ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - НОВА ЗАГОРА

К О Н С П Е К Т

по **Основи на технология на хранителните продукти – учебна практика VIII клас**

самостоятелна форма на обучение

Специалност: „Производство на хляб и хлебни изделия“
Професия: „Хлебар - сладкар“

1. Технологичен процес - правила за съставяне на технологична схема.
2. Видове технологични линии.
3. Приложение на ензимите при производство на храни от растителен произход, производство на плодови и зеленчукови консерви.
4. Запазване на хранителните продукти чрез студ, сушене, топлинна обработка, концентриране.
5. Влияние на микробиологичните процеси при производството на хляб, вино, пиво, млечни продукти, трайни колбаси, туршии.
6. Развала на храните под влияние на микроорганизми.
7. Влияние на микроорганизмите, причиняващи хранителни инфекции.
8. Влияние на микроорганизмите, причиняващи хранителни интоксикации.
9. Условия за ограничаване разпространението на патогенни микроорганизми, предизвикващи развала на хранителните продукти.
10. Видове процеси, машини и апарати в ХВП.
11. Транспортиране, транспортни съоръжения
12. Измиване на суровини и опаковки.
13. Транспортиране на течности.
14. Пастьоризация и стерилизация.
15. Сушене. Видове сушилни.
16. Входящ контрол на суровините.
17. Условия за съхранение на готова продукция.

18. Сензорен анализ – основни методи.

Литература:

1. Коларов К. *Процеси и апарати в ХВП. Матком*.