



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

КОЛЕЖ-СЛИВЕН

УТВЪРЖДАВАМ,

ДИРЕКТОР:.....*

/доц. д-р. В. Райкова/



К О Н С П Е К Т

ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Специалност: "Хранителни технологии за бита и туризма"

1. Химически състав на месото. Състав на отделните тъкани (мускулна, съединителна, тлъстинна, костна); състав на кръвта, на кожата и на хранителните субпродукти.
2. Следсмъртни изменения в месото - етапи и същност на процесите. Формиране на качеството на месото. Начини за ускоряване на процесите на зреене на месото.
3. Осоляване на месните суровини. Действие на готварската сол, нитрати, нитрити, захар, аскорбинова киселина върху месните суровини в процеса на осоляване. Подобряване на хидрофилните свойства на месните белтъци при осоляване на месните суровини. Образуване на специфичния цвят на месните продукти.
4. Топлинна обработка на месните продукти, подсушаване, обжарване, варене и охлаждане. Промени на месните продукти при топлинна обработка.
5. Образуване и състав на дима, използван при опушване на месните продукти. Методи на опушване. Влияние на димните вещества върху качеството и хранителната стойност на готовите продукти.
6. Сушене на месните продукти - влияние на температурата, влажността и циркулацията на въздушната среда върху процеса на зреене и сушене. Промени на месните продукти при сушене.



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

КОЛЕЖ-СЛИВЕН

7. Технология на производство на малотрайни варено-пушени колбаси. Технология на производство на трайни варено-пушени колбаси.
8. Технология на производство на сурово-сушени и пушени трайни салами. Технология на производство на трайни варени и сурово-сушени месни продукти от нераздробено месо.
9. Състав на млякото - вода и сухо вещество, белтъчини вещества и липиди, млечна захар, минерални вещества и витамини, ензими, хормони, пигменти и газове, чужди вещества.
10. Ролята на микроорганизмите в млекопреработването - млякото, като среда за развитието на микроорганизмите; микроорганизми, от значение за млекопреработването; други микроорганизми.
11. Получаване и първична обработка на млякото - получаване на доброкачествено мляко; запазване на млякото; съдове за получаване, запазване и транспортиране на млякото; млекосъбирателни пунктове.
12. Механична обработка на млякото - сепариране, емулгиране и хомогенизация. Топлинна обработка на млякото – пастьоризация, стерилизация. Технология на пастьоризирано и стерилизирано мляко.
13. Киселомлечни продукти - получаване на кисело мляко. Видове кисело мляко.
14. Основи на сиренарското производство - видове сирене. Полутвърди сирена - получаване на бяло саламурено сирене.
15. Парени сирена. Кашкавал. Кашкавал от овче мляко. Други видове кашкавал.
16. Замразени млечни продукти. Основни суровини за производство на сладолед. Основни технологични операции при производство на сладолед. Възможни недостатъци на сладоледа.
17. Технологични свойства на зърното и зърнената маса.



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

КОЛЕЖ-СЛИВЕН

18. Сепариране на зърнената маса от примеси по геометрична характеристика, по дължина, по аеродинамични свойства, по показател плътност, по магнитни свойства.
19. Кондициониране на зърнена маса: студено и горещо.
20. Смилане на пшеница. Шротов процес.
21. Сортиране и обогатяване на междинни продукти.
22. Разтворен процес. Измилен процес. Примерни технологични схеми.
23. Физиологично значение на хранителните продукти. Нутриенти и тяхното физиологично значение.
24. Енергийни потребности на организма. Компоненти на енергийния разход на организма. Енергийни резерви и енергиен баланс на организма. Физиологични потребности от белтъци, въглехидрати и мазнини.
25. Класификация на суровините за производство на хляб. Хлебопекарни свойства на пшенично брашно (газообразуваща способност, сила на брашно, цвят и едрина на брашнените частици).
26. Замесване на тесто . Методи за приготвяне на тестото. Съзряване (ферментация) на тестото. Формиране на тестото (делене, окръгляване, междинна ферментация, оформяне и окончателна ферментация на тестото).
27. Подготовка на тестото за изпичане. Изпичане.
28. Класификация на хлебните изделия. Технология за производство на кифлени и многолистни изделия.
29. Технология за производство на козуначени и банични изделия.
30. Технология за производство на пандишпаново и маслено тесто.
31. Технология за производство на белтъчно и парено тесто.
32. Технология за производство на сладкарски кремове и сиропи.



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

КОЛЕЖ-СЛИВЕН

33. Технологични (механични, хидромеханични, топлинни и химични) процеси при кулинарна обработка.
34. Изменения в хранителните вещества, витамините, цвета, аромата и вкуса на хранителните продукти при кулинарна обработка.
35. Предварителна кулинарна обработка на продукти от растителен и животински произход.
36. Хоризонтален подход за управление на риска (добри практики в хранителната верига).
37. Критични точки за контрол. Седемте принципа на HACCP.
38. Национална стандартизация в областта на храните. Стандарти “БДС”.

Литература:

1. Несторова В. (2014). Хигиена на храненето и хранително законодателство. Матком, София. ISBN: 978-954-9930-68-9.
2. Чонова Е., Караджов Г. (2014). Технология на хлебните и сладкарските изделия. Академично издателство на УХТ - Пловдив, Пловдив. ISBN:978-954-24-0237-4
3. Караджов Г., Василева Р., Николова М. (2007) Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Матком, София.
4. Стамов С., Никовска К. (2013). Технология на кулинарната продукция - 1 част. Матком, София. ISBN: 987-954-9930-80-1.
5. Стамов С., Никовска К. (2013). Технология на кулинарната продукция - 2 част. Матком, София. ISBN: 987-954-9930-81-8
6. Димитров Т., Панайотов П., Денев С., Богданова М. (2017). Мляко млекодобив и предварителна обработка. „Интелексперт – 94” ООД, Пловдив. ISBN: 978-619-7220-25-4.



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

КОЛЕЖ-СЛИВЕН

7. Димитров Т., Панайотов П., Денев С., Богданова М. (2017). Мляко производство на млечни продукти. „Интелексперт-94” ООД, Пловдив. ISBN: 978-619-7220-23-0.
8. Димитров Т., Г. Михайлова, П. Панайотов, М. Едгарян – Мляко и млекопреработване, „Интелексперт-94” ООД, Пловдив, 2012. ISBN: 978-954-8835-56-5.
9. Димитров Т., Михайлова Г., Панайотов П., Едгарян М. (2012). Мляко и млекопреработване (практикум за системи за управление и самоконтрол), „Интелексперт-94” ООД, Пловдив. ISBN: 978-954-8835-57-2.
10. Молов П. (2018). Качество и безопасност на храните. Законодателство и контрол, “Тем Дизайн” ООД, София. ISBN: 978-619-7234-08-4.
11. Моллов П., Велчев З. (2020). Качество и безопасност на храните. Управление на качеството на храните, “Тем Дизайн” ООД, София. ISBN: 978-619-7234-13-8.
12. Василев К. (1994) Технология на птичето месо и яйцата, Пловдив.
13. Данчев С., Вълкова-Йоргова К., Драгоев С. (1998). Технология на месодобива. ВИХВП - Пловдив.
14. Вълкова - Йоргова К. (2005). Технология на месните продукти. УХТ - Пловдив.
15. Кьосев Д., Драгоев С. (2009). Технология на рибата и рибните продукти. Изд. Къща ХВП София.
16. Кръстева А., Балджиев Д. (2006). Технология на зърнопреработването I част, Основи на зърнопреработването. УХТ - Пловдив.
17. Балджиев Д., Кръстева А. (2006). Технология на зърнопреработването II част, Технология на зърнените продукти. УХТ - Пловдив.
18. Кузманов Д. (1993). Технология на зърнопреработването, Пловдив.