



Утвърждавам:
Директор:
инж.Марио Николов

КОНСПЕКТ
по Микробиология и хигиена на храненето СПП - 10 клас
самостоятелна форма на обучение

професия - Готвач,
специалност - Производство на кулинарни изделия и напитки

Изпитни теми:

1. Предмет и задачи на хранителната микробиология.
2. Съхранение ,безопасност, и микробна модификация на храните.
- 3 Фактори, влияещи върху растежа и живота на микроорганизмите в човека. Микробен строеж, храните, като екосистеми.
4. Влияние на външните фактори върху развитието на микроорганизмите. Вътрешни фактор, влияещи на микробния растеж.
5. Микробни взаимоотношения.
6. Основни методи за съхранение на храните. Химични съединения, радиация, ниски температури, високи температури, сушене.
7. Микробиология на храните и човешкото здраве.
8. Бактериални хранителни инфекции. Хранителни инфекции. Същински хранителни инфекции (токсикози).
9. Микробна развала на ХП.Микробиология на пресни плодове и зеленчуци.Химичен състав на плодове и зеленчуци. Микробиологично увреждане на плодовете и зеленчуците.
10. Микробиология на хляба.Микрофлора на зърното. Влияние на съхранението върху микрофлората на зърното.
11. Състав на брашното. Микрофлора на брашното. Микробна развала на брашното. Дефекти на хляба и микробен произход.
12. Микробиология на яйчените продукти. Състав и структура на яйцето. Микробна развала на яйцата.
13. Микробиология на месото. Състав на месото. Микрофлора на месото. Развала на месото. Влияние на условията за съхранение върху микрофлората на месото.
14. Микробиология на млякото. Състав на млякото. Микрофлора на прясното мляко. Развала на млякото.

Изготвил.....
/ П. Дамянова /

