

Конспект
По “Технология на специалността” – практика
Професия код 541030 Хлеббар – сладкар
Специалност код 5410302 Производство на сладкарски изделия
За 12 клас

1. Кошнички „Наслада”
2. Палачинкова торта
3. Еклерови пасти
4. Бисквити „Сълзица”
5. Пасти от многолистно тесто „Асортти”
6. Франкфуртски венец
7. Кезе торта
8. Пасти „Безе с крем и плодове”
9. Торта „Гараш”
10. Пасти „Плодово парфе”
11. Торта „Ропотамо”
12. Торта „Фъстъчена”
13. Торта с френско грозде
14. Шоколадово руло
15. Студена шарлота
16. Бадемов крем „Роза”
17. Шоколадов крем „Роза”
18. Бадемова крем торта
19. Тарт Татен „Римски терми”

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