ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО – ГР. НОВА ЗАГОРА

Конспект

по Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост

за **IX** клас

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

1. Класификация на хранителните продукти
2. Суровини и материали
3. Сухо вещество
4. Морфологични особености на растителните суровини
5. Морфологични особености на животинските суровини
6. Качество и показатели за качество
7. Оценка на качеството на продуктите
8. Окачествяване и стандартизация
9. Промени в хранителните продукти при съхранението им под влияние на физични и химични процеси
10. Промени в хранителните продукти при съхранението им под влияние на микробиологични процеси
11. Плодове - промишлено значение, химичен състав
12. Класификация на плодове
13. Съхранение на плодове
14. Зеленчуци - промишлено значение, класификация, химичен състав
15. Съхранение на зеленчуци
16. Зърнени храни - промишлено значение, класификация, химичен състав
17. Съхранение на зърнени храни
18. Месо - промишлено значение, класификация, химичен състав
19. Съхранение на месо
20. Риба - промишлено значение, класификация, химичен състав
21. Условия и срокове за съхранение на риба
22. Мляко - промишлено значение, класификация, химичен състав
23. Яйца - промишлено значение, класификация, химичен състав, качествени изисквания
24. Условия и срокове за съхранение на яйца
25. Характеристика и класификация на промишлени суровини
26. Природни суровини - състав, свойства, употреба
27. Хранителни добавки
28. Спомагателни материали - видове, характеристика

Препоръчителна литература: 1. Вангелов, *А. Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Матком, 1999*