

Свищовска професионална гимназия
„Алеко Константинов”
Свищов

УТВЪРДИЛ :

Директор:.....П.....
/инж. Веска Николова/

Изпитна програма
За професионална подготовка

по Процеси и апарати в хранително вкусовата промишленост

IX клас, самостоятелна / дневна форма на обучение

СПЕЦИАЛНОСТ :

код 8110701 „ Производство на кулинарни изделия и напитки“

ПРОФЕСИЯ :

код 811070 „ Готвач „

I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Изпитната програма по **Процеси и апарати в хранително вкусовата промишленост** – е предназначена за обучение в IX клас по професия **Готвач**, специалност: **Производство на кулинарни изделия и напитки**

В нея е включено учебно съдържание с овладяването, на което се цели учениците да усвоят система от научни знания за процесите, законите и закономерностите, които лежат в основата на производството на храни и напитки.

Учениците се запознават с предназначението , общото устройство , видовете , принципа на действие и конструктивните особености на процесите и апаратите използвани в хранително вкусовата промишленост.

Обучението по учебния предмет се извършва във взаимовръзка с учебните предмети от културнообразователните области : Химия и опазване на околната среда, Биология и здравно образование

Информатика и информационни технологии, и учебни предмети от отрасловата и специфичната подготовка за професията .

II. Цели на обучението по учебния предмет

Обучението по предмета **Процеси и апарати в хранително вкусовата** има за цел учениците да придобият професионални знания и компетенции за конструктивните

особености на процесите и апаратите използвани в хранително вкусовата промишленост.

За постигане на основната цел на обучението е необходимо да се изпълнят следните подцели :

Да се усвоят знания и придобити умения за :

- Видовете , класификацията , предназначението , схемите , общото устройство и особености на процесите и апаратите използвани в хранително вкусовата промишленост .
- С различните видове апарати .
- С различните процеси в хранително вкусовата промишленост.

III. Тематично разпределение на учебното съдържание

- 1.Механични процеси ,машини и съоръжения Транспортиране на твърди материали
- 2.Раздробяване
- 3.Смилане
- 4.Нарязване
- 5.Пресяване и сепариране
- 6.Сортиране и калибриране
7. Хомогенизиране
8. Смесване
- 9.Миене
- 10.Пресуване
11. Транспортиране на течности
- 12.Утаяване
13. Филтриране
- 14.Центрофугиране
15. Разбъркване .Видове бъркачки
16. Топлинни процеси и апарати
17. Методи за загряване
18. Термодинамични процеси
19. Видове хладилни машини
20. Замразяване на хранителни продукти

IV. Критерий за оценяване и начин за провеждане на изпита за получаване на годишна оценка:

Изпита се провежда писмен; решаване на тест от изтеглен вариант в който има въпроси с отворени и затворени отговори

Максимален брой точки 60

За незнание при описване на технологичен процес се отнемат от 1-3 точки

За незнание на технологични и технически понятия се отнема от 1-2 точки

За пропуски в разчитане и описание на технологични схеми се отнемат от1 до 5 точки

За непълно начертаване на схема на машини и апарати се отнемат 1-20 точки

За незнание предназначението на машини и апарати се отнемат от 1-5 точки

За пропуски в знание на различни параметри се отнемат 1-3 точки

За пропуски в знание на общо устройство на машини и апарати се отнемат 1-20 точки

За пропуски в знание за санитарни изисквания и безопасни условия на работа се отнемат от 1 до 2 точки

Преобразуване на полученият сбор точки за оценяване по шестобалната система, както следва:

55-60 т. - отличен 6,00

49-54т. - мн. добър 5,00

43-48т. –добър 4,00

37-42 т. - среден 3,00

под 37 т. - слаб 2,00

№	Видове критерии	Максимален брой точки
1	Описва правилно технологичните процеси	3
2	Използва технологични и технически понятия	2
3	Разчита и чертае технологични схеми	5
4	Разчита и чертае схеми на машини и апарати	20
5	Знае предназначението на апарати и машини	5
6	Знае параметрите на определените процеси	3
7	Знае санитарно-хигиените изисквания и условия за безопасна работа с машини и апарати в ХВП	2
7	Знае общото устройство на машини и апарати	20
Общо		60

V. Очаквани резултати

В края на обучението учениците трябва да знаят:

- същността и теоретичните основи на процесите в ХВП;
- видовете машини и апарати и тяхното предназначение;
- приложението на процесите при производството на храни и напитки;
- основните санитарно-хигиенни изисквания и условия за безопасна работа при провеждане на технологичните процеси.

Изготвил :

инж.Емил Иванов – старши учител, СПГ „Алеко Константинов“ – гр. Свищов