



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТЪРГОВИЯ И РЕСТОРАНТЪОРСТВО

ВРАЦА, У.Л. "ХРИСТО СМИРНЕНСКИ" №3

тел. /факс: 092/64 80 46; 092/64 72 02, e-mail: pgtr_vratza@abv.bg

www.pgtr-vratza.com



**КОНСПЕКТ
ПО МИКРОБИОЛОГИЯ, X КЛАС**

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“; код: 811

ПРОФЕСИЯ: „Готвач“; код: 811070

СПЕЦИАЛНОСТ: „Производство на кулинарни изделия и напитки“ ; код: 8110701

1. Систематизация и класификация на микроорганизмите.
2. Бактерии - форма, големина, строеж. Спорообразуване при бактериите.
3. Актиномицети - устройство, значение и разпространение.
4. Дрожди - устройство и значение.
5. Плесени - устройство и значение.
6. Вируси.
7. Бактериофаги.
8. Химичен състав на микроорганизмите.
9. Дихание - аеробно и анаеробно.
10. Хранене на микроорганизмите, механизъм.
11. Размножаване на бактерии.
12. Размножаване на актиномицети.
13. Размножаване на дрожди.
14. Размножаване на плесени.
15. Разпространение на микроорганизмите в почвата
16. Микрофлора на водата. Микробие число, коли-титър, коли-индекс.
17. Разпространение на микроорганизмите във въздуха.
18. Наследственост на микроорганизмите - характеристика.
19. Изменчивост – фактори.
20. Микробно замърсяване на хранителни продукти.
21. Микрофлора на хранителни продукти.
22. Микробни закваски.
23. Хранителни инфекции.
24. Хранителни отравяния.
25. Инфекциозен процес. Патогенност и вирулентност на микроорганизмите.
26. Имунитет. Видове имунитет.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Думанов, С. Микробиология
2. Карова Е. Микробиология, ЗЕМИЗДАТ, СОФИЯ, 1992 г.

Изпитна комисия:

1. ищж. Цветана Ценова
2. ищж. Петя Янчик
3. ищж. Боряна Николова
4. ищж. Цветомира Иванова
5. Димитрина Толорова
6. Маргарита Григорова