

Утвърдил.....

Директор НПГ ВМ
/Габриела Георгиева/



КОНСПЕКТ
по
МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ
ТЕОРИЯ

/самостоятелна форма на обучение - 11 клас/

1. Съхранение и безопасност на храни
2. Микробен растеж
3. Фактори, влияещи върху развитието на микроорганизмите.
4. Основни методи за съхранение на храни.
5. Химични съединения. Радиация.
6. Ниски и високи температури. Сушене.
7. Бактериални хранителни инфекции.
8. Хранителни интоксикации.
9. Същински хранителни интоксикации (токсикози).
10. Микробна развала на хранителни продукти.
11. Микробиология на пресни плодове и зеленчуци.
12. Микрофлора на зърното и хляба. Влияние на съхранението върху микрофлората.
13. Микрофлора и състав на брашното.
14. Дефекти на хляба с микробен произход.
15. Микробиология на яйцата и яйчните продукти.
16. Микробна развала на яйцата.
17. Микробиология на месото. Състав на месото.
18. Развала на месото. Влияние на условията на съхранение.
19. Микробиология на млякото. Състав.
20. Микрофлора на прясното мляко. Развала на млякото.
21. Микробиология на консервите.

Утвърдил



Директор НИПФВМ
Габриела Георгиева/

КОНСПЕКТ
по
МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ
УЧЕБНА ПРАКТИКА

/самостоятелна форма на обучение - 11 клас/

- 1.Микробиологична лаборатория
- 2.Правила за работа в лабораторията
- 3.Изучаване на морфологията на микробната клетка.
- 4.Приготвяне на препарата.
- 5.Форма и големина на микробната клетка.
- 6.Оцветяване на бактериите по Грам
- 7.Морфологични свойства на ендоспори.
- 8.Морфологични свойства на актиномицети.
- 9.Морфологични свойства на дрождите.
- 10.Морфологични свойства на плесенните гъби.
- 11.Култивиране на микроорганизмите.
- 12.Хранителни среди.
- 13.Разливане на твърди и течни хранителни среди. Техника на микробиологичния посев.
- 14.Методи за култивиране на аеробни и анаеробни микроорганизми.
- 15.Изолиране на чисти култури от микроорганизми.
- 16.Методи за количествено определяне на микроорганизмите.
- 17.Микробиологичен анализ и контрол на суровини и хранителни продукти.
- 18.Определяне на микробно число.
- 19.Микробиологичен контрол на хранителни продукти.
- 20.Съвременни методи за идентификация на микроорганизми.

Изготвил: инж. Красимир Цочев