



Утвърждавам:
Директор:
инж.Марио Николов

КОНСПЕКТ
по Микробиология и хигиена на храненето СПП - 11 клас
самостоятелна форма на обучение

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

Изпитни теми:

1. Предмет и задачи на хранителното законодателство.
2. Устройство на храносмилателната система
- 3 Фактори, влияещи върху растежа и живота на микроорганизмите в човека. Микробен строеж, храните, като екосистеми.
4. Белтъчини – функция в организма
5. Мазнини - функция в организма
6. Въглехидрати - функция в организма
7. Витамини - функция в организма
8. Вода и минерални вещества – функция в организма и потребности
9. Рационално хранене - същност, характеристика и изискване към храната
10. Режим на хранене - същност, характеристика и изискване към храната
11. Хранене на деца и ученици - същност, характеристика и изискване към храната
12. Хранене на хора в напреднала възраст- същност, характеристика и изискване към храната
13. Диетично хранене - същност, характеристика и изискване към храната
14. Вегетарианство – същност, характеристика и изискване към храната
15. Санитарно – хигиенни изисквания
16. Хигиена на кулинарната продукция
17. Санитерен контрол
18. Нормативни документи

Изготвил.....
/ П. Дамянова /