



**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

поматериалознание на хранителните продукти...../ЗПП/ за9..... клас

**професия „ Готвач/ специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“
професия, Ресторантьор”/ специалност „Кетъринг”**

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. Вода и минерални вещества
2. Въглехидрати;
3. Белтъчини – видове, свойства
4. Мазнини – видове
5. Органични киселини, витамини, етерични вещества, гликозиди, ензими, дъбилни вещества,
6. Доматови зеленчуци
7. Бобови, тиквови и зърнени зеленчуци
8. Клубеноплодни, листни и зелеви зеленчуци
9. Кореноплодни и лукови зеленчуци
10. Плодове –семкови и костилкови
11. Плодове –ягодови и черупкови
12. Субтропични и тропични плодове
13. Месо – морфологичен строеж, химичен състав, следсмъртни промени
14. Месо от едри и дребни преживни животни
15. Свинско месо
16. Месо от птици и дивеч
17. Месни продукти –колбаси, фасонирани, консерви
18. Яйца
19. Риба – строеж, химичен състав, хранително значение
20. Рибни продукти, хайвер
21. Мляко – химичен състав, видове
22. Зърнени храни –химичен състав, видове
23. Брашно, грис, хляб, макаронени изделия
24. Разбухватели на тестото
25. Нишесте, гликоза, захар, пчелен мед
26. Подправки – видове, употреба
27. Кафе, какао, чай

28. Алкохолни напитки.
 29. Вина- химичен състав, видове
 30. Пиво

IV. Критерии за оценяване по материалознание на хранителните продукти.....

№	Критерии за оценяване	Показатели	Бр. точки	Общ бр. точки
1.	Видове хранителни вещества	- основни групи, характеристики на отделните групи, свойства; - разпространение и хранително значение	3 2	5
2.	Зеленчуци	- разпознава отделните групи, видове, асортимент, условия и срокове за съхранение - приложение в храненето, преработени продукти	2 2	4
3.	Плодове	- разпознава отделните групи, видове, асортимент, условия и срокове за съхранение - приложение в храненето, преработени продукти	2 2	4
4.	Месо от домашни животни, птици, яйца, дивеч	- морфологичен и химичен състав, асортимент, следсмъртни промени, качествени по казатели; - условия и срокове за съхранение, видове месо, качествени показатели, маркировка; - видове месни продукти	5 3 2	10
5	Риба	- морфологичен и химичен състав, асортимент, качествени показатели; - видове риба, условия и срокове за съхранение, качествени показатели, маркировка; - видове рибни продукти	2 3 2	7
6	Мляко	- характеристика, преработка, химичен състав, съхранение, видове; - хранително значение, качествени показатели; - млечни продукти,	3 2 3	8
7	Мазнини, зърнени храни и продукти от преработването им. Набухватели	-мазнини - характеристика, видове, получаване, химичен състав, съхранение, видове; - зърнени храни -характеристика, видове, получаване, химичен състав, съхранение - продукти от преработката - набухватели -видове, действие	2 3 2 1	8
8	Нишесте, гликоза, захар, мед	-характеристика, видове, получаване; - химичен състав, съхранение, видове, приложение	1 1	2
9	Вкусови продукти	- подправки –групи, видове, приложение; - алкалоидни продукти - групи, видове, приложение; - пиво- характеристика, хим. състав, получаване, видове - вино - характеристика, хим състав, получаване, видове; - високоалкохолни напитки - характеристика, хим състав, получаване, видове; - безалкохолни напитки - характеристика, хим състав, получаване, видове	2 2 2 2 3 1	12
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ				60

V. Оформяне на оценка по материалознание на хранителните продукти

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

VI. Препоръчителна литература:

1. Материалознание на хранителните продукти - изд. Земиздат
2. Специализирани издания, брошури, интернет