



Професионална гимназия по туризъм  
„Проф. д-р Асен Златаров“

гр. Пловдив, ул. „Богомил“ 73, тел.: 032/26 25 63, e-mail: tht\_plovdiv@abv.bg, www.pgt-zlatarov-plovdiv.com

Съгласувал:  
Деяна Бежена  
ЗДУПД

Утвърдил:  
инж. М. Малжирова  
Директор



## КОНСПЕКТ

по

### Технология на сладкарството

за VIII клас, РПП за оформяне на годишна оценка

1. Обобщени методи за производство на хлебни и сладкарски изделия.
2. Основни термини, използвани в сладкарството.
3. Видове сладкарски инструменти, инвентар и консумативи.
4. Видове полуфабрикати, използвани в сладкарството.
5. Рецептура и класификация на тестата.
6. Пшенично брашно-органолептични и физикохимични показатели.
7. Пшенично брашно- съхранение и подготовка
8. Хлебна мая- технологично значение и подготовка
9. Готварска сол- технологично значение и подготовка.
10. Яйца- технологично значение и подготовка.
11. Мляко и млечни продукти- технологично значение и подготовка.
12. Ядки и семена- технологично значение и подготовка.
13. Желиращи вещества- технологично значение и подготовка
14. Плодове и зеленчуци- технологично значение и подготовка
15. Редки теста- основни технологични процеси.
16. Захарни теста- основни технологични процеси.
17. Маслени теста- основни технологични процеси.
18. Захарно- маслени теста- основни технологични процеси.
19. Въздушни теста- основни технологични процеси.
20. Парени теста- основни технологични процеси.
21. Показателите за качество на сладкарските изделия. Органолептична оценка.

Използвана литература:

Чонова, В., и др. Технология на хлебните и сладкарските изделия, 2014.

**Критерии за оценка:**

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

Изготвил: .....

инж. Таня Митрева