



ПГ ПО ТУРИЗЪМ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“ – Ямбол

Утвърдил:.....

Цв. Николова  
Директор ПГТ – Ямбол



КОНСПЕКТ  
ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРАКТИКА -11 клас

Професионално направление: код 811 **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**

Професия: код 811010 **„Ресторантьор“**

Специалност: код 8110101 **„Кетъринг“**

1. Приемане, документално оформяне, сортиране и съхранение на суровините.
2. Първична обработка и производство на полуфабрикати.
3. Приготвяне на предястия, супи, основни ястия и десерти.
4. Оформяне и издаване на готовата продукция.
5. Подготовка на търговската зала за работа.
6. Подготовка на търговската зала за работа.
7. Посрещане, настаняване на гостите, вземане и маркиране на поръчката.
8. Обслужване на гости по поръчка.
9. Приключване на работа.

Професионална гимназия по туризъм "Алеко Константинов" - Ямбол

Спец.: "Кетъринг" 11 клас

Утвърдил:.....

Проф.: "Ресторантьор"

Директор: Цветанка Николова



## Конспект по Организация и реализация на кетърингови събития – 11 клас

За оформяне на годишна оценка

1. Кетъринг - същност и видове
2. Вътрешен кетъринг
3. Видове заведения за хранене
4. Организация на производството и обслужването
5. Материално-техническа база
6. Външен кетъринг
7. Човешки ресурси във фирма за кетъринг
8. Форми и системи на обслужване
9. Основни етапи на обслужване на гостите
10. Сервиране на ястия-предястия, супи, основни ястия, междинни ястия и десерти
11. Сервиране на напитки-аперативни напитки, вина, пиво, безалкохолни напитки, сокове и алкалоидни напитки
12. Същност и значение на сомелиерството
13. Винени области и региони в България
14. Подбор на вина и съставяне на винени листи
15. Същност на барманството, основни понятия и изисквания към професията
16. Основни техники за приготвяне на смесени напитки
17. Видове смесени напитки и технология на приготвяне

Използвана литература: учебник по Ресторантьорство на Димчо Тодоров

Учебник по Сервиране и барманство на Алексиева и Стаменов



## ИГ ПО ТУРИЗЪМ „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“ - ЯМБОЛ

Утвърдил Директор:

Цв. Николова.....



### КОНСПЕКТ

#### По Гостоприемство в туристическата индустрия – II клас

1. Вербални комуникации – умението да гожорим и слушаеме (поведение на личността при разговор ; умения за слушане)
2. Речеви етикет. Средства за въздействие при общуване – аргументиране.
3. Вербални комуникации чрез технически средства – интернет комуникации; социални мрежи за комуникация.
4. Форми на общуване за постигане на ефективност. Умения за общуване.
5. Невербални комуникации – същност, елементи, роля. Принципи на невербалната комуникация.
6. Езикът на тялото. Значение на жестовете.
7. Мултикултурни невербални комуникации.
8. Общуване с госта –туристът като гост.Фактори и концепции на гостоприемството.
9. Разрешаване на конфликти – възникване и преодоляване на недоразумения и конфликти. Диалогът като средство за разрешаване на конфликти и изграждане на доверие.
10. Презентиране на продукта. Презентационни умения.



УТВЪРДИЛ: .....

Директор: Цветанка Николова



## КОНСПЕКТ

### По Специализиран софтуер

Специалности: „Кетъринг“ и „Организация на хотелиерството“

<b>I раздел</b>	<b>Резервации</b>
	Характеристика на компютърните системи използвани в ресторантьорството и хотелиерството. Работа с компютърни системи. Работа с резервационни системи.
<b>II раздел</b>	<b>Регистриране на гости</b>
	Работа със системите за регистриране на гости - „Orak Hotel“ и “Clock PMS+”.
<b>III раздел</b>	<b>Обслужване на гостите по време на престоя</b>
	Използване на компютърни системи в процеса на обслужване.
<b>IV раздел</b>	<b>Допълнителни услуги</b>
	Определение и характеристика на допълнителните услуги. Видове допълнителни услуги.
<b>V раздел</b>	<b>Разплащане с гостите</b>
	Заплащане на консумацията и изпращане на гостите. Рум сервиз, комуникации с хотелските стаи. Организация. Хотелски мини бар. Системата „Хотели България“(Hotel BG.com).
<b>VI раздел</b>	<b>Използване на GPS ( Global Positioning System )</b>
	Интегрирана система за туристическа информация и резервация „ТИРС“.
<b>VII раздел</b>	<b>Реклама на туристическите продукти.</b>
	Роля на специализирания софтуер при рекламиране на туристическите продукти.

Литература: интернет източници; <https://www.clock-software.com/>;

<https://orakgroup.com/bg/software/hotel>





Утвърдил Директор:

Цв. Николова.....



## КОНСПЕКТ

### По Гостоприемство в туристическата индустрия – 11 клас

1. Вербални комуникации – умението да гожорим и слушаеме (поведение на личността при разговор ; умения за слушане)
2. Речеви етикет. Средства за въздействие при общуване – аргументиране.
3. Вербални комуникации чрез технически средства – интернет комуникации; социални мрежи за комуникация.
4. Форми на общуване за постигане на ефективност. Умения за общуване.
5. Невербални комуникации – същност, елементи, роля. Принципи на невербалната комуникация.
6. Езикът на тялото. Значение на жестовете.
7. Мултикултурни невербални комуникации.
8. Общуване с госта – туристът като гост. Фактори и концепции на гостоприемството.
9. Разрешаване на конфликти – възникване и преодоляване на недоразумения и конфликти. Диалогът като средство за разрешаване на конфликти и изграждане на доверие.
10. Презентиране на продукта. Презентационни умения.

Професионална гимназия по туризъм "Алеко Константинов" Ямбол

Спец.: "Кетъринг" II клас

Утвърдил:.....

Проф.: "Ресторантьор"

Директор: Цв. Николова



## Конспект по РПП УП „Сервиране и барманство“-II клас

### За оформяне на годишна оценка

- 1 Работа с покривки и салфетки.
- 2 Работа с трапезни съдове от порцелан, фаянс и керамика.
- 3 Работа с трапезни съдове от стъкло и метал. Прибори за хранене.
- 4 Характеристика и основни изисквания към персонала, работно облекло, основни дейности и принадлежности на сервитьора.
- 5 Организация и функциониране на ресторанта. Подготовка на залите за хранене за закуска, обяд и вечеря.
- 6 Основни технически правила за сервиране на храна .Сервиране на хляб.
- 7 Сервиране на студени предястия.
- 8 Сервиране на супи.
- 9 Сервиране на топли предястия.
- 10 Сервиране на основни ястия.
- 11 Сервиране на междинни ястия.
- 12 Сервиране на десерти и плодове.
- 13 Основни технически правила за сервиране на напитки. Сервиране на тютюневи изделия.
- 14 Сервиране на топли и безалкохолни напитки.
- 15 Сервиране на високо алкохолни напитки и пиво.
- 16 Сервиране на бели трапезни вина.
- 17 Сервиране на червени трапезни вина.
- 18 Сервиране на десертни и шумящи вина.
- 19 Организация на обслужване на закуска, обяд и вечеря.
- 20 Организация на обслужване при специални случаи.
21. Приготвяне на къси смесени напитки.
22. Приготвяне на дълги смесени напитки.
23. Приготвяне на топли смесени напитки.
24. Приготвяне на безалкохолни коктейли.

Използвана литература: Учебник по Ресторантьорство на Димчо Тодоров

Учебник по Сервиране и барманство на Алексиева и Стаменов

Професионална гимназия по туризъм "Алеко Константинов" – Ямбол

Конспект по УП Кулинарни изделия и напитки за кетъринг

За 11 клас



1. Студени предястия за кетъринг – технология на приготвяне
2. Топли предястия за кетъринг - технология на приготвяне
3. Супи за кетъринг – студени супи, топли бистри супи, топли небистри супи - технология на приготвяне
4. Основни ястия за кетъринг с техника варене – зеленчукови полуфабрикати, зърнено бобови и макаронени изделия, месо и субпродукти, птици, риба и морски дарове, каши, фрикасета, пълнени зеленчуци и сърми - технология на приготвяне
5. Основни ястия за кетъринг с техника пържене – Зеленчуци, аламинути от млечни продукти и яйца, аламинути от птици, риба и морски дарове, аламинути от бонфиле, контрафиле, котлет и бут, смяно месо и субпродукти - технология на приготвяне
6. Основни ястия за кетъринг с техника печене – Ястия с ориз, птици, риба и морски дарове, месо и субпродукти, мусаки, гювечи, рула от смяно месо, аламинути на скара - технология на приготвяне
7. Основни ястия за кетъринг с комбинирана топлинна обработка – зеленчуци, птици, риба и морски дарове, едропорционни полуфабрикати, порционни месни полуфабрикати – яхнии, плакии, рагу, ястия със сосове, кебапи, гулаши, кюфтета със сос - технология на приготвяне
8. Кухненски десерти за кетъринг – плодови, млечно нишестени кремове, яйчно млечни, желатинови кремове, топли кухненски десерти - технология на приготвяне
9. Тестени сладкарски изделия за кетъринг – обикновено банично и тесто с мая, рядко палачинково , пандишпаново, белтъчно, маслено тесто-технология на приготвяне
10. Ястия от Българската национална кухня за кетъринг
11. Европейски кухни, Азиатски кухни, Креативни кухни
12. Ястия за деца, Ястия за диетично хранене

Препоръчителна литература:

1. Технология на кулинарната продукция - част 1и 2 Стамен Стамов, Кремена Никовска
2. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела - първа част: Кремена Никовска, Стамен Стамов
3. Рецептурник




Професионална гимназия по туризъм "Алеко Константинов" – Ямбол

Конспект по Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - теория

За 11 клас

1. Технологично обзавеждане и инвентар в студена кухня
2. Студени предястия- характеристика, класификация, асортименти, технология на приготвяне
3. Презентиране в подходящи съдове, декориране и издаване на студени предястия
4. Контрол на качеството на готовите кулинарни изделия в съответствие с вътрешно фирмените стандарти
5. Технологично обзавеждане и инвентар в топла кухня
6. Топли предястия- характеристика, класификация, асортименти, технология на приготвяне на топли предястия
7. Оформяне в подходящи съдове, декориране и издаване на готовите топли предястия
8. Контрол на качеството на готовите кулинарни изделия в съответствие с вътрешно фирмените стандарти
9. Супи- характеристика, класификация, асортименти, технология на приготвяне на студени супи, на горещи бистри супи, на горещи не бистри супи
10. Оформяне в подходящи съдове, декориране и издаване на готовите супи
11. Контрол на качеството на готовите кулинарни изделия
12. Основни ястия с хидротермична обработка за кетъринг. Характеристики, класификация
13. Технология на варени основни ястия – от зеленчуци, зърнени и бобови продукти, Технология на варени основни ястия- от месо, субпродукти и птици, пълнени зеленчуци, сърми, каши, фрикасета и пюрета
14. Основни ястия с топлинна обработка – пържени за кетъринг. Характеристика, класификация
15. Технология на пържени основни ястия от зеленчуци, от мляно месо, от месо и субпродукти, от риба, от птици
16. Основни ястия с топлинна обработка печене- за кетъринг. Характеристика и класификация
17. Технология на печени ястия от зеленчуци, ястия с ориз, мусаки, гювечи, рула от месо, печени ястия от месо и субпродукти, от птици, риба, дивеч, аламинути на скара

Утвърден  
Директор: *И. П. П. П.*





18. Основни ястия с комбинирана топлинна обработка за кетъринг. Характеристика и класификация
  19. Технология на задушени едри месни полуфабрикати, на задушени порционни и дребни полуфабрикати, от птица, от риба, от дивеч и субпродукти
  20. Контрол на качеството на готовите основни ястия за кетъринг в съответствие с вътрешно фирмените стандарти
  21. Технология на десерти за кетъринг . Характеристика и класификация
  22. Технология на кухненски десерти – с желирани продукти , яйчно- млечна смес  
Топли кухненски десерти
  23. Класификация на тестени сладкарски изделия , суровини и полуфабрикати
  24. Технология на тестени изделия от обикновено банично тесто, от тесто с мая, от палачинково тесто, от парено тесто, от пандишпаново тесто, от маслено тесто
  25. Контрол на качеството на десерти за кетъринг в съответствие с вътрешно фирмените стандарти
  26. Технология на топли напитки за кетъринг
  27. Технология на студени напитки за кетъринг
  28. Характеристика, развитие и особености на Българската национална кухня  
Традиции, празници , обичаи, региони, ястия за кетъринг. Аранжиране
  29. Характеристика на Европейска кухня
  30. Характеристика на Азиатска кухня
  31. Характеристика на Американска кухня
  32. Гурме кухня
  33. Фюжън кухня
  34. Креативна кухня
  35. Характеристика, особености, технология на ястия за деца
  36. Характеристика, особености, технология на ястия за диетично хранене
- Препоръчителна литература:
1. Технология на кулинарната продукция - част 1и 2 Стамен Стамов, Кремена Никовска
  2. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела -първа част:  
Кремена Никовска, Стамен Стамов