



Професионална гимназия по туризъм
" Проф. д-р Асен Златаров "

гр. Пловдив, ул " Богомил " 73, тел./факс: 032/ 26 25 63, e-mail : tht_plovdiv@abv.bg

Съгласувал:

Деляна Бежена

ПДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова

Директор



К О Н С П Е К Т

по СУРОВИНИ И МАТЕРИАЛИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ за 9 клас, ЗП за оформяне на годишна оценка

1. Предмет и задачи на науката Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Обща характеристика на суровините и материалите.
2. Белтъчини – значение за човешкия организъм, химическа същност, класификация.
3. Въглехидрати – значение, химичен състав, класификация, основни свойства.
4. Липиди /Мазнини/ - химичен състав, класификация, свойства.
5. Витамини – видове, значение за човешкия организъм.
6. Ензими – характеристика, видове, значение.
7. Минерални вещества – видове, значение.
8. Зърнени храни – видове, кратка характеристика. Анатомичен строеж на зърното – форма, основни части.
9. Производство на брашно. Основни процеси при смилане на зърнената маса. Характеристика на основните етапи.
10. Видове брашна /според вида на зърното от което са получени/ - характеристика на отделните видове.
11. Пшенично брашно – химичен състав, характеристика. Физико-химични показатели. Хлебопекарни свойства на брашното.
12. Ръжено брашно – състав, хлебопекарни свойства, особености.
13. Съхранение на брашното – условия за съхранение. Промени при съхранение.
14. Хлебопроизводствени маи – видове, характеристика, съхранение.
15. Пресувана мая – получаване, видове, качествени показатели, условия за съхранение.
16. Химични разбухватели – характеристика, видове, приложение, качествени показатели, съхранение.
17. Вода – технологично значение. Качествена характеристика.
18. Сол – видове, технологично значение. Качествена характеристика.

19. Мазнини – видове /растителни, животински, хидрогенирани/, технологично значение, качествена характеристика, съхранение, приложение.
20. Захар, нишесте – видове, приложение. Качествена характеристика. Съхранение.
21. Захарни продукти – глюкоза, мед, изкуствени подсладители. Качествена характеристика.
22. Яйца и яйчни продукти – състав, качествена характеристика. Хигиенни изисквания. Съхранение.
23. Мляко и млечни продукти. Технологично значение. Видове млека. Качествена характеристика. Съхранение. Млечни продукти – видове, характеристика, качествени показатели, съхранение.
24. Алкалоидни, ароматни и вкусови продукти – видове, състав, качествени показатели, съхранение, употреба.
25. Желиращи и багрилни вещества – видове, качествени и хигиенни изисквания. Съхранение.
26. Плодове и плодови консерви. Зеленчуци и зеленчукови консерви. Ядки. Видове. Качествени изисквания. Съхранение.
27. Подобрители за хляб и хлебни изделия – видове подобрители. Характеристика. Съхранение и приложение.
28. Готови смеси за хлебопроизводството. Видове смеси – за хляб, хлебни изделия, за украса и др. Характеристика, съхранение.
29. Готови смеси за сладкарството. Видове смеси – за кейк, кремове, художествена украса, заместители на яйца и др. Съхранение.

Използвана литература:

1. Вангелов, А., Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, София, Земиздат, 1988.

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:

1. инж. Красимира Цончева 
2. инж. Таня Митрева 