

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р А. Златаров“ гр. Горна Оряховица



КОНСПЕКТ

По Гостоприемство в туристическата индустрия – ОтПП за 11 клас спец. „Кетъринг“,
Професия „Ресторантьор“

1. Протокол и договор .
2. Документи от личен характер.
3. Умението да говорим и слушаме.
4. Ключови моменти за провеждане на разговор.
5. Сбогувания – Ши и Вие.
6. Неприличните думи.
7. Говорене по телефон.
8. Речев етикет и правоговор.
9. Средства за въздействие – аргументиране.
10. Вербални комуникации- основни правила и принципи.
11. Форми на общуване за постигане на ефективност в комуникацията.
12. Същност и елементи на невербалната комуникация.
13. Пространствени зони и принципи на невербалната комуникация.
14. Кинесика.
15. Значение на жестовете при невербална комуникация.
16. Протоколни правила за публично общуване.
17. Диалогът като форма за разрешаване на конфликти.
18. Комуникациите с клиентите.
19. Възникване и преодоляване на недоразумения и конфликти.
20. Посрещане ,настаняване и изпращане на гости. Туристът като гост

Използвана литература:

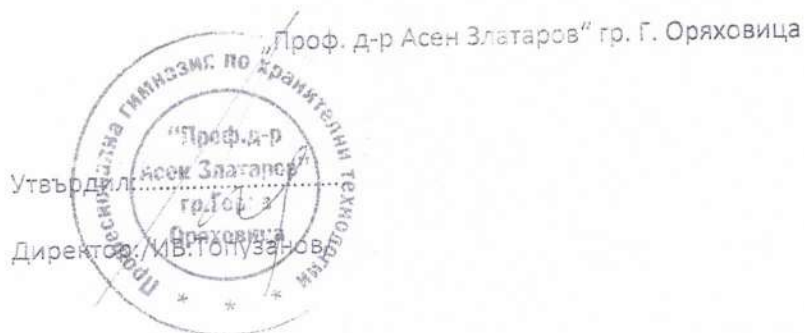
1. Гостоприемство в туристическата индустрия – част 2 , Лалка Борисова , Елена
Александрова , Вера Николова , Матко

Изготвил:.....

/ М. Живкова /

КОНСПЕКТ

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ



КОНСПЕКТ

По Гостоприемство в туристическата индустрия ОтПП- 10 клас

Спец. „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ ,проф.
„Ресторантьор“

1. Типове туристи според тяхната възраст.
2. Типове туристи според тяхната националност.
3. Психологически фактори оказващи влияние върху мотивите за пътуване.
4. Типове личности определящи поведението.
5. Делово общуване.
6. Основни принципи в процеса на общуване.
7. Формиране на система вътрешни комуникации.
8. Външни бизнес комуникации.
9. Писмена комуникация като функция на всеки бизнес.
10. 10. Делови писма.
11. Протокол.
12. Договор.
13. Документи от личен характер
14. Документи от общ характер.

Използвана литература :

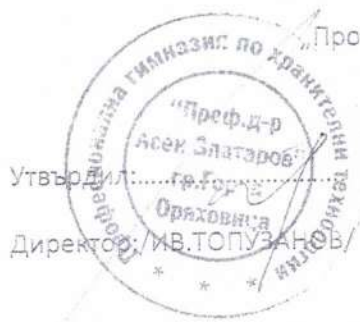
1. Гостоприемство в туристическата индустрия – част 2, Лалка Борисова , Елена
Александрова ,Вера Николова , издат. МАТКОМ

Изготвил.....

/ Мая Живкова/

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

Проф. д-р А. Златаров" гр. Г.Оряховица



КОНСПЕКТ

По Гостоприемство в туристическата индустрия ОтПП- 9 клас , спец. „ Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“, проф. "Ресторантьор"

1. Професии в ресторантьорството, хотелиерството ,пътуванията ,туризма и свободното време - основни задължения.
2. Готвач.
3. Ресторантьор.
4. Сервитьор – бармн.
5. Сомелиер.
6. Хотелиер.
7. Администратор.
8. Камериер.
9. Пиколо.
10. Екскурзовод
11. Аниматор.
12. Планински водач.
13. Туроператор.
14. Турагент.
15. Организатор туризъм.
16. Комуникации и общуване в отделните места за настаняване.
17. Делигирани права за вземане на решение при изпълнение на професионални задължения.

Използвана литература:

1. Гостоприемство в туристическата индустрия – част 1 , Лалка Борисова , Елена Александрова , Вера Николова , издат. Матком

Изготвил:.....

/Мая Живкова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

"Проф. д-р Асен Златаров" гр. Г. Оряховица

Утвърдил

Директор



КОНСПЕКТ

По Гостоприемство в туристическата индустрия ОтПП – 8 клас

Спец. „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“, проф.
„Ресторантьор“

1. Основни понятия в туризма.
2. Характеристики и особености на туризма.
3. Тенденции в развитието на туризма.
4. Предпоставки за развитието на туризма.
5. Същност на туристическите ресурси.
6. Свойства и характеристика на туристическите ресурси.
7. Други характеристики на туристическите ресурси.
8. Видове природни туристически ресурси.
9. Антропогенни ресурси.
10. Сравнителен анализ на туристическите ресурси.
11. Българската материална култура като част от европейската.
12. Класификация на видовете туризъм.
13. Видове туризъм.
14. Медицински, конгресен и селски туризъм.
15. Екотуризъм, ловен и винен.
16. Приключенски, голф и сватбен туризъм.
17. Туристически предприятия.
18. Транспортни предприятия.
19. Видове посреднически предприятия и тяхната дейност.
20. Характеристика на общуването като основна дейност на туристическите предприятия.
21. Планиране и прогнозиране на човешките ресурси.
22. Структура на туристическия персонал.
23. Методи и техники при вътрешно фирмено обучение.

Използвана литература:

1. Гостоприемство в туристическата индустрия – част 1, Лалка Борисова, Елена Александрова, Вера Николова, издат. Матком

Изготвил:.....
/ Мая Живкова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Асен Златаров „ гр. Г. Оряховица



КОНСПЕКТ

ПО Учебна практика КТТ – СПП 12 клас

ПРОФЕСИЯ : код 811060 от професионално направление код 811 „ Хотелиерство ,
ресторантьорство и кетъринг „

- 1.Приготвяне на предястия от Българската национална кухня.
- 2.Приготвяне на супи от Българската национална кухня.
- 3.Приготвяне на основни ястия от Българската национална кухня.
- 4.Приготвяне на десерти от Българската национална кухня.
- 5.Приготвяне на регионални ястия за празници и обичаи.
- 6.Приготвяне на ястия от Руска кухня.
- 7.Приготвяне на ястия от Френска кухня.
- 8.Приготвяне на ястия от Немска кухня.
- 9.Приготвяне на ястия от Италианска кухня.
- 10.Приготвяне на ястия от други европейски кухни.
- 11.Приготвяне на ястия от Азиатска кухня.
- 12.Приготвяне на ястия от американска кухня.
- 13.Приготвяне на ястия от детското хранене.
- 14.Приготвяне на ястия от диетичното хранене.
- 15.Дизайн на кулинарните изделия.

Изготвил :

/ Мая Живкова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Асен Златаров „



КОНСПЕКТ

ПО Учебна практика Сомелиерство и барманство – СПП 12 клас

ПРОФЕСИЯ : код 811060 от професионално направление код 811 „ Хотелиерство ,
ресторантьорство и кетъринг „

1. Професия Сомелиер- длъжностна характеристика ,изисквания ,аксесоари на сомелиера, работа с пособия на сомелиера.
- 2.История на виното- на винопроизводството в България и по света – дегустация на вина
3. Методика на дегустацията – определяне на цвета и бистротата на виното.
- 4.Методи на дегустация – определяне вкуса и аромата на виното.
- 5.Дегустация на бели, червени вина и розета.
- 6.Дегустация на пенливи и искрящи вина.
- 7.Работа с инвентар при дегустация.
- 8.Дегустация на сирена с вино.
- 9.Дегустация на десерти с вино.
- 10.Дегустация на предястия с вино.
- 11.Декантиране на вино.
- 12.Сервиране на различни видове вина.
- 13.Професия Барман – работа с инвентар и оборудване на бара.
- 14.Приготвяне на алкалоидни напитки.
- 15.Приготвяне на смесени напитки.

16. Работа с блендер , барова чаша , ръчен шейкър , инструменти на бармана.

17. Приготвяне на безалкохолни смесени напитки.

18. Приготвяне на алкохолни смесени напитки.

19. Изработван е на украси.

Изготвил :.....

/ Мая Живкова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Асен Златаров“ гр. Горна Оряховица



КОНСПЕКТ

ПО МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНЕНОТО СПП 10 клас

ПРОФЕСИЯ : код 811060 от професионално направление код 811 „Хотелиерство ,
ресторантьорство и кетъринг „

1. Храносмилателна система ,храносмилане и усвояване на веществата.
2. Енергиен баланс и енергийни потребности.
3. Белтъци- функции ,роля , потребности ,източници.
4. Мазнини - функции ,роля ,потребности ,източници
5. Въглехидрати – функции ,роля, потребности ,източници.
6. Витамини – функции ,роля,потребности , източници.
7. Вода и мин.вещества- роля ,потребности , източници
8. Физиологични потребности от хранителни продукти – основни групи ,продуктови набори ,заменяемост.
9. Рационално хранене.
10. Режими на хранене.
11. Хранене при различни професионални групи.
12. Хранене на различни възрастови групи.
13. Диетично хранене.
14. Вегитарианство. Суровоядство.
15. Хранителни алергии.

Използвана литература :

1. Хигиена на храненето и хранителното законодателство : - д-р Димитър Боцов –
Матком

Изготвил :

/ Мая Живкова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Асен Златаров“ гр. Горна Оряховица



КОНСПЕКТ

ПО МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНЕНОТО СПП 9 клас

ПРОФЕСИЯ : код 811060 от професионално направление код 811 „ Хотелиерство ,
ресторантьорство и кетъринг „

ОБЩА МИКРОБИОЛОГИЯ НА:

1. Бактерии
2. Актиномицети
3. Дрожди
4. Плесенни гъби
5. Вируси и бактериофаги
6. Хранене на микроорганизмите
7. Дишане на микроорганизмите
8. Размножаване на микроорганизмите
9. Разпространение на микроорганизмите в природата
10. Разпространението на микроорганизмите в почвата
11. Разпространение на микроорганизмите във водата
12. Разпространение на микроорганизмите във въздуха

Използвана литература :

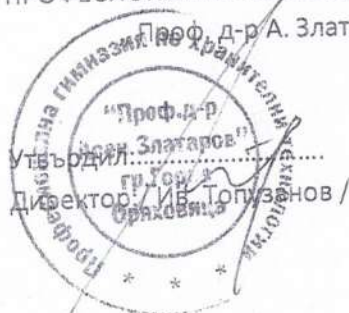
1.Микробиология – обща част – Проф. д-бн Елена Карова – учебник за всички специалности и професии от професионално направление хранително – вкусова промишленост

Изготвил :

/ Мая Живкова/

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

Проф. д-р А. Златаров" гр. Горна Оряховица



Конспект

По Кулинарни техники и технологии – СПП 12 клас

Теория за професии от професионално направление код 811 "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг"

1. Дизайн на ястия и десерти- презентация.
2. Дизайн на ястия и продуктите в него.
3. Дизайн на ястия и съда с ,който се поднася.
4. Характеристика и особености на Българската национална кухня.
5. Регионални кухни- дестинации.
6. Кулинарен фолклор- традиции , презентации ,обичаи.
7. Кулинарни изложби и фестивали.
8. Европейски кухни – френска ,италианска ,немска.
9. Азиатски кухни – китайска , индийска.
10. Американски кухни- мексиканска.
11. Технология на ястия за деца – основни принципи в детското хранене.
12. Основни моменти в технологията на приготвянето на диетичните ястия .
13. Нови техники и технологии в кулинарията.
14. Креативна кухня.

Използвана литература :

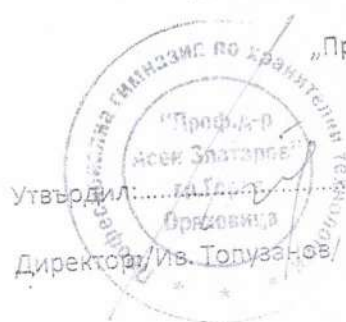
1. Технология на кулинарната продукция – част 2 , Стамен Стаменов , Кремена Никовска , Матком

Изготвил :.....

/ Мая Живкова/

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р А. Златаров“ гр. Г. Оряховица



КОНСПЕКТ

По Кулинарни техники и технологии – СПП 9 клас

Спец. „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ професия
„Ресторантьор“

1. Химичен състав на хранителни продукти.
2. Влияние на физико-химични фактори при съхранение на продуктите.
3. Избор на складови помещения и промени при съхранението на хран. Продукти.
4. Хим. състав на плодове, зеленчуци, гъби – класификация и оценяване.
5. Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за предварителна подготовка на плодове, зеленчуци, гъби.
6. Машини за обработка на плодове и зеленчуци.
7. Механични и хидро – механични процеси. Санитарно – хигиенни изисквания.
8. Хим. състав на месо, субпродукти, дивеч. Класификация, промени при съхранение.
9. Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за месо.
10. Машини за обработка на месо и клъбидни съоразения.
11. Предварителна подготовка на риба и мариновани продукти. Хим. състав, приложение и класификация.
12. Планировка и обзавеждане на подготвително помещение за риба. Машини за обработка на риба.
13. Полуфабрикати от риба. Санитарно – хигиенни изисквания.
14. Хим. състав, значение и приложение на мляко и млечни продукти. Класификация и оценяване.
15. Млечни продукти, полуфабрикати. Санитарно – хигиенни изисквания.
16. Предварителна обработка на птици и яйца. Класификация, промени при съхранение и оценяване.
17. Планировка и обзавеждане на помещение за предварителна подготовка за яйца.
18. Предварителна подготовка на полуфабрикати от птици. Санитарно – хигиенни изисквания.

Използвана литература :

1. Организация и функциониране на кухнята ,ресторанта и хотела-1 част, Стамен Стамов, Кремена Никсвска , издат. Матком.

Изготвил:.....

/ Мая Живкова/

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Асен Златаров“ гр. Горна Оряховица



КОНСПЕКТ

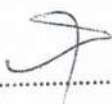
По Организация на обслужването в ресторанта СПП – 12 клас

Спец. „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“, проф. „Ресторантьор“

1. Организация на обслужването на закуска ,обяд и вечеря:
2. Изисквания за съставяне на меню за закуска ,обяд и вечеря.
3. Континентална закуска.
4. Английска закуска.
5. Американска закуска.
6. Здравословна закуска.
7. Предобедна закуска.
8. Официална и дипломатическа закуска.
9. Брънч.
10. Следобедна закуска.
11. Обслужване на закуска с бюфети в търговската зала.
12. Организация на обслужването на обяд- а ла карт , с бюфети.
13. Организация на обслужването на вечеря – а ла карт , с бюфети.
14. Късно хранене (супе).
15. Организация на обслужване в атракционнo – тематични заведения.
16. Организация на обслужване в кафе – сладкарница.
17. Организация на обслужване по стаите.
18. Организация на обслужването в транспортни средства.
19. Организация на банкетно и кетъринг- звено. Изготвяне на оферта.
20. Банкети с пълно обслужване.
21. Банкети с частично обслужване.
22. Прием фуршет.
23. Коктейл – парти.
24. Прием Чай.
25. Организация на обслужването на конференции, семинари и други.
26. Външен кетъринг.

Използвана литература:

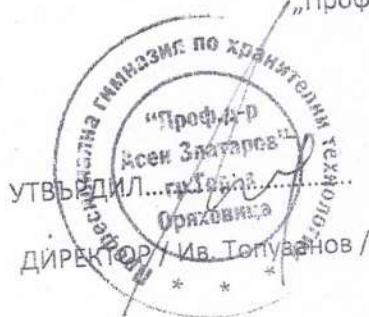
1. Сервиране и барманство – Стамен Стамов, Кремена Никовска, изд. Матком.

Изготвил: 

/ Мая Живкова/

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Асен Златаров“ гр. Горна Оряховица



КОНСПЕКТ

ПО ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ НА КЕТЪРИНГОВИ СЪБИТИЯ СПП 11 клас

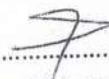
ПРОФЕСИЯ : код 811060 „Ресторантьор“ от професионално направление код 8110603
„Кетъринг“

1. Кетъринг – същност и видове.
2. Вътрешен кетъринг.
3. Видове заведения за хранене и развлечения – същност ,класификация,категоризация.
4. Организация на производството и обслужването.
5. Структура на материално – техническата база.
6. Външен кетъринг.
7. Човешки ресурси във фирма за кетъринг.
8. Форми и системи на обслужване.
9. Подготвителна работа за обслужване.
10. Посрещане и настаняване на гостите.
11. Запознаване на гостите с асортимента.
12. Приемане на поръчка и консултиране при избор на меню.
13. Маркиране и предаване на поръчката за изпълнение.
14. Сервиране на поръчаната храна и напитки. Видове сервиране.
15. Отсервиране на храните и напитките.
16. Изготвяне и уреждане на сметка.
17. Изпращане на гостите.
18. Сервиране на храни и напитки.
19. Сомелиерство- същност и значение на професията,принадлежности на сомелието.
20. Винени области и региони в България и по света.
21. Общи понятия за дегустация ,сетивни органи , видове усещания при дегустация на вина.
22. Методика на дегустация ,речник ,терминология.
23. Основни подходи и принципи при съчетание на вино и храна.
24. Съставяне на винен лит, техника на сервиране на вина и храна при кетърингови събития.
25. Декантиране на вино – същност и цел.

26. Същност на професията барман.
27. Обзавеждане на бара
28. Задължения, изисквания и лични качества на персонала на бара.
29. Тна миксиране и основни техники за приготвяне на смесени напитки.
30. Допълнителни техники.
31. Оформяне на украси и гарнитури.
32. Приготвяне и сервиране на безалкохолни смесени напитки.
33. Приготвяне и сервиране на класически коктейли.
34. Приготвяне и сервиране на къси и дълги алкохолни смесени напитки.

Използвана литература :

1. Сервиране и барманство – Стамен Стаменов , Кремена Никовска – издат. Матком
2. Кетърингът – организиране и управление – Джордж Ердош – издат. Дионис
3. Ресторантьорство- Стамен Стаменов , Кремена Никовска – издат. КОТА 2012 г.

Изготвил.....
/ Мая Живкова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Асен Златаров“ гр. Горна Оряховица



КОНСПЕКТ

По Организация и отчетност на дейностите в ресторанта СПП 12клас
Спец. „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения ,
проф. „Ресторантьор“

1. Характеристика и организация на отчетността в ресторантьорството.
2. Имуществено на предприятията в ресторантьорството.
3. Балансово обобщаване.
4. Счетоводни сметки.
5. Двойно записване по счетоводните сметки.
6. Документиране на имуществото в ресторантьорството.
7. Длъжности и материална отговорност в ресторантьорството.
8. Инвентаризация на имуществото в ресторантьорството.
9. Оценка на имуществото в ресторантьорството.
10. Калкулирането като способ в отчетността.
11. Отчитане и документиране на дълготрайните активи.
12. Отчитане и документиране на материалните запаси в ресторантьорството.
13. Отчитане и документиране на кулинарната продукция.
14. Отчитане и документиране на продажбите в ресторантьорството.
15. Отчитане и документиране на паричните средства.
16. Разходи и приходи в ресторантьорството.

Използвана литература :

1. Счетоводство и отчетност в туризма , Райна Начева , издат. ФорКом

Изготвил:.....
/Мая Живкова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р А. Златаров“ гр. Горна Оряховица



КОНСПЕКТ

По Гостоприемство в туристическата индустрия ОтПП – 12 клас

Спец. Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ проф.
„Ресторантьор“

1. Бизнес етикет.
2. Фирмена култура.
3. Бизнес срещи.
4. Етикет в офиса.
5. Организация на бизнес пътувания.
6. Правила на поведение и обличане.
7. Международен бизнес етикет.
8. Обредна система.
9. Формиране на обредната система на българите.
10. Видове обредност.
11. Обредите като част от нематериалното културно наследство на човечеството.
12. Обредите и традиционните празници като част от туристическите ресурси на страната.
13. Формиране на празнична календарна обредност.
14. Зимен и пролетен празничен календар.
15. Летен и есенен празничен календар.
16. Музикално – фолклорни области в България.
17. Тракийска, Странджанска.
18. Доброджанска, Шопска.
19. Пиринска, Родопска.
20. Културни празнични събития в Българи.
21. Празничен фолклорен календар в България.

Използвана литература:

1. Гостоприемство в туристическата индустрия- част 2 , Лалка Борисова , Елена Александрова , Вера Николова , издат. Матком

Изготвил:.....

/ Мая Живкова/

Утвърждавам:.....
Директор Иван Тонузанов



КОНСПЕКТ

по Основи на технологията на хранителните продукти- СПП

VIII клас за оформяне на годишна оценка

Професионално направление: код 541 „Хранителни технологии“

Професия код 541010 „Техник- технолог в хранително- вкусова промишленост“

Специалност код 5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

1. Основни понятия- технологичен процес, технологична схема, технологичен режим
2. Биохимична същност на суровините за производство на храни
3. Характерни особености на ензимите. Значение на ензимите за технологичната преработка на суровините
4. Основни принципи за запазване на хранителните продукти
5. Основни фактори на технологичната преработка- температура, влага, светлина и др.
6. Морфологични особености и прояви на бактерии, дрожди и плесени при технологичната преработка на суровините
7. Систематика и класификация на микроорганизмите от биологичен и технологичен аспект
8. Влияние на външната среда върху микроорганизмите
9. Методи за технологична преработка на хранителните продукти- обща характеристика и приложение
10. Обща характеристика и класификация на процесите, машините и апаратите в хранителната промишленост
11. Видове транспортни съоръжения, безопасно обслужване
12. Топлинни процеси- загряване, пастеризация, стерилизация

Учебна литература:

Баткова Е., Коларов К. „Основи на производството на хранителните продукти“, „Земиздат“ София, 1986 г.

Критерии за оценка:

Отличен /6/- Пълно и задълбочено представяне на учебния материал, умение за анализ и синтез, изразяване на собствено мнение.

Много добър /5/- Изчерпателно представяне на учебния материал, допуска незначителни пропуски и неточности.

Добър /4 /- Познава учебния материал, но липсва изчерпателност. Несистематизирани познания при разкриване на учебното съдържание или допуснати неточности при изложението.

Среден /3/- Повърхностно представяне на учебния материал и допуснати съществени пропуски.

Слаб /2/- Не познава учебния материал и липса на достатъчно знания по темата.

Изготвил:.....

/ Петя Димитрова/

**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ "ПРОФ.Д-Р АСЕН
ЗЛАТАРОВ" ГР. ГОРНА ОРЯХОВИЦА**

Утвърждавам.....
Директор: Иван Гопузанов



КОНСПЕКТ

по Безопасност и долекарска помощ при кетърингово събитие- СПИ
IX клас за оформяне на годишна оценка

специалност: код 8110603 „Кетъринг“ професия код 811060 „Ресторантьор“
професионално направление: код 811 „Хотелиерство ресторантьорство и кетъринг“

1. Закон за здравословните и безопасни условия на труд. Закон за здравето.
2. Общи мероприятия за безопасност на труда и предотвратяване на нещастни случаи.
3. Видове инструктаж.
4. Първа долекарска помощ при механични травми и артериално кървене.
5. Първа долекарска помощ при изгаряния, при удар от електрически ток.
6. Основни понятия за бедствия, аварии и катастрофи.
7. Действия при земетресения, наводнения.
8. Правила за предотвратяване на инциденти с кетъринг оборудване.
9. Правила за предотвратяване на инциденти от различен характер при провеждане на кетърингово събитие.
10. Основни съоръжения и уреди за гасене на пожари при провеждане на кетърингово събитие.

Литература:

1. Миленкова А., Здравословни и безопасни условия на труд, учебно помагало за задължителна професионална подготовка. Нови звания, София 2007
2. Първа помощ, Превенция на злополуки, изд. Български червен кръст

Критерии за оценка:

Отличен /6/- Пълно и задълбочено представяне на учебния материал, умение за анализ и синтез, изразяване на собствено мнение.

Много добър /5/- Изчерпателно представяне на учебния материал, допуска незначителни пропуски и неточности.

Добър /4 /- Познава учебния материал, но липсва изчерпателност. Несистематизирани познания при разкриване на учебното съдържание или допуснати неточности при изложението.

Среден /3/- Повърхностно представяне на учебния материал и допуснати съществени пропуски.

Слаб /2/- Не познава учебния материал и липса на достатъчно знания по темата.

Изготвил:.....

/ Петя Димитрова/

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ "ПРОФ.Д-Р АСЕН
ЗЛАТАРОВ" ГР. ГОРНА ОРЯХОВИЦА

Утвърждавам:.....
Директор: Иван Тонузанов

КОНСПЕКТ
по Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - СПП
Х клас за оформяне на годишна оценка



специалност: код 8110603 „Кетъринг“ професия код 811060 „Ресторантьор“
професионално направление: код 811 „Хотелиерство ресторантьорство и кетъринг“

1. Механично технологично оборудване
2. Хладилно технологично оборудване
3. Топлинно технологично оборудване
4. Неутрално технологично оборудване
5. Кулинарни термини
6. Кулинарни техники
7. Меню за кетъринг
8. Анализ и контрол на качеството на храните. органолептичен анализ на кулинарната продукция
9. Промени в хранителните продукти при кулинарна обработка.
10. Съставки на ястията

Литература:

1. Илков К. Модерно ресторантьорство, София, Булвест, 2000, 1993 г.
2. Хаджиниколов, Хр. Ресторантьорство и хотелиерство. София. Университетско издателство, 1996 г.
3. Сомов, Г. и др. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, Торнадо-НВ, София, 2000.
4. Шиваров, Ст., и др., Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, София, 2001,2003.
5. Андреев, А., и др. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 2000,2002,2003.
6. Стамов, С., и др. Технология на кулинарните изделия I и II част, Матком, София, 2002.
7. Кръстева А., Петков П., Банкети, приеми, кетъринг
8. Ердош Дж., Кетърингът-организиране и управление, Дионис, София, 2009.

Критерии за оценка:

Отличен /6/- Пълно и задълбочено представяне на учебния материал, умение за анализ и синтез, изразяване на собствено мнение.

Много добър /5/- Изчерпателно представяне на учебния материал, допуска незначителни пропуски и неточности.

Добър /4 /- Познава учебния материал, но липсва изчерпателност. Несистематизирани познания при разкриване на учебното съдържание или допуснати неточности при изложението.

Среден /3/- Повърхностно представяне на учебния материал и допуснати съществени пропуски.

Слаб /2/- Не познава учебния материал и липса на достатъчно знания по темата.

Изготвил:.....
/П. Димитрова/

**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ "ПРОФ.Д-Р АСЕН
ЗЛАТАРОВ" ГР. ГОРНА ОРЯХОВИЦА**

Утвърждавам: *Асен Златаров*
Директор: *Иван Топузанов*



КОНСПЕКТ
по Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - СПП
IX клас за оформяне на годишна оценка

специалност: код **8110603 „Кетъринг“** професия код **811060 „Ресторантьор“**
професионално направление: код **811 „Хотелиерство ресторантьорство и кетъринг“**

1. Кетъринг- характеристика, видове, етапи на технологичния процес.
2. Получаване и съхраняване на хранителните продукти.
3. Предварителна обработка на хранителните .
4. Приготвяне на полуфабрикати.
5. Химичен състав на зеленчуци, плодове и гъби.
6. Химичен състав на месото
7. Химичен състав на птици и значението им за човешкия организъм.
8. Химичен състав на яйца и значението им за човешкия организъм.
9. Химичен състав на риба.
10. Химичен състав на мляко.
11. Мазнини- характеристика, свойства.
12. Зърнено житни и бобови храни- характеристика.
13. Захар и пчелен мед- характеристика.
14. Вкусови подправки.
15. Алкалоидни вкусови подправки.
16. Алкохолни напитки.
17. Безалкохолни напитки.

Литература:

1. Илков К. Модерно ресторантьорство, София, Булвест, 2000, 1993 г.
2. Хаджиниколов, Хр. Ресторантьорство и хотелиерство. София. Университетско издателство, 1996 г.
3. Сомов, Г. и др. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, Торнадо-НВ, София, 2000.
4. Шиваров, Ст., и др., Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, София, 2001, 2003.
5. Андреев, А., и др. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 2000, 2002, 2003.
6. Стамов, С., и др. Технология на кулинарните изделия I и II част, Матком, София, 2002.
7. Кръстева А., Петков П., Банкети, приеми, кетъринг
8. Ердош Дж., Кетърингът-организиране и управление, Дионис, София, 2009.

Критерии за оценка:

Отличен /6/- Пълно и задълбочено представяне на учебния материал, умение за анализ и синтез, изразяване на собствено мнение.

Много добър /5/- Изчерпателно представяне на учебния материал, допуска незначителни пропуски и неточности.

Добър /4 /- Познава учебния материал, но липсва изчерпателност. Несистематизирани познания при разкриване на учебното съдържание или допуснати неточности при изложението.

Среден /3/- Повърхностно представяне на учебния материал и допуснати съществени пропуски.

Слаб /2/- Не познава учебния материал и липса на достатъчно знания по темата.

Изготвил:.....

/ Петя Димитрова/

Утвърждавам:

Директор: Иван Топузанов



КОНСПЕКТ

по Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - СПП
IX клас за оформяне на годишна оценка

специалност: код 8110603 „Кетъринг“ професия код 811060 „Ресторантьор“
професионално направление: код 811 „Хотелиерство ресторантьорство и кетъринг“

1. Организация на производствения процес в кухнята.
2. Етапи на технологичния процес.
3. Кухненски персонал.
4. Класификация на основните хранителни продукти.
5. Складови помещения и начини на съхранения.
6. Химичен състав и класификация на плодове, зеленчуци, гъби- значение за човешкия организъм.
7. Технологичен план и обзавеждане на подготвително помещение за предварителна подготовка на плодове, зеленчуци, гъби.
8. Предварителна обработка на плодове, зеленчуци, гъби- полуфабрикати.
9. Химичен състав и класификация на месо, субпродукти и дивеч- значение за човешкия организъм.
10. Технологичен план и обзавеждане на подготвително помещение за предварителна подготовка на месо, субпродукти и дивеч
11. Предварителна обработка на месо, субпродукти и дивеч.
12. Месни продукти.
13. Химичен състав и класификация на птици. Технологичен план и обзавеждане на подготвителни помещения.
14. Предварителна подготовка на птици- полуфабрикати.
15. Химичен състав на яйца и значението им за човешкия организъм.
Класификация, промени при съхраняване и окачествяване.
16. Химичен състав на риба и нерибни продукти и значението им за човешкия организъм. Класификация, промени при съхранение и окачествяване.
17. Предварителна подготовка на риба и нерибни продукти- полуфабрикати.
18. Химичен състав на мляко и млечни продукти- значение за човешкия организъм.
19. Класификация, видове млечни продукти. Промени при съхранение и окачествяване.
20. Мазнини, маргарин, майонеза- значение, химичен състав, видове, свойства, качествени показатели, съхранение.
21. Зърнено- житни и бобови храни- химичен състав, видове, свойства. Продукти от преработката им.
22. Захар и пчелен мед- химичен състав, свойства, хранителна стойност, окачествяване, съхранение, приложение.
23. Вкусови подправки- значение за кулинарията, видове, съхранение.
24. Алкохолни напитки- класификация, видове, окачествяване, съхранение.

25. Безалкохолни напитки- значение, видове, съхранение.
26. Органолептичен анализ- същност, скали на оценяване и качествени показатели.

Литература:

1. Илков К. Модерно ресторантьорство, София, Булвест, 2000, 1993 г.
2. Хаджиниколов, Хр. Ресторантьорство и хотелиерство. София. Университетско издателство, 1996 г.
3. Сомов, Г. и др. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, Торнадо-НВ, София, 2000.
4. Шиваров, Ст., и др., Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, София, 2001,2003.
5. Андреев, А., и др. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 2000,2002,2003.
6. Стамов, С., и др. Технология на кулинарните изделия I и II част, Матком, София, 2002.
7. Кръстева А., Петков П., Банкети, приеми, кетъринг
8. Ердош Дж., Кетърингът-организиране и управление, Дионис, София, 2009.

Критерии за оценка:

Отличен /6/- Пълно и задълбочено представяне на учебния материал, умение за анализ и синтез, изразяване на собствено мнение.

Много добър /5/- Изчерпателно представяне на учебния материал, допуска незначителни пропуски и неточности.

Добър /4 /- Познава учебния материал, но липсва изчерпателност. Несистематизирани познания при разкриване на учебното съдържание или допуснати неточности при изложението.

Среден /3/- Повърхностно представяне на учебния материал и допуснати съществени пропуски.

Слаб /2/- Не познава учебния материал и липса на достатъчно знания по темата.

Изготвил:.....

/ Петя Димитрова/

Утвърждавам:
Директор: Юван Топузанов



КОНСПЕКТ
по Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - РПП
X клас за оформяне на годишна оценка

специалност: код **8110603 „Кетъринг“** професия код **811060 „Ресторантьор“**
професионално направление: код **811 „Хотелиерство ресторантьорство и кетъринг“**

1. Машины за обработка на плодове и зеленчуци
2. Машина за обработка на месо
3. Машина за рязане на хляб и колбаси.
4. Машины за сладкарско производство.
5. Хладилни камери и шкафове.
6. Апарати за варене
7. Апарати за пържене
8. Апарати за печене
9. Апарати за комбинирана топлинна обработка
10. Кафеварки и самовари
11. Същност и характеристика на техники за предварителна обработка- мариноване, шпиковане, бордиране, бридиране
12. Същност и характеристика на техники за топлинна обработка- варене, пържене, печене и задушаване.
13. Същност и характеристика на довършителни техники- гратиниране, глазиране, деглазиране и редуциране.
14. Меню- видове, дизайн, структура, съдържание.
15. Промени при кулинарна обработка на основни хранителни вещества.
16. Съставки на ястията- характеристика, видове. Гарнитура.
17. Бульони , аспик, консоме, притурки.
18. Запръжки и застройкики.
19. Сосове – студени и топли.

Литература:

1. Илков К. Модерно ресторантьорство, София, Булвест, 2000, 1993 г.
2. Хаджиниколов, Хр. Ресторантьорство и хотелиерство. София. Университетско издателство, 1996 г.
3. Сомов, Г. и др. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта, Торнадо-НВ, София, 2000.
4. Шиваров, Ст., и др., Технологично обзавеждане на заведенията за хранене, Матком, София, 2001,2003.
5. Андреев, А., и др. Материалознание на хранителните продукти, Земиздат, София, 2000,2002,2003.
6. Стамов, С., и др. Технология на кулинарните изделия I и II част, Матком, София, 2002.
7. Кръстева А., Петков П., Банкети, приеми, кетъринг
8. Ердош Дж., Кетърингът-организиране и управление, Дионис, София, 2009.

Критерии за оценка:

Отличен /6/- Пълно и задълбочено представяне на учебния материал, умение за анализ и синтез, изразяване на собствено мнение.

Много добър /5/- Изчерпателно представяне на учебния материал, допуска незначителни пропуски и неточности.

Добър /4 /- Познава учебния материал, но липсва изчерпателност. Несистематизирани познания при разкриване на учебното съдържание или допуснати неточности при изложението.

Среден /3/- Повърхностно представяне на учебния материал и допуснати съществени пропуски.

Слаб /2/- Не познава учебния материал и липса на достатъчно знания по темата.

Изготвил:.....

/ Петя Димитрова/

**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ "ПРОФ. Д-Р АСЕН
ЗЛАТАРОВ" ГР. ГОРНА ОРЯХОВИЦА**

Утвърждавам:.....
Директор: Иван Тодузанов



КОНСПЕКТ

за провеждане и определяне на годишна оценка- поправителен, приравнителен,
самостоятелна форма на обучение- XI клас

по Учебна практика Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - СПП
XI клас за оформяне на годишна оценка

специалност: код 8110603 „Кетъринг“ професия код 811060 „Ресторантьор“
професионално направление: код 811 „Хотелиерство ресторантьорство и кетъринг“

Форма на обучение- дневна/ самостоятелна

Начин на провеждане на изпита:

1. Дата начален час, времето и мястото за провеждане на изпита се определя със заповед на директора.
2. Изпита е практически
3. Продължителността на практическия изпит е до 5 астрономични часа

Изпитни теми:

Приготвяне на студени предястия:

Салати.

Бутербродни изделия, ордьоври, асорт.

Хайвер.Пастет.Мусове.

Кулинарни коктейли.Желирани предястия

Приготвяне на топли предястия:

- 1.Топли предястия от зеленчуци.
 - 2.Топли предястия от млечни продукти и яйца.
 - 3.Топли предястия от месо, субпродукти.
 - 4.Топли предястия от риба, нерибни продукти.
 - 5.Топли предястия от птици.
 - 6.Топли тестени предястия.
 - 7.Крокети.Бенета.
 - 8.Суфлета.
 - 9.Пудинг.
 - 10.Огретени.
 - 11.Рагуфини.
- Приготвяне на супи:**
- 12.Студени супи.
 - 13.Топли бистри супи.
 - 14.Топли небистри супи със запръжка.

15. Топли небистри супи със застройка.
16. Топли небистри супи- комбинирани.
17. Пасирани супи.
18. Специални супи.

Приготвяне на основни ястия чрез варене:

19. Варене на зеленчукови полуфабрикати.
20. Варене на зърнено-бобови продукти.
21. Варене на макаронени изделия.
22. Варене на риба.
23. Варене на птици
24. Варене на месо.
25. Варене на субпродукти.
26. Каши.
27. Фрикасета.
28. Пълнени зеленчуци- местни и безмесни.
29. Сарми- местни и безмесни.

Приготвяне на основни ястия чрез пържене:

30. Пържени зеленчуци.
31. Аламинуту от млечни продукти и яйца.
32. Аламинуту от риба..
33. Аламинуту от птици.
34. Аламинуту от месо-бонфиле, контрафиле, котлет, бут.
35. Аламинуту от субпродукти.
36. Аламинуту от смляно месо.

Приготвяне на основни ястия чрез варене:

37. Печени ястия от месо.
38. Печени ястия от риба.
39. Печени ястия от птици.
40. Печени ястия с ориз.
41. Мусаки.
42. Руло от смляно месо.
43. Гювечи.
44. Аламинуту на скара.

Приготвяне на основни ястия чрез комбинирана топлинна обработка:

45. Ястия от задушени едри месни полуфабрикати.
46. Ястия от задушени порционни полуфабрикати.
47. Ястия от задушени дребнопорционни полуфабрикати.
48. Задушени ястия от зеленчуци.
49. Задушени ястия от птици.
50. Задушени ястия от риба.
51. Задушени ястия от субпродукти.
52. Яхнии и плакии.
53. Кюфтета със сос.
54. Кебапи.

55. Гулаши.

Приготвяне на кухненски десерти:

56. Плодови десерти.

57. Млечно-нишестени десерти.

58. Яйчно –млечни десерти.

59. Десерти с желатин.

60. Топли кухненски десерти.

Приготвяне на тестени сладкарски изделия:

61. Тесто без мая./банично тесто/.

62. Парено тесто.

63. Палачинково тесто.

64. Пандишпаново и белтъчно тесто.

65. Ронливо, бъркано и многолистно тесто.

Критерии за оценяване по Учебна практика Кулинарни изделия и напитки за кетъринг –
СПП

Оценката е:

Обективна и ясна за ученика

Комплексна

Има стимулираща функция

Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности.

Препоръчителна литература:

1. Авторски колектив, Единен сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника 1981
2. 2. Авторски колектив, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Техника 1995



Изготвил:.....

/П. Димитрова/

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
„Проф. д-р Асен Златаров”, гр. Горна Оряховица

Съгласуван
Директор: Иван Попузанов



КОНСПЕКТ
по **Организация и отчетност на дейностите в ресторанта**
учебна практика

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

ПРОФЕСИЯ:

код 811060 „Ресторантьор“

СПЕЦИАЛНОСТ:

код 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“

№	ТЕМИ
1	Нормативна уредба
2	Имущество на предприятия в ресторантьорството- активи, пасиви
3	Стопански операции
4	Балансово обобщаване- същност, съдържание, структура
5	Характеристика, значение, строеж на счетоводната сметка
6	Откриване, завеждане и приключване на активна и пасивна счетоводна сметка
7	Двойно записване по счетоводните сметки
8	Документиране на имуществото в ресторантьорството
9	Видове и значение на документите в ресторантьорството
10	Изисквания към съдържанието и съставянето на документите
11	Документооборот в ресторантьорството- съхранение на документите
12	Длъжности и материална отговорност в ресторантьорството
13	Материалноотговорни лица- длъжности и особености
14	Инвентаризация на имуществото в ресторантьорството
15	Организиране и провеждане на инвентаризацията
16	Съставяне на инвентаризационен опис
17	Документиране на резултатите от инвентаризацията
18	Сравнителна ведомост
19	Протокол за липси и излишъци
20	Бракуване на стоково-материални запаси – протокол и акт за брак
21	Оценка на имуществото в ресторантьорството
22	Характеристика, значение на оценката
23	Видове оценки-значение и приложение
24	Калкулирането като способ в отчетността
25	Отчитане и документиране на дълготрайните активи
26	Характеристика и особености на дълготрайните активи в ресторантьорството
27	Инвентарна книга – характеристика, завеждане

28	Амортизация на дълготрайните активи-амортизационен план
29	Протокол за преместване на дълготрайни активи
30	Отчитане и документиране придобиването на материалите - складова разписка
31	Отчитане и документиране потреблението на материални запаси – искане и заявка за материали
32	Отчитане и документиране на стоките – характеристика и особености на стоките в ресторантьорството
33	Документиране на стоките – фактура за доставка, стокова разписка, акт за различия в доставката
34	Отчитане и документиране на кулинарната продукция
35	Ценообразуване на кулинарната продукция
36	Калкулиране цена на кулинарен продукт
37	Калкулиране цена на меню
38	Отчитане на оборота в ресторантьорството – фискален бон, дневен касов отчет, фактура за продажба
39	Отчитане и документиране на паричните средства
40	Документиране на паричните средства в касата - ПКО и РКО
41	Документиране на паричните средства по разплащателната сметка-вносна бележка и нареждане разписка
42	Разходи и приходи в ресторантьорството
43	Документиране на разходите и приходите - отчет

Съставил:
Петя Димитрова

ПГХТ

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

"Проф. д-р Асен Златаров"

5100 Горна Оряховица "Св.Княз Борис I" 74
тел. (0618) 60295 info-300220@edu.mon.bg
www.pght-go.com

Утвърдил:

д-р Иван Топузанов

Директор на ПГХТ, Проф. д-р Асен Златаров



КОНСПЕКТ

за отраслова професионална подготовка

по

МАРКЕТИНГ В ТУРИСТИЧЕСКАТА ИНДУСТРИЯ
(теория)

дневна / самостоятелна форма на обучение

РАЗДЕЛ I. Въведение в маркетинга. Маркетингова философия

1.1. Същност, значение и поява на маркетинга. Маркетинг в туризма – същност и особености.

1.2. Сегментиране, позициониране и целеви пазари.

1.3. Маркетинг – микс.

РАЗДЕЛ II. Маркетингови проучвания

2.1. Същност, роля и значение на маркетинговите проучвания. Информация.

2.2. Маркетингови проучвания чрез метода на анкетирането – същност, видове анкети, анкетен въпросник.

2.3. Маркетингови проучвания чрез метода наблюдение.

2.4. Маркетингови проучвания чрез метода експеримент.

РАЗДЕЛ III. Продуктова политика

3.1. Туристически продукти – същност и особености.

3.2. Жизнен цикъл на продукта. Особености на жизнения цикъл.

3.3. Търговска марка и опаковка.

3.4. SWOT анализ.

РАЗДЕЛ IV. Ценова политика

4.1. Същност, цел и задачи на дистрибуционната политика.

4.2. Канали за дистрибуция – видове, особености.

РАЗДЕЛ V. Дистрибуционна политика

5.1. Същност, цели и задачи на дистрибуционната политика.

5.2. Канали за дистрибуция – видове, особености.

5.3. Канали за реализация на туристически продукти.

РАЗДЕЛ VI. Комуникационна политика

6.1. Същност на комуникационната политика. Елементи.

6.2. Реклама – същност и особености.

- 6.3. Видове реклама.
- 6.4. Рекламни канали и средства.
- 6.5. Връзки с обществеността – същност, значение, дейности.
- 6.6. Лични продажби.
- 6.7. Средства за насърчаване на продажбите.

Препоръчителна литература:

1. Узунова, М.Н. Ефтимова, Т. Данчева. Маркетинг в туризма, Дионис, София.
2. Щерев, Н., Маркетинг и реклама, Мартилен, София

Преподавател:

Анета Горготова