ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - НОВА ЗАГОРА

К О Н С П Е К Т

по **Микробиология - XI клас**

самостоятелна форма на обучение

Специалност: „Производство на хляб и хлебни изделия“
Професия: „Хлебар - сладкар“

1. Значение на микроорганизмите.
2. Микробиологична лаборатория.
3. Устройство и работа с микроскоп.
4. Бактерии – форма, големина и строеж на клетката.
5. Спорообразуване. Размножаване. Фази на растеж и развитие.
6. Дрожди – форма и големина на клетката. Развитие и размножаване. Разпространение и значение.
7. Плесени – строеж на клетката, развитие на мицела. Размножаване. Разпространение и значение.
8. Вируси – бактериофаги. Строеж и възпроизвеждане.
9. Хранене на микроорганизмите.
10. Усвояване на въглерода от различни източници.
11. Усвояване на азота от различни източници.
12. Дишане на микроорганизмите.
13. Производителна способност на микроорганизмите.
14. Физични, химични, биологични фактори.
15. Влияние на влажността на средата, осмотичното налягане, температурата, pH върху микроорганизмите.
16. Влияние на различните видове лъчения, химични вещества и фитонциди върху микроорганизмите.
17. Микроорганизмите във въздуха, водата, почвата.
18. Ферментационни и окислителни процеси.
19. Микрофлора на хранителните продукти.
20. Използване на млечнокисели бактерии при производството на храни и напитки.
21. Използване на хлебни, пивни, винени дрожди при производството на храни и напитки.

Литература:

1. Карова, Е. *Микробиология, Земиздат, София, 1992*.
2. Мургов, И., Денкова, З. *Микробиология, Нова Тимкомпакт, Пловдив, 2002*.