



Утвърждавам:

Гергана Япаджиева
Директор

КОНСПЕКТ

За провеждане на изпит за определяне на годишна оценка, съгласно чл.29б от НАРЕДБА № 3 от 15.04.2003г. за системата за оценяване (Загл. - ДВ, бр. 73 от 2009 г., в сила от 15.09.2009 г.), издадена от министъра на образованието и науката

по хигиена на храните и хранително законодателство за 11 клас

професия: Хлебар - сладкар;

специалност: Производство на сладкарски изделия

- I. Форма на обучение: **самостоятелна**
- II. Начин на провеждане на изпита:
 1. Датата, началният час, времето и мястото за провеждане на изпита се определя със заповед на директора.
 2. Изпитът по теоретични предмети се провежда в писмена форма.
 3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.
- III. Теми:
 1. Хранителна профилактика в заведения за хранене. Хранителни заболявания
 - 1.1 Хранителни заболявания. Обща характеристика
 - 1.2 Замърсяване на кулинарната продукция с патогенни микроорганизми
 - 1.3 Хранителни инфекции
 - 1.4 Хранителни паразити
 - 1.5 Хранителни токсикоинфекции и интоксикации
 - 1.6 Контролиране на микробиологичните опасности в кулинарната продукция
 - 1.7 Немикробни хранителни заболявания, физични замърсители
 - 1.8 Химични замърсители, отравяне
 2. Хигиена на заведенията за хранене. Хранително законодателство
 - 2.1 Хигиенни изисквания към терен. Проектиране и строителство
 - 2.2 Хигиенни изисквания към вода и канал, осветление, вентилация
 - 2.3 Хигиенни изисквания към складови и производствени помещения
 - 2.4 Хигиенни изисквания към спомагателни помещения
 - 2.5 Хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара и съдовете
 - 2.6 Хигиенни изисквания към транспортирането, приемането и съхранението на хранителните продукти
 - 2.7 Хигиенни изисквания на кухненската продукция
 - 2.8 Изисквания към топлинната обработка
 - 2.9 Хигиена на топлите и студени ястия
 - 2.10 Хигиена на десерти и сладкарски изделия
 - 2.11 Миене и дезинфекция
 - 2.12 Дезинфекция и деротизация

- 2.13 Санитарен режим в заведенията за хранене
- 2.14 Здравословно състояние и лична хигиена на работниците
- 2.15 Отговорност по изпълнение на хигиенните изисквания. ДСК на д ЗХ
- 2.16 Национално хранително законодателство

IV. Критерии за оценяване по хигиена на храните и хранително законодателство

Оценката е:

- Обективна и ясна за ученика;
- Комплексна;
- Има стимулираща функция;
- Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

№	Критерии за оценяване	Показатели	Бр. точки	Общ бр. точки
1.	Познава видовете замърсители.	-Замърсители и влияние върху храните -физични и химични замърсители -Хигиенни изисквания при производство на храни -Хигиенни показатели	5 5 5 5	20
2.	Познава методи за предотвратяване на хранителни отравяния и инфекции чрез храната.	- Знае хигиенните показатели - Обяснява правилата за безопасност на храните - Познава методи за предотвратяване на хранителни отравяния и инфекции	5 5 5	15
3.	Знае хигиенните изисквания при производство на храни	-Преценява санитарното състояние на обектите -Определя опасностите по HACCP -Знае изискванията по HACCP -Запознат с нормативните документи по хранителна безопасност	5 5 5 5	20
4.	Познава системата HACCP	-Познава критериите на системата HACCP	5	5
	ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ			60

V. Оформяне на оценка по Хигиена на хранените и хранително законодателство

Крайната оценка от изпита се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.

VI. Препоръчителна литература:

Хигиена на храненето и хранително законодателство, Матком, Боцов

Съставил:.....
/В.Маринова/