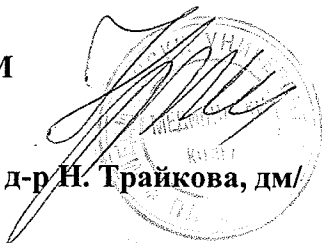


**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

ПРОГРАМА

ПО

ОРГАНИЗАЦИЯ НА ДЕЙНОСТТА НА ПЕРСОНАЛА В ХРАНИТЕЛЕН ОБЕКТ И ПОДДЪРЖАНЕ НА РАБОТНАТА СРЕДА

**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: Храната е един от най-важните за човека фактори на обкръжаващата го среда, който оказва изключително важно, мощно и разнообразно въздействие върху неговия организъм. От елементите на качеството на храните (сензорно качество, хранителна стойност, биологична стойност, безопасност и търговско-потребителско качество) на първо място по значение се поставя безопасността на храните. Основната нормативно – правна отговорност за осигуряване на безопасността на храните се носи от лицата под чийто контрол се извършва производството и предлагането на храните. За да се отговори на това жизнено важно за потребителите на храни изискване, производителите на храни трябва да познават и прилагат педантично съществуващите хигиенни изисквания към сферата на тяхната производствена и търговска дейност.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ: Настоящата дисциплина има за цел да запознае студентите с хигиенните аспекти на заведенятия за хранене от проектиране, строителство, обзавеждане и експлоатация до изискванията към производствената хигиена, личната хигиена, хигиената на кулинарната продукция и добрата хигиенна и производствена практика.

ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

- ❖ Формиране на професионално мислене, комуникативност и способност за самостоятелна работа.
- ❖ Овладяване на умения за работа със съществуващите нормативни документи.
- ❖ Създаване на умения за критичен анализ на взаимно проявяващи се негативни фактори в обектите, предвиждане и предотвратяване на рисковете за здравето.

ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции, практически упражнения, решаване на типови и ситуационни задачи, самостоятелна работа.

ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА: Дисциплината завършва с изпит. Изпитната оценка се формира от предварително изготвена курсова задача, тестово изпитване, писмен изпит и устно събеседване. Оценката е комплексна и отразява цялостното представяне на студента през семестъра както и участието по време на семинарните занятия.

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :		
			лекции	упражнения	семинари
I	45	3/15 седмици/	15	15	15
Общо :	45		15	15	15

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

ПЪРВИ СЕМЕСТЪР - ЛЕКЦИИ

№	ТЕМА	часове
1	Нормативно-правна отговорност на производителите и търговците на храни. Добра производствена и хигиенна практика. Документи на ДПХП. Програми на ДПХП в заведенията за хранене.	1
2	Хигиенни изисквания към терена, проектирането и строителството на заведенията за хранене. Общи изисквания- водоснабдяване и канализация; вентилация и осветление.	1
3	Складови помещения. Общи изисквания към проектирането и строителството на складовите и производствените помещения.	1
4	Производствени помещения- цехове за предварителна кулинарна обработка. Цехове за окончателна кулинарна обработка.	1
5	Спомагателни помещения. Санитарно- битови помещения за персонала.	1
6	Хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане. Хладилни съоръжения. Работни маси. Машини за миене на съдове, прибори и чаши. Кухненски съдове.	1
7	Хигиенни изисквания към транспорта и приемането на хранителните продукти.	1
8	Хигиенни изисквания към съхранението на суровини и полуфабрикати. Изисквания към поддръждането и поддържане на хигиена в складовете, към режима на съхранение.	1
9	Хигиена на кулинарната продукция. Общи хигиенни изисквания към кулинарната обработка. Значение на предварителната кулинарна обработка за хигиенното състояние на кулинарната продукция.	1
10	Хигиенни изисквания към топлинната обработка. Хигиена на топлите ястия. Хигиена на студените ястия. Хигиена на кухненските десерти и сладкарските изделия.	1
11	Фактори, които оказват най-голямо влияние върху развитието на патогенни бактерии в кулинарната продукция и кухненската среда. Време - температурен контрол в кулинарното производство.	1
12	Изисквания към време-температурния контрол в отделните етапи на потока на кулинарната продукция.	1
13	Здравословно състояние, лична хигиена и поведение на работниците в заведенията за хранене.	1
14	Събиране и отстраняване на кухненски отпадъци. Контрол върху състоянието на производствената хигиена.	1
15	Контрол на вредителите в заведенията за хранене. Общи изисквания към контрола на вредителите в заведенията за хранене. Програма за контрол на вредителите. Контрол на мухите. Контрол на хлебарките. Контрол на гризачите.	1

Общо 15 часа

ПЪРВИ СЕМЕСТЪР – УПРАЖНЕНИЯ

№	ТЕМА	часове
1	Документи на ДПХП - програми, процедури, инструкции, записи.	1
2	Основни правила на СЗО за хигиената в кухните.	1
3	Входящ контрол при приемане на суровини и храни. Изготвяне на инструкцията за входящ контрол на хранителните продукти.	1
4	Водене на записи. Попълване на дневници и чек-листи за входящ контрол на храните.	1
5	Водене на записи. Попълване на дневници и чек-листи за температурните параметри на хладилните съоръжения.	1
6	Изготвяне на органограма на технологичен процес.	1
7	Съхранение на храните. Избор на доставчици.	1
8	Етикетиране на храните. Представяне на хранителната информация. Основни нормативни изисквания.	
9	Изготвяне на процедура за термична обработка на храните.	1
10	Почистване и дезинфекция. Видове замърсявания в заведенията за хранене. Избор на почистващи препарати. Видове дезинфекция.	1
11	Видове дезинфектанти - основни групи. Предимства и недостатъци. Избор и правилно използване на дезинфектантите. Изработване на дезинфекционна програма.	1
12	Хигиенен режим в заведенията за хранене- общи изисквания. Поддържане на хигиенното състояние на технологичното обзавеждане и помещенията.	1
13	Лична хигиена на персонала. Програма за работа. Процедури и записи.	1
14	Поведение на работника по време на работа. Обучение на персонала. Изработване на инструкции за работа.	1
15	Препарати за дератизация. Антидоти. Процедури и записи.	1

Общо 15 часа

ПЪРВИ СЕМЕСТЪР – СЕМИНАРИ

№	ТЕМА	часове
1	Разглеждане на система за самоконтрол.	3
2	Практическо приложение на системата за самоконтрол.	3
3	Посещение в хранителен блок и оценка на приложение на системата за самоконтрол и водените записи по нея.	3
4	Ролята и мястото на персонала за качественото функциониране на правилата за добри хигиенни и производствени практики.	3
5	Решаване на ситуационни учебни задачи.	3

Общо 15 часа

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

В края на изучаването на дисциплината студентите да знаят:

- ❖ Да прилагат на практика усвоените теоретични знания.
- ❖ Да могат да вземат самостоятелни решения при осъществяване на дейността си.
- ❖ Да познават механизмите на действие на основните замърсители в храните по време на нейното приготвяне и предлагане и да прилагат конкретни мерки за ограничаване на вредното въздействие върху човека.
- ❖ Да познават основните изисквания към здравното състояние и поведение на работещите в хранителните обекти и предлагат коригиращи мерки.
- ❖ Да водят, поддържат и съхраняват необходимата документация при осъществяване на дейността на персонала в хранителен обект и поддържане на работната среда.

ЛИТЕРАТУРА :

Хигиена на храненето и хранително законодателство Величка Несторова изд. Матком 2010,2014г. второ преработено издание

Хигиена на хранене Учебник за бакалаври по специалността Опазване и контрол на общественото здраве 2014 г. под редакцията на Р. Еникова, изд. МУ Плевен

Регламент ЕС852/ 2004 на Европейския Парламент и Съвета от 29 април 2004 г. регламентиращ хигиената на храните при производството на хранителни продукти

Закон за храните обн. ДВ. бр 90/99год. изм. и доп.

Наредба №1 от 5 февруари за хигиената на храните ДВ. Бр. 10/2016 год.

Наредба №15 от 27 юни 2006 год. за здравните изисквания към лицата работещи в предприятията които произвеждат или търгуват с храни Дв бр. 57/2006 год.

Наредба за изискванията за етикетването и представянето на храните ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г

Други подзаконовни нормативни актове към Закона за храните

**К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН И ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ
ПО ОРГАНИЗАЦИЯ НА ДЕЙНОСТТА НА ПЕРСОНАЛА В
ХРАНИТЕЛЕН ОБЕКТ И ПОДДЪРЖАНЕ НА РАБОТНАТА СРЕДА**

1. Добри производствени и хигиенни практики (ДПХП). Програми на ДПХП в заведение за хранене. Документи на ДПХП и записи.
2. Хигиенни изисквания към терена, проектирането и строителството на заведенията за хранене. Общи изисквания - водоснабдяване и канализация; вентилация и осветление.
3. Складови помещения. Общи изисквания към проектирането и строителството на складовите и производствените помещения.
4. Производствени помещения - цехове за предварителна кулинарна обработка. Цехове за окончателна кулинарна обработка
5. Спомагателни и търговски помещения. Санитарно- битови помещения за персонала.

6. Хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане. Хладилни съоръжения. Работни маси. Машини за миене на съдове, прибори и чаши. Кухненски съдове.

7. Хигиенни изисквания към транспорта и приемането на хранителните продукти.

8. Хигиенни изисквания към съхранението на суровини и полуфабрикати. Изисквания към поддръждането и поддържане на хигиена в складовете, към режима на съхранение

9. Хигиена на кулинарната продукция. Общи хигиенни изисквания към кулинарната обработка. Значение на предварителната кулинарна обработка за хигиенното състояние на кулинарната продукция.

10. Хигиенни изисквания към топлинната обработка. Хигиена на топлите ястия. Хигиена на студените ястия. Хигиена на кухненските десерти и сладкарските изделия.

11. Фактори, които оказват най-голямо влияние върху развитието на патогенни бактерии в кулинарната продукция и кухненската среда. Време - температурен контрол в кулинарното производство.

12. Изисквания към време-температурния контрол в отделните етапи на потока на кулинарната продукция.

13. Здравословно състояние, лична хигиена и поведение на работниците в заведенията за хранене.

14. Почистване и дезинфекция. Видове замърсявания в заведенията за хранене. Избор на почистващи препарати. Видове дезинфекция и дезинфектанти.

15. Видове дезинфектанти - основни групи. Предимства и недостатъци. Избор и правилно използване на дезинфектантите.

16. Контрол на вредителите в заведенията за хранене. Общи изисквания към контрола на вредителите в заведенията за хранене. Програма за контрол на вредителите. Контрол на мухите. Контрол на хлебарките. Контрол на гризачите.

17. Събиране и отстраняване на кухненски отпадъци. Контрол върху състоянието на производствената хигиена.