



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 ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ ЗА КЕТЪРИНГ И НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЕ,

IX клас ЗП , за оформяне на годишна оценка

1. Механизация и автоматизация в общественото хранене.
2. Класификация на машините и съоръженията.
3. Основни части на машините.
4. Машини за смилане на месо – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
5. Машини за омесване на месо – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
6. Машини за оформяне на полуфабрикати от месо – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
7. Машини за белене на зеленчуци – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
8. Машини за нарязване на зеленчуци – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
9. Машини за пасиране – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.

10. Машини за обработка на яйчни смеси – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
11. Машини за омесване на тесто – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
12. Машини за смилане на кафе и подправки – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация.
13. Машини за нарязване на хляб – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Безопасни условия за работа.
14. Машини за нарязване на колбаси – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Безопасни условия за работа.
15. Общи сведения за топлинното обзавеждане – електронагревателни елементи, начини за пренасяне на топлината, регулиране мощността на електронагревателните елементи.
16. Апарати за варене – електропарен казан – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции апарати за варене. Безопасни условия за работа.
17. Апарати за пържене – електрообръщателен тиган – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
18. Апарати за пържене – електрически фритюрник – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
19. Апарати за печене – електрически скари и ел. пекарни – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Видове конструкции. Безопасни условия за работа.
20. Апарати за печене – грилапарати – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Безопасни условия за работа.
21. Апарати за комбинирана топлинна обработка – ел. печки – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Безопасни условия за работа. Видове конструкции.
22. Микровълнова фурна – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация. Безопасни условия за работа.
23. Електрокафеварки – предназначение, принципно устройство, правила за експлоатация.
24. Спомагателни топлинни съоръжения – предназначение, принципно устройство.
25. Хладилно обзавеждане – общи сведения.
26. Хладилни агенти – определение, свойства, видове.
27. Хладилни камери – предназначение, принципно устройство. Видове конструкции.

