



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

Утвърдил.....

Инж. Марио Николов СУ „Христо Ботев”

КОНСПЕКТ

ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ- ТЕОРИЯ ЗПП 12клас САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

1. Българска национална кухня традиции и обичаи.
2. Българска национална кухня-региони, особености
3. Българска национална кухня- Празници и обичаи
4. Постни ястия характерни за българската кухня
5. Вкусна и уютна Коледа- традиционни ястия
6. Великден- богатството на трапезата
7. Характерни ястия за Родопите/ по избор /
8. Традиционни супи и разядки за българската национална кухня
9. Основни ястия от Българската национална кухня
10. Десерти баници ,погачи, компоти- технология и особености на десерт по избор
11. Европейска кухня - италианска
12. Европейска кухня - немска
13. Европейска кухня - френска
14. Европейска кухня - полска и чешка по избор
15. Азиатска кухня по избор
16. Технология на ястия за деца. Принципи методи използвани за приготвяне на ястията.
17. Технология на диетични ястия
18. Диети –приготвяне на диетична храна
19. Ястия за деца-млечни каши, бульони отвари, супи и десерти
20. Дизайн на кулинарните изделия-оформяне ,сервиране
21. Оформяне на ястията според грамажа в подходящи трапезни съдове.