

Директор:.....

/Г. Япаджиева/

КОНСПЕКТ

по

ХИГИЕНА НА ХРАНЕНЕТО И ХРАНИТЕЛНО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО

за 10 клас

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: код 811060 РЕСТОРАНТЬОР

Специалност: код 8110603 КЕТЕРИНГ

Раздел 1. ВЪВЕДЕНИЕ

1.1 Предмет и задачи

Раздел 2 ХРАНОСМИЛАНЕ И УСВОЯВАНЕ НА ХРАНАТА

2.1. Храносмилане и усвояване 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 ,мазнини ,въглехидрати - функции, потребности

3.4. Витамини - функции, значение, потребности, източници

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

3.6. Физиологични потребности от хранителни продукти

3.7. Значение и потребности от хранителни вещества-обобщ.

Раздел 4. ХРАНЕНЕ НА РАЗЛИЧНИ ГРУПИ ОТ НАСЕЛЕНИЕТО

4.1. Рационално хранене Режими на хранене

4.2. Хранене при различни професионални групи .

4.3. Предпазно професионално хранене

4.4. Хранене на деца и ученици.

4.5. Хранене на хора в напреднала възраст.

4.6. Диетично хранене.

4.7. Вегетарианство. Суровоядство

Заболявания от неправилно хранене. Хранителни алергии

4.8. Хранене на различни групи –обобщение.

Раздел 5. ХРАНИТЕЛНИ ЗАБОЛЯВАНИЯ

5.1. Хранителни заболявания - обща характеристика

5.2. Химични замърсители

5.3. Микрофлора на хранителните продукти Влияние на хранителните продукти и здравето на човека.

5.4. Хранителни инфекции. Хранителни токсикоинфекции

5.5. Хранителни интоксикации. Хранителни паразитози

5.6. Немикробни хранителни отравяния

Раздел 6. САНИТАРНО - ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ

- 6.1.Санитарно - хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане към транспортирането, приемането и съхраняването на хранителните продукти..
- 6.2.Хигиена при предварителна обработка
- 6.3.Хигиена при топлинна обработка
- 6.4.Хигиена на студения ястия, на кухненските десерти и сладкарските изделия
- 6.5.Санитарен режим в заведенията за хранене
- 6.6.Лична хигиена на работниците в заведенията за хранене.Изисквания за охрана на труда
- 6.7.Санитарен контрол-органи и отговорност
- 6.8.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

Изготвил:инж.Ив.Колева