



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 МАШИНИ И СЪОРЪЖЕНИЯ

за 11 клас, ЗП за оформяне на годишна оценка

1. Предмет и задачи на технологичното обзавеждане.
2. Класификация на технологичното обзавеждане.
3. Видове транспорт – принцип на действие, класификация.
4. Механичен транспорт с непрекъснато действие– видове, основни елементи, начин на обслужване.
5. Механичен транспорт с периодично действие- видове; складове за съхранение на брашно- изисквания.
6. Гравитационен транспорт- видове съоръжения; начин на действие.
7. Пневматичен транспорт- видове.
8. Основни елементи на пневматичния транспорт- видове, характеристика.
9. Аерогравитационен транспорт – съставни елементи, начин на действие.
10. Основни правила за експлоатация на транспортните машини и съоръжения.
11. Съоръжения за подготовка на суровините- общи сведения; принцип на действие; класификация.
12. Съоръжения за подготовка на брашно – видове, основни елементи, начин на действие.
13. Съоръжения за подготовка на сол – видове, основни елементи, начин на действие.
14. Съоръжения за подготовка на мая - видове, основни елементи, начин на действие.
15. Съоръжения за подготовка на вода - видове, основни елементи, начин на действие.
16. Съоръжения за подготовка на яйца - съставни елементи.
17. Съоръжения за разтапяне на мазнини – основни елементи, начин на обслужване.
18. Съоръжения за смилане на захар – основни елементи, начин на обслужване.
19. Съоръжения за подготовка на запарки и сладкарски смеси – характеристика.
20. Съоръжения за подготовка на ядки и плодове.
21. Съоръжения за дозиране – общи сведения; принцип на действие; класификация.
22. Основни правила за експлоатация на съоръженията за подготовка на суровините.
23. Дозатори за брашно с непрекъснато и с периодично действие.

24. Дозатори за вода и течни компоненти с периодично действие.
25. Дозатори за солов разтвор – основни елементи, принцип на действие.
26. Дозатори за маян разтвор и мазнини – основни елементи, начин на обслужване.
27. Дозатори за маяно тесто – основни елементи, начин на обслужване.
28. Автоматични дозиращи станции за течни компоненти.
29. Основни правила за експлоатация на съоръженията и апаратите за дозиране.
30. Тестомесачни машини и агрегати за приготвяне на тесто – общи сведения; принцип на действие; класификация.
31. Тестомесачни машини и агрегати с периодично действие – видове, основни елементи, начин на действие.
32. Тестомесачни машини и агрегати с непрекъснато действие – видове, устройство, начин на обслужване. Сравнителна характеристика.
33. Основни правила за експлоатация на тестопригответелните машини и агрегати.
34. Съоръжения за поточна и порционна ферментация.
35. Повдигач – обръщач на тестомесачни казани – предназначение, устройство, начин на действие.
36. Машини за обработка на тесто – общи сведения; принцип на действие; класификация.
37. Тестоделителни машини – видове, принцип на действие. Изисквания към тестоделителните машини.
38. Тестоокръглителни машини – видове, характеристика.
39. Тестоформиращи машини – видове, характеристика.
40. Тестоделително-формиращи машини и агрегати – видове.
41. Основни правила за експлоатация на машините за обработка на тесто.


Използвана литература:

1. Вановски, Т., Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Матком, София, 2004

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 