект по Гражданско образование ООП 11 клас
за определяне на годишна

оценка, самостоятелна форма на обучение

1. Гражданин, политика и демокрация - свобода, човешко достойнство, човешки права
2. Държава, държавни институции, право и власт - значение, функции, видове
3. Политика и избори - политически партии, видове, значение, представителство, избирателни системи
4. Гражданско общество - възникване, функции, роля, дейности и активност
5. Ролята на медиите в съвременния свят - значение, видове, влияние,
6. Конституция на Република България - история, източници, права и задължения
7. Идентичности и различия в обществото - нация и национална идентичност, етноси, малцинствени групи, взаимодействие

ЛИТЕРАТУРА:

1. Учебник по гражданско образование за 11 клас, Галя Герчева-Несторова и колектив /изд. СД „Педагог б” –Делев, Луизова и с-ие/

ФИЗИЧЕСКО ВЪЗПИТАНИЕ И СПОРТ ООП – XI КЛАС
САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

I. Оценяване на ОФП по таблицата.

1. Бягане на 30 метра.
2. Скок на дължина от място.
3. Хвърляне на плътна топка 3 кг.
4. Бягане на 200 метра

II. Оценяване на тактико – техническите умения в спортовете волейбол и баскетбол.

1. Стрелба в коша от наказателната линия.
2. Подаване с две ръце от горе срещу стена.
3. Подаване с две ръце от долу срещу стена.
4. Долен лицев начален удар.

Критерии за оценяване по ФВС / ООП / 11 клас

I Оценяване на ОФП - от таблицата за измерване на физическата дееспособност.

II. Оценяване по вид спорт.

1. Баскетбол: от 10 стрелби

- 1 попадение - Среден /3 / - -
- 2 попадения Добър / 4/ - - -
- 3 попадения Мн. добър / 5/
- 4 попадения Отличен / 6 /

2. Волейбол:

- 4 подавания - оценка Среден / 3/
- 5 подавания - оценка Добър / 4/
- 6 подавания - оценка Мн. добър / 5/
- 7 подавания - оценка Отличен / 6 /
- 2 начални удара – оценка Среден / 3 /
- 4 начални удара – оценка Добър /4/
- 6 начални удара - оценка Мн.добър / 5 /
- 8 начални удара - оценка Отличен / 6/

**Конспект по Чужд език по професия- Руски език ОбЩ
за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и
напитки“ за самостоятелна форма на обучение**

- ≡ Жареных кабачков с помидори и сьром
- ≡ Быстрая закуска с сьром и ветчиной
- ≡ Баклажанный тотр Объедение
- ≡ Домашние сьрные палочки
- ≡ Горячие бутербродь
- ≡ Жареный сьр в яйце
- ≡ бульон
- ≡ Прозрачные суоь - куринный
- ≡ Уха из речной рьбь
- ≡ Гуляш из свинина
- ≡ Долма - начин на приготовление
- ≡ Бефстрогонов класический
- ≡ Рубленый бифштекс с яйцом
- ≡ Картофел, тушеный с грибами
- ≡ Запеканка " Сьтная "
- ≡ Мясной рулет
- ≡ Рыба и рыбни продукты
- ≡ Супы-борши
- ≡ Мясной прозрачный бульон
- ≡ Суп картофельный

- ≡ Молочные супы
- ≡ Холодные супы
- ≡ Приготовление соусов
- ≡ Белые соусы
- ≡ Красные соусы
- ≡ Заправки и маринады
- ≡ Требования к качеству соусов

34

- ≡ Блюда из мяса
- ≡ Отварное мясо
- ≡ Жареное мясо
- ≡ Запеченное мясо
- ≡ Шницель
- ≡ Мясо духовое - 98 стр

- ≡ Печень жаренная с картофелем
- ≡ Гусь, утка, индейка жареные
- ≡ Курица, цыплята, индейка отварные
- ≡ Жареная рыба - 106 стр

- | |
|-----------------------------------|
| • Компоты |
| • Компоты из свежих фруктов |
| • Сладкие блюда |
| • Кисель |
| • Компот из смеси сушеных фруктов |
| • Желе. |
| • Незнакомые слова |
| • Мусс и самбук |
| • Горячие сладкие блюда |
| • Приготовление чая, кофе |
| • Напитки горячие и холодные |
| • Незнакомые слова |
| • Лексический минимум |

Литература:

Профессия – Повар. Учебное пособие.

Автор: Виктор Александрович Барановский



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „ДИМИТЪР МАРИНОВ“
Град Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ №1
e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

**Конспект по Гостоприемство в туристическата индустрия - ОтПП
за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и
напитки“ за самостоятелна форма на обучение**

1. Същност на туризма като отрасъл
2. Видове туризъм
3. Туристически ресурси и предприятия
4. Човешки ресурси в туризма – обучение, развитие и трудова характеристика
5. Бизнес етикет и фирмена култура в туризма.
6. Общуване с госта – вербална и невербална комуникация

Препоръчителна литература:

1. Тончев, Цв. Основи на туризма.
2. Кръстева, В., Т. Ташева, Туристически ресурси, Диамант
3. Иванов, Ст., М. Иванов, Професионална етика и туристическо поведение, ФорКом
4. Ризова М., , Ем. Шаренкова, Бизнес комуникации, Мартилен



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „ДИМИТЪР МАРИНОВ“

Град Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ №1

e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

**Конспект по Специализиран софтуер - ОтПШ
за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и
напитки“ за самостоятелна форма на обучение**

1. Запознаване с възможностите на хотелиерския софтуер. Модули
2. Резервации – същност, създаване, обработване, потвърждаване, анулиране, промяна
3. Настаняване и регистриране на гостите – адресна карта
4. Обслужване на гостите по време на престоя – дневно-оперативни справки
5. Допълнителни услуги - предлагане и начисляване
6. Разплащане с гостите – начини, фактура, ПОС-терминал
7. GPS навигация – същност, развитие, приложение, употреба

Професионална гимназия „Димитър Маринов“

гр. Вълчедръм, общ. Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ № 1

e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

Конспект по Микробиология и хигиена на храненето СПП за 11 клас
Специалност Производство на кулинарни изделия и напитки
Професия Готвач

1. Основи на микробиологията

Микробиологията е наука, която изучава микроорганизмите, които включват бактерии, вируси, гъби и паразити. Тези организми са навсякъде около нас и в нашето тяло, като някои от тях могат да бъдат вредни, а други полезни.

Важни групи микроорганизми:

Бактерии – едноклетъчни организми, които могат да се намират във всякакви среди (въздух, вода, почва, храна).

Вируси – не са истински клетки, а инфекциозни агенти, които се размножават в клетките на други организми.

Гъби – включват дрожди и плесени, които могат да причинят разваляне на храните.

Паразити – организми, които живеят за сметка на други, често причиняват заболявания.

2. Значение на микроорганизмите в хранителната индустрия

Полезни микроорганизми: Използват се за производство на храна и напитки като кисело мляко, сирена, вино, хляб и други ферментирани продукти.

Вредни микроорганизми: Някои бактерии и вируси могат да предизвикат хранителни отравяния и заболявания. Пример за такива бактерии са Salmonella, E. coli и Listeria.

3. Микробиологични рискове в хранителната индустрия

Заразяване на храна: Храните могат да се замърсят с микроорганизми по време на производство, обработка, съхранение или готвене.

Неправилно съхранение и приготвяне на храна: Неспазването на температурни режими и хигиенни норми води до бързо размножаване на микроорганизмите.

4. Принципи на хигиената и контрол на микробиологичния риск

Лична хигиена: Ръцете на готвачите трябва да бъдат редовно миени и дезинфекцирани, за да се предотврати прехвърлянето на микроорганизми върху храната.

Обработване на храни: Трябва да се спазват правилата за безопасно приготвяне на храни, включително темпериране на съставките и използване на термична обработка за унищожаване на микроби.

Съхранение на храни: Храните трябва да се съхраняват при подходящи температури, за да се предотврати растежа на патогенни микроорганизми.

5. Превенция на микробиологични заболявания

Температурен контрол: Храните трябва да се съхраняват в хладилници или фризери при съответните температури.

Предотвратяване на кръстосано замърсяване: Използване на отделни прибори и повърхности за сурови и готови храни.

Дезинфекция: Почистващите средства и дезинфектанти трябва да се използват редовно в кухнята.

6. Основни микробиологични заболявания, свързани с храната

Салмонела: Инфекция, която се причинява от бактерии, обикновено свързани с недобре термично обработени яйца и птиче месо.

Ешерихия коли (E. coli): Възможно е да се открие в сурови меса и млечни продукти.

Листерия: Може да доведе до тежки заболявания, особено за бременни жени, новородени и възрастни хора.

Литература:

Учебник

Микробиология - Автор(и) - Г. Митов, Ю. Дочева



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „ДИМИТЪР МАРИНОВ“

Град Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ №1

e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

Конспект по Кулинарни техники и технологии - СПШ за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ за самостоятелна форма на обучение

1. Топли предястия от млечни продукти, от яйца, от тестени изделия, крокети, бенета, суфлета, пудинги, огретени, рагуфини.
2. Топли, студени и специални супи.
3. Основни ястия чрез варене: зеленчукови полуфабрикати, зърнени и бобови продукти, макаронени изделия, месо и субпродукти, риба и птици, каши, фрикасета, пълнени зеленчуци и сарми.
4. Основни ястия чрез пържене: зеленчуци и зеленчукови кюфтета, от смяно месо и аламинути.
5. Основни ястия чрез печене: зеленчуци, меса, субпродукти, птици, риба, ястия с ориз, мусаки, рула от смяно месо, гювечи и аламинути.
6. Основни ястия чрез комбинирана топлинна обработка: задушени зеленчуци, едри месни полуфабрикати, порционни месни полуфабрикати, дребнопорционни месни полуфабрикати, дивеч, риба, птици и субпродукти.
7. Кухненски десерти: плодови, желирани, с нишесте, от яйчно – млечна смес, с желатин и топли кухненски десерти.
8. Тестени сладкарски изделия: подготовка на суровините и полуфабрикатите, замесване и изпичане на различни видове теста.

Препоръчителна литература:

1. Хаджиниколов, Хр. Ресторантьорство и хотелиерство, София, Университетско издателство, 1996 г.
2. Сомов, Г. и др. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, Торнадо-НВ, София, 2000 г.



**Конспект по Организация на обслужването в ресторанта - СПП
за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и
напитки“ за самостоятелна форма на обучение**

1. Въведение в професията. Видове заведения за хранене и развлечения
2. Санитарно-хигиенен контрол и безопасност в ресторантьорството
3. Персонал в ресторантьорството. Култура на взаимоотношения с гостите
4. Търговски помещения. Обзавеждане и инвентар
5. Форми, системи и стилове на обслужване
6. Предварителна подготовка за работа
7. Етапи на обслужването
8. Правила за сервиране на предястия, основни ястия и десерти.
9. Работа пред масата на госта
10. Сервиране на напитки

Препоръчителна литература:

1. Сомов, Г. и др. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, Торнадо-НВ, София, 2000 г.
2. Стамов, Никовска, Ресторантьорство, Кота, 2012.
3. Гутмайер, Щиклер и колектив, Сервиране, Дионис, 2005.
4. Стамов, Никовска, Сервиране и барманство, Матком, София, 2012.



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „ДИМИТЪР МАРИНОВ“
Град Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ №1
e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

**Конспект по Кулинарни техники и технологии – УП – СПП
за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и
напитки“ за самостоятелна форма на обучение**

1. Производство на шопска салата
2. Производство на зелена салата с пресни краставици
3. Производство на пиле с ориз
4. Производство на руло „Стефани“
5. Производство на пълнени пиперки с месо
6. Производство на пържени кюфтета
7. Производство на кавърма в омлет
8. Производство на чушка бюрек
9. Производство на мраморен кекс
10. Производство на мляко с мед и орехи
11. Производство на плодова салата

Препоръчителна литература:

1. Единен сборник рецепти за заведенията за хранене, МВТУ, София, Техника, 1981 г.
2. Сборник рецепти за заведенията за хранене, София, Техника, 1997 г.
3. Сборник рецепти за кулинарни изделия, приготвени в заведенията за хранене, София, 1991 г.

Конспект по Организация на обслужването в ресторанта- СПП УП

За 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ за самостоятелна форма на обучение

1. Инструктаж по безопасност на труда. Безопасност и сигурност на госта.
2. Ролеви игри с различни типове гости и чуждестранни гости.
3. Решаване на казуси, свързани с поведенчески особености на гостите.
4. Работа с покривки и салфетки
5. Работа с прибори за хранене;
6. Прилагане на различни стилове на обслужване – сервиране от ръка
7. Подготовка на залите за хранене за закуска, обяд и вечеря за свободна консумация и по определено менюто
8. Ролеви игри при поднасяне на меню и консултиране на гостите при избора на храни и напитки, приемане на поръчка от гостите и предаване за изпълнение.
9. Сервиране на студени предястия.
10. Сервиране на супи.
11. Сервиране на топли предястия.
12. Сервиране на основни ястия
13. Сервиране на десерти.
14. Сервиране на високоалкохолни напитки.
15. Сервиране на вина

Използвана литература:

1. С. Стамов, Кр. Никовска; Сервиране и барманство; изд. Матком

**Конспект по Технологично обзавеждане за заведенията за хранене- УП
- РПП**

**за 11 клас , професия „Производство на кулинарни изделия и
напитки“**

Самостоятелна форма на обучение

1. Работа с машини за обработка на плодове и зеленчуци- машини за миене и за белене
2. Работа с машини за обработка на плодове и зеленчуци- машини за рязане и сокоистисквачки
3. Работа с машини за сладкарско производство за пресяване на брашно
- 4 Работа с универсален миксер –Машина за обработване на яйчените смеси
5. Работа с Ламинатор ЛМТ-130 –машини за тесто
6. Запознаване с технологичната линия за производство на шприцовани сладкарски изделия
- 7.Работа с тестомесачна машина
- 8.Работа с машина за рязане на хляб
- 9.Работа с машина за рязане на колбаси
- 10.Универсални машини- универсален задвижващ механизъм.
- 11.Двускоростен универсален задвижващ механизъм
- 12.Работа с апарати с пламъчно нагряване
- 13.Работа със спомагателни електротоплинни апарати за варене и съхраняване на ястията в топло състояние
- 14.Работа с топлинни съоръжения за пържене
- 15.Работа с апарати за печене
- 16.Работа с топлинни съоръжения за комбинирана топлинна обработка /ел.печки

Професионална гимназия „Димитър Маринов”
гр. Вълчедръм, общ. Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ № 1
e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

- 17. Работа с електрически кафеварки
- 18. Хладилна машини
- 19. Хладилен шкаф
- 20. Хладилна витрина
- 21. Работа с апарати за охлаждане
- 22. Работа с машини за лед и сладолед
- 23. Работа с отоплителни инсталации
- 33. Работа с вентилационни инсталации

Литература: 1. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Стефан Шиваров, Ганка Босева, Матком

**Конспект по Организация на обслужването в ресторанта- РПП УП
за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и
напитки“ за самостоятелна форма на обучение**

1. Основни практически правила на сервирането
2. Култура на подреждане и външен вид на маса
3. Какво трябва да се прави преди начало на обслужването
4. Процес на обслужване
5. Дневен инструктаж
6. Ред на сервиране на ястията
7. Групи ястия
8. Подреждане на банкетни маси и столове
9. Банкет
10. Бюфети
11. Коктейл парти
12. Барбекю парти
13. Конференции, семинари, заседания
14. Персонал на бара
15. Методи за приготвяне на напитки в бара
16. Обслужване на бара
17. Специфични изрази

Използвана литература:

1. Г. Щиклер, З. Ленгер; Сервиране; изд. ДИОНИС София



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „ДИМИТЪР МАРИНОВ“

Град Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги Георгиев“ №1

e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

**Конспект по Производствена практика – СПП
за 11 клас, специалност „Производство на кулинарни изделия и
напитки“**

1. Инструктаж за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенни изисквания.
2. Приготвяне на топли предястия от млечни продукти, от яйца, от тестени изделия, крокети, бенета, суфлета, пудинги, огретени, рагуфини.
3. Приготвяне на топли, студени и специални супи.
4. Приготвяне на основни ястия чрез варене: зеленчукови полуфабрикати, зърнени и бобови продукти, макаронени изделия, месо и субпродукти, риба и птици, каши, фрикасета, пълнени зеленчуци и сарми.
5. Приготвяне на основни ястия чрез пържене: зеленчуци и зеленчукови кюфтета, от смляно месо и аламинутни.
6. Приготвяне на основни ястия чрез печене: зеленчуци, месо, субпродукти, птици, риба, ястия с ориз, мусаки, рула от смляно месо, гювечи и аламинутни.
7. Приготвяне на основни ястия чрез комбинирана топлинна обработка: задушени зеленчуци, едри месни полуфабрикати, порционни месни полуфабрикати, дребнопорционни месни полуфабрикати, дивеч, риба, птици и субпродукти.
8. Приготвяне на кухненски десерти: плодови, желирани, с нишесте, от яйчно – млечна смес, с желатин и топли кухненски десерти.
9. Приготвяне на тестени сладкарски изделия: подготовка на суровините и полуфабрикатите, замесване и изпичане на различни видове теста.
10. Анализ и оценяване на резултатите от производствената практика.

Препоръчителна литература:

1. Единен сборник рецепти за заведенията за хранене, МВТУ, София, Техника, 1981 г.
2. Сборник рецепти за заведенията за хранене, София, Техника, 1997 г.
3. Сборник рецепти за кулинарни изделия, приготвени в заведенията за хранене, София, 1991 г.