



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

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

Съгласувал:
Деляна Бежена
ЗДУПД



Утвърдил:
инж. К. Додова.....
Директор

КОНСПЕКТ

по

Технология на хранителните продукти VIII клас - РПП за оформяне на годишна оценка

Професионално направление: код 541 Производство на храни и напитки
Професия: код 541030 Хлебар-сладкар
Специалност: код 5410301 Производство на хляб и хлебни изделия

1. Промени в хранителните продукти при съхраняването им. Промени под влиянието на физични и химични и микробиологични процеси.
2. Промени в хранителните продукти при съхраняването им. Промени под влиянието на физиологични и автолитични процеси.
3. Методи за съхраняване на хранителните продукти, основаващи се на принципа на биоа и анабиоза.
4. Методи за съхраняване на хранителните продукти, основаващи се на принципа на ценоанабиоза и абиоза.
5. Фактори, влияещи върху трайността на хранителните продукти.
6. Качество на продуктите. Показатели за качество.
7. Стандартизация на хранителните продукти.
7. Класификация на микроорганизмите. Строеж на бактериално тяло.
8. Ензими.
9. Физиология на микроорганизмите.
10. Влияние на средата върху микроорганизмите.



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

Учебници и литература:

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

Критерии за оценка:

Отличен /6/ - Пълно и задълбочено представяне на учебния материал, умения за анализ и синтез, изразяване на собствено мнение.

Много добър /5/ - Изчерпателно представяне на учебния материал, допуска незначителни пропуски и неточности.

Добър /4/ - Познава учебния материал, но липсва изчерпателност. Несистематизирани познания при разкриване на учебното съдържание или допуснати неточности при изложението.

Среден /3/ - Повърхностно представяне на учебния материал и допуснати съществени пропуски.

Слаб /2/ - Не познава учебния материал и липса на достатъчно знания по темата.

Изготвил:

инж. Анастасия Маргаритова