

Утвърдил:

/ Васил Василев, Директор /



КОНСПЕКТ

по

Организация и функциониране на кухнята и ресторанта За 10 клас

№	Наименование на темите
	Раздел I. Въведение
1.1	Въведение в хотелиерството и ресторантьорството
1.2	Класификация на заведенията за хранене и развлечения
1.3	Обща технологична схема на производството в заведенията за хранене.
1.4	Обща технологична схема на обслужването в заведенията за хранене.
1.5	Материално-техническа база
1.6	Нормативна база
1.7	Хигиена на работната среда.
1.8	Безопасност на работната среда.
	Раздел II. Организация на снабдяването и складовото стопанство в заведенията за хранене
2.1	Обща характеристика на химичния състав на хранителните продукти.
2.2	Характеристика на основните групи хранителни продукти.
2.3	Основни хранителни продукти използвани в кухнята и ресторанта от растителен произход
2.4	хранителни продукти от растителен произход- плодове
2.5	хранителни продукти от растителен произход- зеленчуци
2.6	хранителни продукти от растителен произход-гъби
2.7	продукти от преработката на плодове ,зеленчуци и гъби
2.8	Основни хранителни продукти използвани в кухнята и ресторанта от животински произход
2.9	Месо от едър рогат добитък и свине
2.10	Месни продукти
2.11	Месо от птици
2.12	Риба и рибни продукти
2.13	яйца и яйчни продукти
2.14	Мляко- състав ,класификация качество и съхранение
2.15	Млечни продукти

2.16	Вкусово - ароматични продукти
2.17	Алкохолни напитки
2.18	Безалкохолни напитки
2.19	Алконоидни напитки
2.20	Вкусово - ароматични продукти- подправки
2.21	Хранителни мазнини-от растителен и животински произход
2.22	Организация на снабдяването и складовото стопанство
2.23	Организация на снабдяването с хранителни продукти в кухнята и ресторанта.
2.24	Организация на експлоатацията на материално-техническата база в кухнята и ресторанта.
2.25	Технологично обзавеждане
	РАЗДЕЛ III. Технология и организация на предварителната обработка на суровините и производството на полуфабрикати
3.1	Механични процеси при обработката на хранителни продукти.
3.2	Хидромеханични процеси при обработката на хранителни продукти.
3.3	Организация на производството на полуфабрикати.
3.4	Технология на зеленчукови полуфабрикати
3.5	Технологично обзавеждане на помещението за предварителна обработка на зеленчуци и плодове.
3.6	Технология и организация на производството на полуфабрикати от месо и субпродукти
3.7	Технология на предварителна обработка на полуфабрикати от риба
3.8	Технология на предварителна обработка на полуфабрикати от риба на птици
3.9	Технологично обзавеждане на помещенията за предварителна обработка.
3.10	Технология и организация на предварителната обработка на яйца.
	Раздел IV. Организация на производството в студена кухня
4.1	Технологично обзавеждане в студена кухня
4.2	Организация на работата в студена кухня
4.3	Технология на студени предястия.-класификация
4.4	Салати от зеленчуци, плодове мляко и млечни продукти
4.5	Студени предястия от птици и яйца
4.6	Бутербродни изделия
4.7	Студени предястия от месо, местни продукти и субпродукти
4.8	Студени предястия от риба, рибни продукти и други продукти от морето
4.9	Студени предястия - асорт
4.10	Студени желирани предястия
4.11	Кулинарни коктейли
4.12	Сервиране на студени предястия
	РАЗДЕЛ V. ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА ТОПЛА И СЛАДКАРСКА КУХНЯ - 6 учебни часа

Изготвил: инж.Севда Синапова