



Съгласувал:
Росица Пеева
ЗДУД

Утвърдил:
инж. К. Додова
Директор



КОНСПЕКТ

по ХИМИЯ НА ХРАНИТЕ 8 клас РПП
за определяне на годишна оценка

1. История на химия на храните;
2. Храна-видове хранителни суровини и технологии.
3. Хранителни компоненти на хранителните суровини и продукти.
Усвояване на храната от човешкият организъм.
4. Водата в хранителните системи.
5. Белтъци-характеристика, класификация и разпространение на белтъците в храните. Химични модификации на белтъците.
Структурирани храни.
6. Аминокиселини.
7. Биологична ценност на белтъка. Определяне количеството белтък в хранителните продукти.
8. Въглехидрати-определяне, класификация, обща характеристика, физични свойства. Синтетични подсладители.
9. Монозахариди, олигозахариди, полизахариди, хетерополизахариди- определяне, класификация, строеж, приложение и значение за хранителната технология.

10. Методи за определяне количеството на захари, въглехидрати и фибри в хранителните продукти.
11. Липиди.
12. Фосфолипиди.
13. Методи за определяне количеството на липиди в хранителните продукти.
14. Промени в растителните и животинските мазнини при обработка и съхранение. Автоокисление.
15. Природни и синтетични антиоксиданти.
16. Ензими.
17. Витамини.
18. Вода.
19. Аромати.
20. Хранителни добавки.
21. Хранителна химия в природата и човешкото здраве.

Критерии за оценка:

Среден (3)- Да познава и назовава основните хранителни компоненти на хранителните суровини.

Да описва значението на основните хранителни компоненти.

Да е запознат с ползите и недостатъците на хранителната химия като част от природата и значението и за човешкото здраве.

Добър (4)- Да представя примери за храни съдържащи основните хранителни компоненти.

Да описва пътя на храната като част от храносмилателната система.

Да познава и описва функцията на ароматите използвани в хранително-вкусовата промишленост.

Да посочва примери за хранителни добавки.

Да посочва конкретни примери за ползите и недостатъците на хранителната химия в природата и част от човешкото здраве.

Мн.добър (5)- Да посочва функциите на водата като част от хранителните продукти.

Да познава храни богати или бедни на вода.

Да познава химическите промени при основните компоненти на хранителните суровини.

Да знае какво е аминокиселина, монозахарид и производните им, липиди, фосфолипиди, ензими, природни и синтетични антиоксиданти.

Да посочва примери за аромати използвани в хранително-вкусовата промишленост.

Да посочва конкретното значение на хранителни добавки за човешкото здраве.

Отличен (6)-

Да посочва конкретни химически промени при основните компоненти на хранителните суровини.

Да познава каква е биологичната ценност на белтъка, определя количеството на белтъка.

Да познава методи за определяне количеството на захари, въглехидрати и фибри.

Да познава методи за определяне на количеството липиди в хранителните продукти.

Да познава основните промени в растителните и животинските мазнини при обработка и съхранение.

Да посочва конкретни примери за природни и синтетични антиоксиданти и ензими.

Изготвил:

.....

Силвия Йорданова