



УТВЪРЖДАВАМ:.....

Гергана Япаджиева  
Директор

## КОНСПЕКТ

по Микробиология и хигиена на храненето – СПП - 9 клас

### **I. Изпитни теми**

1. Бактерии-форма и големина.
2. Актиномицети-строеж и разпространение.
3. Дрожди-форма и строеж.
4. Плесенни гъби- строеж и разпространение.
5. Вируси- форма ,строеж и разпространение.
6. Физиологични потребности от мазнини.
7. Физиологични потребности от белтъчини.
8. Физиологични потребности от въглехидрати.
9. Физиологични потребности от витамини.
10. Физиологични потребности от вода.
11. Физиологични потребности от минерални вещества..
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>

**III. Оформяне на оценка**

**Оценка= Общ брой точки от всички критерии /максимален брой точки 60/**

*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

Директор: Г. Япаджиева