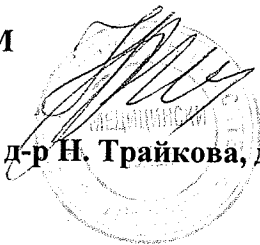


**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

ПРОГРАМА

ПО

КЛАСИФИКАЦИЯ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ

**за придобиване на образователно-квалификационна степен
„професионален бакалавър”**

**по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и
безопасност на храните”**

МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ , МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ

Адрес: Пловдив, ул. "Братя Бъкстон "120

Тел/ факс:

Пловдив, 2017 г.

АНОТАЦИЯ:

Учебната дисциплина “Класификация и идентификация на хранителните продукти“ дава на студентите от специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните“ необходимите знания по отношение хигиенната характеристика, състава, класификацията, ролята и здравното значение на хранителните продукти, показателите и нормите за тяхната хигиенна оценка, както и с рисковете, които отделните продукти могат да въздействат на здравето. Бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните трябва да познават и умеят да използват адекватно различните видове хранителни продукти в храненето на отделни групи от населението.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ:

Бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните да получат знания относно състава, ролята на хранителните продукти в организма, тяхното здравно значение, основните показатели и норми за хигиенната им оценка; качеството, безопасността и контрола на храните по цялата хранителна верига; умения за адекватно използване на хранителните продукти в храненето на различни популационни групи.

ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

1. Бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните да получат знания за състава, ролята и здравното значение на отделните видове хранителни продукти, критериите за класификацията им.
2. Да получат знания и практически умения относно здравната експертиза на различните видове хранителни продукти.
3. Да притежават теоретични знания и практически умения за съставянето на продуктови набори за лица от различни групи от населението.
4. Да познават основните нормативни изисквания в хигиената на храните, тяхното производство, транспорт, търговия.
5. Да получат знания и практически умения относно системата за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на различни видове храни.

МЕТОДИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции, практически занятия, семинари

ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:

Входящ тест, писмен (теоретичен и практически) и устен изпит

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях:		
			лекции	Упражнения	семинари
III	60	5	30	15	15
Общо:	60		30	15	15

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

ТРЕТИ СЕМЕСТЪР – ЛЕКЦИИ

№	ТЕМА	Часове
1.	Хранителни продукти – обща характеристика, състав. Хигиенна преценка на хранителните продукти - основни показатели и норми. Европейски и национални закони и нормативни документи в областта на хигиената на храните.	2
2.	Класификация на хранителните продукти – критерии. Идентификация на състава и качеството на храните съгласно изискванията на европейския стандарт EuroFIR.	2
3.	Храни от животински произход – мляко и млечни продукти. Хигиена на млекопреработването.	2
4.	Храни от животински произход – месо и месни продукти. Хигиенни изисквания към производството на месо и месни продукти.	2
5.	Яйца и яйчни продукти. Рибa и рибни продукти. Хигиенна характеристика и здравно значение.	2
6.	Хранителни продукти от растителен произход – зърнени храни и продукти от тяхната преработка. Значение в храненето на човека.	2
7.	Зеленчуци и плодове. Гъби. Хигиенна характеристика, здравно значение.	2
8.	Варива и ядкови плодове. Хранителни подправки. Състав, значение в храненето на човека.	2
9.	Захар и захарни изделия. Пчелен мед.	2
10.	Хранителни мазнини. Състав. Значение в храненето на човека	2
11.	Безалкохолни и алкохолни напитки. Алкохол и здраве.	2
12.	Физиологични потребности от вода. Води – изворни, минерални, трапезни.	2
13.	Кулинарна обработка на храните. Консервиране на хранителните продукти. Изменения при съхраняването и топлинната обработка на хранителните продукти.	2
14.	Функционални храни и напитки.	2
15.	Генетично-модифицирани храни. Законодателство, контрол, оценка на риска.	2

Общо 30 часа

ТРЕТИ СЕМЕСТЪР - ПРАКТИЧЕСКИ ЗАНЯТИЯ

№	ТЕМА	Часове
1.	Здравна експертиза на храни – етапи. Показатели за хигиенна оценка на хранителните продукти. Здравна експертиза на месо.	3 ч.
2.	Здравна експертиза на мляко, детски храни и консерви.	3 ч.

3.	Контрол на хранителните продукти по цялата хранителна верига – производство, съхранение, реализация. Система за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на различни видове храни – HACCP.	3 ч.
4.	Показатели за здравна оценка на питейните води.	3 ч.
5.	Продуктов набор, меню – принципи на съставяне. Взаимозаменяеми хранителни продукти. Меню-разкладка - методи за проучване на меню-разкладките, показатели за преценка.	3 ч.

Общо 15 уч. часа

ТРЕТИ СЕМЕСТЪР – СЕМИНАРНИ ЗАНЯТИЯ

№	ТЕМА	Часове
1.	Хигиенна експертиза на минерални води. Безалкохолни, алкохолни и тонизиращи напитки. Хигиена на производството на газирани безалкохолни напитки.	3 ч.
2.	Хигиенна експертиза на зърнени храни, хляб, хлебни и сладкарски изделия. Хигиенни изисквания към производството на боза. Хигиенна експертиза на плодове, зеленчуци, подправки и продукти от тях.	3 ч.
3.	Хигиенни изисквания към заведенията за обществено хранене.	3 ч.
4.	Хигиенни изисквания към търговията с хранителни продукти. Хигиенни изисквания към транспорта и съхранението на хранителните продукти.	3 ч.
5.	Хигиенна характеристика на храните – представяне и обсъждане на индивидуални/курсови задачи.	3 ч.

Общо 15 уч. часа

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

След приключване на обучението по “Класификация и идентификация на хранителните продукти“ студентите трябва да имат следните познания и умения:

- да познават основните групи хранителни продукти, ролята им в организма на човека, здравето им значение;
- да имат познания и умения за съставянето на продуктови набори, менюта и меню-разкладки за планиране на храненето на различни възрастови и професионални групи;

- да имат познания и умения за основните етапи на здравната експертиза на хранителните продукти;
- да познават основните принципи на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на различни видове храни.

ОСНОВНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Еникова Р. (под ред.) Хигиена на храненето – учебник. Плевен, 2014.
2. Несторова В. Хигиена на храненето и хранително законодателство – учебник. Матком, 2014.
3. Попов Б. (под ред.). Хигиена, хранене и професионални болести – учебник за студенти по медицина и общопрактикуващи лекари, София, 2009.
4. Бояджиев Вл. (под ред.). Ръководство за практически упражнения по хигиена. Медицина и физкултура, София, 1990.
5. Цветков Д. (под ред.). Ръководство по хигиена и професионални болести. Медицина и физкултура, София, 1994.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Боцов Д. Хигиена на храненето и хранително законодателство, София, Матком, 2007.
2. Боцов Д., Цоневски Д., Стаменова Ц. Хигиена на храненето – учебник за санитарни инспектори. Медицина и физкултура, София, 1991.
3. Търновска Т. (под ред.). Практическо ръководство по хигиена на заведенията за здравно обслужване. Медицинско издателство „Райков“, 2010.

К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ

Теоретичен изпит

1. Хранителни продукти – обща характеристика, състав; класификация. Хигиенна оценка на хранителните продукти - основни показатели и норми. Законодателство в областта на хигиената на храните.
2. Храни от животински произход - мляко и млечни продукти: характеристика, състав, здравно значение.
3. Хигиена на млекопреработванито.
4. Храни от животински произход - месо и месни продукти: характеристика, състав, здравно значение.
5. Хигиена на месопреработването.
6. Яйца и яйчни продукти. Хигиенна характеристика и здравно значение.
7. Риба и рибни продукти. Хигиенна характеристика и здравно значение.
8. Хранителни продукти от растителен произход – зърнени храни и продукти от тяхната преработка. Значение в храненето на човека.
9. Зеленчуци и плодове. Гъби. Хигиенна характеристика, здравно значение.

10. Бобови храни (варива) и ядкови плодове. Състав, значение в храненето на човека.
11. Хранителни подправки. Състав, значение в храненето на човека. Захар и захарни изделия. Пчелен мед.
12. Хранителни мазнини - състав, видове, значение за храненето на човека.
13. Безалкохолни напитки - характеристика, видове, здравно значение.
14. Алкохолни напитки - характеристика, видове, здравно значение.
15. Алкохол и здраве.
16. Води: изворни, минерални, трапезни - характеристика, физиологични потребности.
17. Кулинарна обработка на храните – хигиенно значение на различните видове кулинарна обработка. Изменения при съхраняването и топлинната обработка на хранителните продукти.
18. Консервиране на хранителните продукти - хигиенно значение на различните методи за консервиране на храните.
19. Пробиотици и пребиотици в храненето на човека. Млечно-кисели функционални храни.
20. Генетично-модифицирани храни - същност. Законодателство, контрол, оценка на риска.

Практически изпит

1. Продуктов набор, меню – принципи на съставяне. Взаимозаменяеми хранителни продукти. Меню-разкладка - методи за проучване на меню-разкладките, показатели за преценка.
2. Хигиенни изисквания към производството на хранителни продукти. Система за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на различни видове храни – HACCP.
3. Здравна експертиза на мляко - вземане на проби, видове анализи, микробиологична оценка, заключение.
4. Здравна експертиза на месо - вземане на проби, видове анализи, микробиологична и паразитологична оценка, заключение.
5. Здравна експертиза на зърнени храни, хляб, хлебни изделия. Хигиенни изисквания при производството на зърнени храни, хляб, хлебни изделия.
6. Здравна експертиза на сладкарски изделия. Хигиенни изисквания при производството на сладкарски изделия.
7. Здравна експертиза на плодове, зеленчуци, подправки и продукти от тях.
8. Хигиенна оценка на минералните води.
9. Хигиенни изисквания при производството на боза и газирани безалкохолни напитки.
10. Хигиенни изисквания към заведенията за обществено хранене.
11. Хигиенни изисквания към търговията с хранителни продукти.
12. Хигиенни изисквания към транспорта на хранителни продукти.

КОНСПЕКТ ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ

1. Хранителни продукти – обща характеристика, състав. Значение в храненето на човека. Класификация. Хигиенна оценка на хранителните продукти - основни показатели и норми.
2. Хигиенни изисквания към производството на хранителни продукти. Система за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на различни видове храни – HACCP.
3. Продуктов набор, меню – принципи на съставяне. Взаимозаменяеми хранителни продукти. Меню-разкладка - методи за проучване на меню-разкладките, показатели за преценка.