

Nutriční terapeut - zkušební otázky

OBECNÁ MIKROBIOLOGIE

1. Bakterie – zařazení do systému, složení a struktura bakteriální buňky
2. Viry – zařazení do systému a struktura
3. Kvasinka, vláknitá houba – základní zařazení do systému a nejdůležitější vlastnosti
4. Metabolismus bakterií
5. Tvorba klidových stadií u bakterií a její význam
6. Růst a množení bakterií (buněčný cyklus, růstová křivka)
7. Vliv vnitřních a vnějších faktorů na růst mikroorganismů
8. Patogenita a virulence (rozdíly, složky, faktory)
9. Antimikrobiální rezistence u bakterií a stanovení citlivosti bakterií k antibakteriálním látkám
10. Metody stanovení mikroorganismů v potravinách
11. Mikrobiom člověka
12. Hygiena prostředí a metody kontroly
13. Legislativní požadavky na potraviny a vodu
14. Druhy barvení, princip a jejich využití v mikrobiologii potravin
15. Kultivační média a jejich rozdělení
16. Odběr, transport a zpracování vzorků potravin, vod a prostředí
17. Konzervace potravin – teorie překážek

MIKROBIOLOGIE POTRAVIN A VOD

1. Alimentární onemocnění (rozdělení, charakteristika)
2. Patogenní mikroorganismy v potravinách
3. Indikátorové mikroorganismy v potravinách
4. Parazitární agens přenášená potravinami
5. Virová agens přenášená potravinami
6. Význam plísní a kvasinek v potravinářské praxi
7. Mykotoxiny – charakteristika a produkce
8. Metody konzervace potravin a vliv na mikroorganismy
9. Mikrobiologie vody
10. *Clostridium* spp.
11. *Bacillus* spp.
12. *Salmonella* spp.
13. *Campylobacter* spp.
14. Patogenní *E. coli*, *Shigella*
15. *Listeria monocytogenes*
16. *Staphylococcus aureus*
17. *Yersinia* spp. a *Cronobacter sakazakii*