ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - ГР. НОВА ЗАГОРА

Конспект

по **Основи на технологията на храните - VIII** клас

Професия: „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

1. Стопанско,икономическо и социално значение на хранително-вкусовата промишленост, съвременни насоки за развитието.
2. Същност, предмет и задачи на технологията на храните.
3. Особености на суровинната база на хранително-вкусовата промишленост.
4. Принципи за запазване на храните при технологична преработка.
5. Основни методи на технологично въздействие при производство на храни.
6. Същност, структура и организация на производствения процес в хранително-вкусовата промишленост.
7. Характеристика на технологичния процес като подсистема на производствения процес.
8. Графично изобразяване на технологичен процес – технологична схема, примерни технологични схеми при производство на храни.
9. Оптимизиране на технологичния процес – основни фактори.
10. Осигуряване безопасност на храните при производство и транспортиране.
11. Класификация на основните процеси в технологията на храните.
12. Механични процеси – видове, приложение, технологично оборудване и параметри за контрол на процесите.
13. Хидромеханични процеси – видове, приложение, технологично оборудване и параметри за контрол на процесите.
14. Топлинни процеси – видове, приложение, технологично оборудване и параметри за контрол на процесите.
15. Термодинамични процеси – видове, приложение, технологично оборудване и параметри за контрол на процесите.
16. Масообменни процеси – видове, приложение, технологично оборудване и параметри за контрол на процесите.
17. Микробиологични процеси – видове, приложение, технологично оборудване и параметри за контрол на процесите.
18. Биохимични процеси – видове, приложение, технологично оборудване и параметри за контрол на процесите.
19. Понятие за ефективност, фактори, влияещи върху ефективността на технологичните процеси.
20. Производствени практики за ефективно използване на ресурсите.
21. Основни принципи и практики за устойчиво производство на храни.
22. Екологични практики за намаляване вредното въздействие на производствата в ХВП върху околната среда.

Учебно-помощна литература:

1. Караджов, Г. и др**.** *Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия. Матком, 2007*
2. Баткова, Е. и др. *Основи на технологията на хранителните продукти. Земиздат. 1990*
3. Коларов, К. *Процеси и апарати в ХВП. Матком, 2003*