

КОНСПЕКТ
ПО ОСНОВИ НА ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ
СПП - VIII КЛАС,
профил – ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА
САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

1. Основни понятия- технологичен процес, технологична схема, технологичен режим.
2. Методи за съхраняване на хранителните продукти основаващи се на принципите ценоанабиоза и биоза.
3. Биохимична същност на суровините за производство на храни.
4. Основни принципи за запазване на хранителните продукти.
5. Основни фактори на технологичната преработка - светлина и др.
6. Роля и значение на микробиологията на хранителните продукти.
7. Влияние на външната среда върху микроорганизмите.
8. Видове транспортни съоръжения,безопасно обслужване.
9. Витамини и ензими в хранителните продукти.
- 10.Топлинни процеси - загряване, пастьоризация, стерилизация.

Препоръчителна литература: учебник по Основи на технологията на хранителните продукти.

Преподавател:.....

/И. Василева

Директор:.....

/П.Димитрова



Критерии за оценяване.

Оценка **Отличен 6.00** се поставя на писмена работа, в която е налице задълбочено излагане на фактите, в хронологическа и логическа последователност, придружено с необходимия коментар и анализ. Не са допуснати съществени правописни, фактологически и стилови грешки.

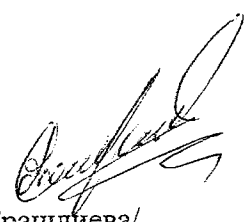
Оценка **Много добър 5.00** се поставя на писмена работа, в която фактите са изложени в хронологическа и логическа последователност, но са допуснати някои фактологични, стилови и правописни грешки или при някои факти и събития анализът не е направен задълбочено.

Оценка **Добър 4.00** се поставя на писмена работа, в която е разгледано основното съдържание, но анализът е ограничен по отношение на дълбочина и обхват, преобладават констатации на фактите, липсват изводи и обобщения. Допуснати са правописни, фактологични или стилови грешки.

Оценка **Среден 3.00** се поставя на писмена работа, в която не е обхванато цялото съдържание на темата, нарушена е хронологическата и логическата последователност на изложението. Анализът е заменен просто с констативност. Съществуват сериозни фактологични, правописни или стилови грешки.

Оценка **Слаб 2.00** се поставя, когато не се познава съдържанието на темата. Допуснато е отклоняване от съдържанието. Има груби фактологични и стилови грешки.

Преподавател:


/ П. Трашлиева /

Директор:


/ П. Димитрова /



К О Н С П Е К Т

по предприемачество – 8 клас, общообразователна подготовка
самостоятелна форма на обучение

1. Предприемачи и предприемачество. Защо предприемачеството е ценно?
2. Нововъведенията – истинското съще на предприемача
3. Предприемачески процес. Предприемаческо мислене и поведение
4. Бизнес идеята – същност и източници на възникване
5. Бизнес план
6. Характеристика на предприемача. Основни типове предприемачи
7. Мотивация на предприемача. Предприемачески риск
8. Функции на парите
9. Информацията като стимул за производители и потребители
10. Свободна стопанска инициатива
11. Доходи и спестявания на домакинствата
12. Банките като кредитори
13. Източници за финансиране на предприятието
14. Ценните книжа и финансовите пазари
15. Основни характеристики на пазара на труда
16. Търсене и предлагане на труд
17. Предприемачът и бизнес средата
18. Статистическа и счетоводна отчетност
19. Производство и фактори на производство
20. Пазар на ресурси и пазар на стоки и услуги
21. Икономически системи – същност и видове
22. Умението да се вземат добри решения
23. Да формираме привлекателни цели

Препоръчителна литература:

1. Технологии и предприемачество 8 клас, издателство Булвест 2000, автор С. Плачков и колектив
2. Предприемачество, 8 клас, издателство БГУЧЕБНИК, автор Цветан Давидков

Критерии за оценяване.

Оценка **Отличен 6.00** се поставя на писмена работа, в която е налице задълбочено излагане на фактите, в хронологическа и логическа последователност, придружено с необходимия коментар и анализ. Не са допуснати съществени правописни, фактологически и стилови грешки.


Оценка **Много добър 5.00** се поставя на писмена работа, в която фактите са изложени в хронологическа и логическа последователност, но са допуснати някои фактологични, стилови и правописни грешки или при някои факти и събития анализът не е направен задълбочено.

Оценка **Добър 4.00** се поставя на писмена работа, в която е разгледано основното съдържание, но анализът е ограничен по отношение на дълбочина и обхват, преобладават констатации на фактите, липсват изводи и обобщения. Допуснати са правописни, фактологични или стилови грешки.


Оценка **Среден 3.00** се поставя на писмена работа, в която не е обхванато цялото съдържание на темата, нарушена е хронологическата и логическата последователност на изложението. Анализът е заменен просто с констативност. Съществуват сериозни фактологични, правописни или стилови грешки.

Оценка **Слаб 2.00** се поставя, когато не се познава съдържанието на темата. Допуснато е отклоняване от съдържанието. Има груби фактологични и стилови грешки.

Преподавател:


/ П. Трашлиева /

Директор:


/ П. Димитрова /



КОНСПЕКТ
ПО СУРОВИНИ И МАТЕРИАЛИ В ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕННОСТ
РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА-VIII клас
САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

1. Основни термини, използвани в хлебопроизводството.
2. Видове инструменти.
3. Видове инвентар и консумативи използвани в хлебопроизводството.
4. Видове полуфабрикати, използвани в хлебопроизводството.
5. Рецептура и класификация на тестата.
6. Изчисляване на необходимите суровини за производство на хляб и хлебни изделия.
7. Пшенично брашно- органолептични физикохимични показатели.
8. Пшенично брашно- съхранение и подготовка.
9. Хлебна мая - технологично значение и подготовка.
10. Технологична характеристика на промишлените суровини и материали.
11. Технологична характеристика на природни неорганични суровини и материали.
12. Готварска сол- технологично значение и подготовка.
13. Яйца - технологично значение и подготовка.
14. Мляко и млечни продукти - технологично значение и подготовка.
15. Ядки и семена- технологично значение и подготовка.
16. Месо и месни продукти- технологично значение и подготовка.
17. Плодове и зеленчуци- технологично значение и подготовка.
18. Еднофазно приготвяне на тесто.
19. Двухфазно приготвяне на тесто.
20. Многофазно приготвяне на тесто.

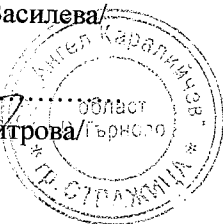
Препоръчителна литература: учебник по Суровини и материали в ХП.; Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия.

Преподавател:.....

/И. Василева/

Директор:.....

/П. Димитрова/



Критерии за оценяване.

Оценка **Отличен 6.00** се поставя на писмена работа, в която е налице задълбочено излагане на фактите, в хронологическа и логическа последователност, придружено с необходимия коментар и анализ. Не са допуснати съществени правописни, фактологически и стилови грешки.

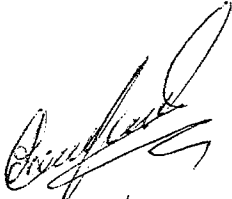
Оценка **Много добър 5.00** се поставя на писмена работа, в която фактите са изложени в хронологическа и логическа последователност, но са допуснати някои фактологични, стилови и правописни грешки или при някои факти и събития анализът не е направен задълбочено.

Оценка **Добър 4.00** се поставя на писмена работа, в която е разгледано основното съдържание, но анализът е ограничен по отношение на дълбочина и обхват, преобладават констатации на фактите, липсват изводи и обобщения. Допуснати са правописни, фактологични или стилови грешки.


Оценка **Среден 3.00** се поставя на писмена работа, в която не е обхванато цялото съдържание на темата, нарушена е хронологическата и логическата последователност на изложението. Анализът е заменен просто с констативност. Съществуват сериозни фактологични, правописни или стилови грешки.

Оценка **Слаб 2.00** се поставя, когато не се познава съдържанието на темата. Допуснато е отклоняване от съдържанието. Има груби фактологични и стилови грешки.

Преподавател:


/ П. Трашлиева /

Директор:


/ П. Димитрова /



КОНСПЕКТ

ПО КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ (Учебна Практика) VIII КЛАС, профил – СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

1. Организация производство в кухнята.
2. Кухненски съдове. Видове според материала и употребата.
3. Дегустация на ястията- правила и изисквания.
4. Видове менюта. Работа с рецептурник.
5. Предварителна обработка на зеленчуци, плодове и гъби.
6. Предварителна подготовка на месо и субпродукти.
7. Предварителна подготовка на птици, яйца и риба.
8. Основни топлинни обработки в кулинарната практика. Топлинна обработка – варене, пържене и печене.
9. Технология на съставките на ястията. Видове бульони. Студени сосове. Топли сосове. Гарнитурни.
10. Студени предястия. Салати. Бутербродни студени предястия. Хайвери. Пастети. Мусове. Желирани предястия.
11. Топли предястия. Топли предястия от зеленчуци, от млечни продукти и яйца.
12. Технология на супите. Студени супи.
13. Топли супи. Топли бистри супи. Топли небистри супи – със запръжка, със застройка, комбинирани.
14. Технология на основните ястия, приготвени чрез топлинна обработка - варене.
15. Технология на основните ястия, приготвени чрез топлинна обработка – пържене.
16. Технология на основните ястия, приготвени чрез топлинна обработка – печене.
17. Технология на основните ястия, приготвени чрез комбинирана топлинна обработка.
18. Технология на студените кухненски десерти. Плодови десерти. Млечно- нишестени десерти. Яйчно-млечни десерти.
19. Технология на топли кухненски десерти. Десерти с желатин.
20. Технология на тестени сладкарски изделия. Класификация на тестените сладкарски изделия.

Препоръчителна литература: УЧЕБНИК ПО ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ I и II част

Преподавател:.....

/И. Василева/

Директор:.....

/П. Димитрова/

