



УТВЪРЖДАВАМ:.....

Гергана Япаджиева  
Директор

## КОНСПЕКТ

по Микробиология и хигиена на храненето – СПП - 11 клас

### I.Изпитни теми

- 1.Физични замърсители.
- 2.Химични замърсители.
- 3.Биологични замърсители.
4. Хигиенни изисквания към терен.
5. Хигиенни изисквания към помещение за ХВП
6. Ботулизъм.
7. Хранителни инфекции
- 8.Хигиенни изисквания към пластмасите за контакт с храните.
9. Хигиенни изисквания към транспорта на храните.
- 10.Хранителни отравяния.
11. Хигиенни изисквания.Микробиологичен и санитарно-хигиенни изисквания.
12. Енергиен баланс.

### II.Литература:

Хигиена на храненето и хранително законодателство - изд.Матком Величка Несторова

Хигиена на храненето и хранително законодателство - изд.Матком д-р Димитър Боцов



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ  
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА**

**гр. Варна, ул. „Найден Геров“ №1 тел: 052/642671; 052/642669; 052/642667; e-mail: pgt\_varna@abv.bg**

**КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ**

<b>№</b>	<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Показатели</b>	<b>Брой точки</b>	<b>Общ брой точки</b>
1.	Разяснява същността и характеристиката на процесите и понятията	-Дава определение -Описва функциите	10 16	26
2.	Описва различните видове микроорганизми	-Знае форма и големина -Описва устройството и процес	12 12	24
3.	Познава терминологията	-Знае и използва термини	10	10
	<b>ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ</b>			<b>60</b>

*от 53 до 60 точки - Отличен 6*

*от 37 до 52 точки – Много добър 5*

*от 24 до 36 точки – Добър 4*

*от 16 до 23 точки – Среден 3*

*до 15 точки – Слаб 2*

Изготвил: ЕКК