



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТЪРГОВИЯ И РЕСТОРАНТЪОРСТВО**  
ВРАЦА, УЛ. "ХРИСТО СМЪРНЕНСКИ" №3  
тел./факс: 092/64 80 46; 092/64 72 02, e-mail: pgr\_vratza@abv.bg  
www.pgr-vratza.com



УТВЪРЖДАВАМ  
ДИРЕКТОР ШТР ВРАЦА  
инж. РУМЯНА ПЕТРОВА

### КОНСПЕКТ ПО МИКРОБИОЛОГИЯ, X КЛАС

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:** „Хотелнерство, ресторантьорство и кетъринг“; код: 811  
**ПРОФЕСИЯ:** „Ресторантьор“; код: 811060  
**СПЕЦИАЛНОСТ:** „Кетъринг“ ; код: 8110603

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. Дишане - 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. Микробно 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. инж. Цветана Ценова
2. инж. Петя Янчик
3. инж. Боряна Николова
4. инж. Цветомира Иванова
5. Димитрина Тодорова
6. Маргарита Григорова