



Професионална гимназия по туризъм
„Проф. д-р Асен Златаров“

гр.Пловдив, ул. „Богомил“ 73, тел.: 032/26 25 63, e-mail: tht_plovdiv@abv.bg, www.pgt-zlatarov-plovdiv.com

Съгласувал:

Деляна Бежена
ЗДУПД

Утвърдил:

инж. Катерина Додова
Директор



К О Н С П Е К Т

По „МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНЕНОТО“

СПП - ЗА XI клас

за оформяне на годишна оценка

1. Микрофлора на мляко, месо, риба, яйца
2. Микрофлора на плодове, зеленчуци и консерви
3. Хранителни отравяния
4. Хранителни заболявания - обща характеристика
5. Химични замърсители на кулинарната продукция, образувани при приготвянето ѝ
6. Микрофлора на хранителните продукти.
7. Изменение на микрофлората при кулинарна обработка
8. Хранителни заболявания от микробен характер
9. Немикробни хранителни заболявания
10. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията в сградата
11. Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съдовете и амбалажа
12. Санитарно-хигиенни изисквания към транспортирането, приемането и съхранението на хранителните продукти
13. Хигиена на студени и топли ястия
14. Санитарен режим
15. Лична хигиена на работниците в ЗХР

- Учебници и литература : 1. Карова Е., учебник по „Микробиология“, академично издателство на ВНХВН - Пловдив 2001 г.
2. Боцов, Д., „Хигиена на храненето“, Матком, София, 2004год.

Критерии за оценка:

№	Критерии	Оценка
1.	Пълно и задълбочено представяне на материята. Умения за анализ и синтез	Отличен /6/
2.	Изчерпателно представяне на материята, но са допуснати незначителни пропуски.	Много добър /5/
3.	Познаване на материята, липсва изчерпателност и допуска неточности.	Добър /4/
4.	Повърхностно представяне на материята и допуснати съществени пропуски.	Среден /3/
5.	Непознаване на материята и липса на знания.	Слаб /2/

Изготвил:

1. инж. Даниела Сараванска
2. Йордан Златанов

.....
(подпис)
.....
(подпис)