



УТВЪРДИЛ:

Директор:.....

/Гургана Япаджиева /

КОНСПЕКТ

*за провеждане на изпит за определяне на годишна оценка
(поправителен, приравнителен, промяна на оценка)*

по: **Машини и съоръжения** /ЗПП/ за 11 клас

Професия: код 541030 Хлебар-сладкар

Специалност: код 5410302 „Производство на сладкарски изделия“

Професионално направление: код 541 „Хранителни технологии“

I. Форма на обучение: дневна

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. Изпитни теми:

1. Машини, апарати и съоръжения за приемане, съхраняване и транспортиране на брашно-механичен, гравитационен, пневматичен транспорт.
2. Съоръжения за подготовка на брашното-пресевни съоръжения.
3. Съоръжения за подготовка на солта.
4. Съоръжения за подготовка на маята и водата.
5. Съоръжения за подготовка на яйцата.
6. Съоръжения за разтопяване на мазнини.
7. Съоръжения за смилане на захар.
8. Съоръжения за подготовка на запарки и сладкарски смеси.
9. Съоръжения за подготовка на ядки и плодове.
10. Съоръжения за дозиране на брашно.
11. Съоръжение за дозиране на вода и течни компоненти.
12. Дозатори за солов разтвор.
13. Дозатори за маян разтвор и мазнини.
14. Универсални миксери.
15. Съоръжения за поточна ферментация на тесто.

IV Литература:

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

V. Критерии за оценяване:

№	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

VI. Оформяне на оценка

Оценка= Общ брой точки от всички критерии /максимален брой точки 60/

10

Изготвил: МО