

Директор:.....  
/Г. Япаджиева/

КОНСПЕКТ  
по  
ХИГИЕНА НА ХРАНЕНЕТО И ХРАНИТЕЛНО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО  
за 10 клас

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: код 811070 ГОТВАЧ

Специалност: код 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

Раздел 1. ВЪВЕДЕНИЕ

1.1. Предмет и задачи

Раздел 2 ХРАНОСМИЛАНЕ И УСВОЯВАНЕ НА ХРАНАТА

2.1. Храносмилане и усвояване

2.2. Глад и апетит.

Раздел 3. ФИЗИОЛОГИЧНО ЗНАЧЕНИЕ И ПОТРЕБНОСТИ ОТ ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА

3.1. Биологични основи на храненето

3.2. Енергийни потребности на организма Енергийни групи

3.3. Белтъци - функции, потребности

3.4. Мазнини - функции, потребности

3.5. Въглехидрати - функции, потребности

3.6. Витамини - функции, значение, потребности, източници

3.7. Вода и минерални вещества - функции, значение, потребности

3.8. Физиологични потребности от хранителни продукти

Раздел 4. ХРАНЕНЕ НА РАЗЛИЧНИ ГРУПИ ОТ НАСЕЛЕНИЕТО

4.1. Рационално хранене

4.2. Режим на хранене

4.3. Хранене при различни професионални групи .

4.4. Предпазно професионално хранене

4.5. Хранене на деца и ученици.

4.6. Хранене на хора в напреднала възраст.

4.7. Диетично хранене.

4.8. Вегетарианство Суровоядство

4.9. Заболявания от неправилно хранене Хранителни алергии

Раздел 5. ХРАНИТЕЛНИ ЗАБОЛЯВАНИЯ

5.1. Хранителни заболявания - обща характеристика

5.2. Химични замърсители

5.3. Микрофлора на хранителните продукти, кулинарната и сладкарската продукция

5.4. Влияние на микрофлората върху съхраняемостта на хранителните продукти и здравето на човешкия организъм

5.5. Хранителни инфекции. Хранителни токсикоинфекции

5.6.Хранителни интоксикации.Хранителни паразитози

5.7.Немикробни хранителни отравяния

## Раздел 6.САНИТАРНО - ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ

6.1.Санитарно - хигиенни изисквания към строителния участък, проектирането и строителството

6.2.Санитарно - хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане

6.3.Санитарно - хигиенни изисквания към транспортирането, приемането и съхраняването на хранителните продукти.

6.4.Производствена хигиена.. Хигиена при предварителна обработка

6.5.Хигиена при топлинна обработка.Хигиена на топлите ястия

6.6.Хигиена на студените ястия

6.7.Хигиена на кухненските десерти и сладкарските изделия

6.8.Санитарен режим в заведенията за хранене

6.9.Лична хигиена на работниците в заведенията за храненеИзисквания за охрана на труда на кухненския персонал.

6.10.Санитарен контрол-органи и отговорност

6.11.Хранително законодателство-нормативни документи

### **Критерии за оценяване**

Инструментите за оценяване (тест, устно или писмено изпитване, практическо задание) се подбират в съответствие с входящото ниво на обучаемите и етапа от провеждане на учебните занятия.

Слаб 2 - обучаваният не е овладял терминологията, не е осмислил основни понятия от учебния материал, трудно възпроизвежда усвоените знания.

Среден 3 - обучаваният е овладял минимални знания, но трудно ги систематизира и възпроизвежда.

Добър 4 - обучаваният е овладял достатъчно знания, но не съумява да ползва връзката между тях, трудно обобщава и прави изводи.

Мн. добър 5 - обучаваният е овладял достатъчно знания, усвоил е терминологията, прави оценки на факти и обстоятелства на базата на междупредметните връзки.

Отличен 6 - обучаваният е овладял всички основни знания, прави сравнения, анализи и изводи

### **V. ЛИТЕРАТУРА**

1. Несторова, В. и др. , Хигиена на храненето, Пловдив, 2003 г.

2. Боцов,Д., Хигиена на храненето, Матком, София , 2004 г.

#### **Нормативни документи:**

-Наредба № 27/ДВ, бр.107 от 1996 г./.

-Правилник за прилагане Закона на народното здраве,

-Наредба №6 от 1993 г. за държавно приемане и разрешаване ползването на строежите в РБ

-Наредба №7 от1992 г.за хигиенните изисквания на здравната защита на селищната среда/ обн., ДВ, бр.46 от 1992 г., изм.бр.46 от 1994 г.и бр.89 от 1996г./.

-Наредба № 11 от 1993 г. за специалното работно облекло /ДВ, бр.66 от 1993г./.

-Наредба № 8 от 1992 г. за условията и реда за провеждане на дезинсекции и дератизации /ДВ,бр.49 от 1992 г./.

-Правилник за прилагане на Закона за народното здраве и Кодекса на труда

2012г. Изготвил:инж.Ив.Колева