



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА**

гр. Варна, ул. „Найден Геров“ №1 тел: 052/642671; 052/642669; 052/642667; e-mail: pgt_varna@abv.bg

Утвърждавам:

Гергана Япаджиева
Директор

КОНСПЕКТ

За провеждане на изпит за определяне на годишна оценка, съгласно чл.29б от НАРЕДБА № 3 от 15.04.2003г. за системата за оценяване (Загл. - ДВ, бр. 73 от 2009 г., в сила от 15.09.2009 г.), издадена от министъра на образованието и науката

по **Машины и съоръжения**...../ЗПП/ за11..... клас
професия Хлебар - сладкар; специалност Производство на сладкарски изделия

I. Форма на обучение: самостоятелна

II. Начин на провеждане на изпита:

1. Датата, началният час, времето и мястото за провеждане на изпита се определя със заповед на директора.
2. Изпитът по теоретични предмети се провежда в писмена форма.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.

III. Теми:

1. Механизация на производствените процеси. Технологично обзавеждане
2. Механичен транспорт
3. Гравитационен транспорт
4. Съставни елементи на инсталации за безамбалажно съхраняване и транспортиране
5. Аеро гравитационен транспорт
6. Защита от статично електричество в складовете за насипно съхраняване на брашното
7. Съоръжения за подготовка на брашното
8. Съоръжения за подготовка на солта
9. Съоръжения за подготовка на маята
10. Съоръжения за смилане на захарта
11. Съоръжения за разтопяване на суровини
12. Съоръжения за подготовка на яйцата
13. Съоръжения за подготовка на захарни и сладкарски смеси
14. Съоръжения за подготовка на ядки и плодове
15. Съоръжения за подготовка на насипни и праховидни сурвини
16. Съоръжения за дозиране на вода и течни компоненти
17. Дозатори за маено тесто, солов разтвор, маян разтвор и мазнини
18. Автоматични дозиращи станции за течни компоненти
19. Тестомесачни машини с непрекъснато действие
20. Тестомесачни машини с периодични действие
21. Агрегати за замесване на тесто

IV. Критерии за оценяване поМашины и съоръжения.....

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;

- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

№	Критерии за оценяване	Показатели	Бр. точки	Общ бр. точки
1.	Обяснява предназначението на машините и съоръженията.	-Разпознава и описва елементите на машините и съоръженията -Правила за подготовка на работа -Спиране ,пускане и контрол -Възможности на основните типове машини	5 5 5 5	20
2.	Познава и обяснява устройството на технологичното оборудване.	-Знае устройството на машините и съоръженията -Обяснява принципа на действие -Знае подготовката на машините за работа	5 5 5	15
3.	Знае правилата за работа , спиране, пускане и контрол на машините.	-Знае правилата за санитарно-хигиенно поддържане -Открива отклонения от нормалните режими на работа -Прилага хигиенни норми и изисквания за работа	10 5 5	20
4.	Познава правилата за безопасно обслужване на машините и съоръженията.	-Прилага хигиенни норми и изисквания за работа	5	5
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ				60

V. Оформяне на оценка по машини и съоръжения

Оценката от изпитът се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.

VI. Препоръчителна литература:

1. Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, изд. „Матком”, Т.Вановски

Съставил:.....
/В.Маринова/