



СРЕДНО УЧИЛИЩЕ“ХРИСТО БОТЕВ“ С. ГАБАРЕ общ. Бяла Слатина ,  
ул. “Тома Николов” №1 тел.: 09140 44 41; Директор: 0897 930 415;  
e-mail: [su\\_gabare@abv.bg](mailto:su_gabare@abv.bg)

---

Утвърдил.....

Марио Николов

Директор СУ „Христо Ботев”

**КОНСПЕКТ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ РПП - 10 клас**  
**САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ**

1. Технология на кулинарната продукция. Цел на технологичната обработка. Видове производствени проеси в ЗХР.
2. Технологични принципи при производството на кулинарна продукция.
3. Нормативна база.
4. Хигиена и безопасност на работната среда. Хигиенни изисквания към експлоатация и поддържането на ЗХР.Санитарен режим.Лична хигиена. Противопожарна охрана. Безопасна работа с машини и съоръжения. Видове инструктаж.
5. Технологично оборудване за производство на кулинарни изделия.Механично оборудване. Топлинно оборудване. Апарати и устройства за съхранение и реализация на кулинарна и сладкарска продукция. Неутрално оборудване.
6. Органолептичен анализ на КП.
7. Меню в ЗХР.Принципи и изисквания при съставяне на меню.Видове менюта в ЗХР
8. Фири и наварки при топлинна обработка.
9. Обработка на ХП и промените в тях.Механични и хидромеханични процеси при производството на полуфабрикати.
10. Предварителна обработка на ХП и производството на полуфабрикати.Предварителна обработка на продукти от растителен произход.
11. Предварителна обработка на продукти от животински произход.
12. Топлинни процеси. Основни начини на топлинна обработка. Варене, пържене, печене,
13. Комбинирани начини на топлинна обработка. Охлаждане, замразяване, размразяване.