



Съгласувал:

Деяна Бежена
ЗДУПД

Утвърдил
инж. М. Малджирова
Директор



КОНСПЕКТ

по

Основи на технологията на хранителните продукти

за VIII клас, ЗП за оформяне на годишна оценка

1. Основни понятия – технологичен процес, технологична схема, технологичен режим
2. Характерни особености на ензимите Значение на ензимите за технологичната преработка на суровините
3. Основни принципи за запазване на хранителните продукти
4. Основни фактори на технологичната преработка – температура, влага, светлина и др.
5. Роля и значение на микробиологията за технологията на хранителните продукти
6. Морфологични особености и прояви на бактерии и дрожди при технологичната преработка на суровините
7. Морфологични особености и прояви на плесените при технологичната преработка на суровините
8. Систематика и класификация на м.о. от биологичен аспект
9. Систематика и класификация на м.о. от технологичен аспект
10. Влияние на обмяната на веществата на м.о. върху промените в хранителните продукти
11. Влияние на външната среда върху микроорганизмите
12. Методи за технологична преработка на хранителните продукти – обща характеристика и приложение
13. Обща характеристика и класификация на процесите, машините и апаратите в хранителната промишленост
14. Транспортиране – същност, цел на процеса.
15. Измиване – характеристика на процеса, същност и цел.
16. Транспортиране на течности – характеристика.

17. Видове помпи, приложение. Предимства и недостатъци
18. Топлинни процеси – загряване, пастьоризация, стерилизация
19. Сушене – характеристика, значение, приложение
20. Сензорен анализ - същност, цел

Използвана литература:

Баткова, Е., и др. Основи на технологията на хранителните продукти, 1990.

Критерии за оценка:

- | | |
|--|-------------|
| 1. Пълно и задълбочено представяне на материята.
Умения за анализ и синтез. | Отличен 6 |
| 2. Изчерпателно представяне на материята, но допуснати незначителни пропуски. | Мн. Добър 5 |
| 3. Познаване на материята, но липсва изчерпателност и допуснати неточности. | Добър 4 |
| 4. Повърхностно представяне на материята и допуснати съществени пропуски. | Среден 3 |
| 5. Непознаване на материята и липса на знания. | Слаб 2 |

Изготвил:

инж. Таня Митрева