

Конспект  
по “Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия” -  
практика ЗИП  
Специалност: Производство на сладкарски изделия, 12 клас

1. Аранжиране на изделия от обикновено тесто
2. Аранжиране на изделия от палачинково тесто.
3. Художествено оформяне на изделия от парено тесто.
4. Художествено оформяне на изделия от медено тесто.
5. Художествено оформяне и аранжиране на изделия от многолистно тесто.
6. Художествено оформяне на изделия от БМТ.
7. Художествено оформяне на изделия от РМТ.
8. Художествено оформяне на изделия от леко белтъчно тесто.
9. Художествено оформяне на изделия от тежко белтъчно теста.
10. Варианти на художествено оформяне на изделия от обикновен и шоколадовооцветен блат.
11. Художествено оформяне на изделия от ядков и кексов блат.
12. Художествено оформяне на изделия от обикновени и добуш платки.
13. Художествено оформяне на изделия от ядкови и маслени платки.
14. Художествено оформяне на сладкарски изделия с комбинирана основа.
15. Художествено оформяне на изделия от индианово и бишкотено тесто.
16. Художествено оформяне на кремове с желатин.
17. Художествено оформяне и аранжиране на петифури.

Използвана литература:

- Учебник по „Технология на кулинарната продукция”
- Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене
- „Ръководство за практически занятия по технология на сладкарските изделия” – Г. Сомов, Л. Илиев, М. Кузева

Критерии за оценяване	50 точки	Точки за ученика
1 Организация на работата. Подготовка на работното място.	10	
2 Спазване на технологията на ястията	15	
3 Качество на ястията	5	
4 Време за изпълнение	5	
5 Оформяне на порцията	5	
6 Лична хигиена и хигиена на работното място	5	
7 Спазване на изискванията на ЗБУТ, ПО и опазване на околната среда	5	
Сбор на точките:	50	

Оценка: 6 x брой точки на ученика