

МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ  
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

## ПРОГРАМА

ПО

# ОРГАНИЗАЦИЯ НА БОЛНИЧНО, ИНСТИТУЦИОНАЛНО И ИЗВЪН ДОМАШНО ХРАНЕНЕ, КЕТЪРИНГ

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 програма по “Организация на болнично, институционално и извън домашно хранене, кетъринг”. се основава на организацията на принципите на лечебното хранене и запознава студентите с характеристиките и начините на изготвяне на видовете лечебни диети, както и с кетъринговия тип организирано хранене на различните популационни групи от населението.

**ОСНОВНИ ЦЕЛИ:**

Целта на учебната програма по дисциплината “Организация на болнично, институционално и извън домашно хранене, кетъринг”. е да запознае студентите със:

- ✓ същността, значението и организацията на болничното хранене;
- ✓ храненето на отделни популационни групи от населението;
- ✓ храненето при особени физиологични състояния;
- ✓ кетъринга като нова концепция за организиране храненето на специални групи от населението.

**ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:**

- ✓ Запознаване с организацията на работа в хранителни блокове на лечебни, детски, учебни и социални заведения;
- ✓ Запознаване със специфичните изисквания към храненето на отделни популационни групи от населението;
- ✓ Запознаване с хранене на бременни, кърмачки, спортисти, деца, ученици, хора над 60 години, работещи в промишлеността, селското стопанство, занимаващи се с умствен труд;
- ✓ Запознаване с принципите и организацията на лечебното и институционално хранене в Република България;
- ✓ Запознаване с устройството, технологичното обзавеждане и здравно – хигиенния режим в хранителните блокове за производство на диетични храни;
- ✓ Запознаване с видовете методи за контрол на готовите храни;
- ✓ Запознаване с видовете кетъринг и кетърингови системи.

**ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:**

Лекции, мултимедийни презентации, семинари, дискусии, посещение в подходящи обекти.

**ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:** Писмен и устен изпит, решаване на тестове, самостоятелна работа.

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ**

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
IV	30	2 /15 седмици/	15	15
Общо :	30		15	15

## РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

## ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР – ЛЕКЦИИ

№	ТЕМА	Часове
1	Нормативни документи за организация и осъществяване на лечебното хранене. Дейност на главния лекар, лекаря диетолог / технолог /, инструктора по хранене, главния майстор готвач, началника на хранителния склад и магазинера.	1
2	Общи изисквания към организацията на лечебното хранене. Лечебно хранене в болничните заведения. Принципи на лечебното хранене.	1
3	Изисквания към устройството на болничната кухня. Изисквания към материалната база и технологичното оборудване.	1
4	Изисквания към хранителните продукти. Изисквания към готовата храна. Здравно хигиенен режим.	1
5	Кулинарни технологии в диетичното хранене. Изисквания към кулинарната обработка на храната. Видове хранителни режими.	1
6	Индивидуално и групово хранене. Режими на хранене. Назначаване на диетолечение.	1
7	Организация на институционално и извъндомашно хранене. Устройство и експлоатация на хранителни блокове в детски, ученически и социални заведения.	1
8	Същност на кетъринговата индустрия. Дефиниция на кетъринга. Функции на кетъринговата индустрия. Видове кетъринг.	1
9	Търговски кетъринг. Индустриален кетъринг. Кетъринг за транспортните средства. Други видове кетъринг – институционален, социален.	1
10	Практически и социални умения, изискващи се за работа в кетъринговата индустрия.	1
11	Кетърингови системи – видове. Технологична система. Технологични особености при централизирано производство на кулинарна продукция.	1
12	Система за производство и съхранение на кулинарна продукция в горещо състояние. Общи изисквания към амбалажа.	1
13	Система за производство на готови ястия и полуфабрикати в охладено състояние. Технологични особености при производството на охладени ястия – обща технологична схема. Роля на процеса охлаждане.	1
14	Ефективност на транспортните средства. Методи за възстановяване температурата на охладените кулинарни изделия.	1
15	Значение на опаковката при производството на охладени кулинарни изделия.	1

Общо 15 часа

## ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР – УПРАЖНЕНИЯ

№	ТЕМА	Часове
1	Посещение на хранителен блок в лечебно заведение. Организация на работа.	3
2	Посещение в детска кухня. Организация на работа.	3
3	Посещение на ученически стол. Ученически бюфет. Организация на работа.	3
4	Посещение на хранителен блок в социално заведение/социален патронаж. Организация на работа.	3
5	Посещение на цех за кулинарна продукция/ кетъринг. Организация на работа.	3

**Общо 15 часа**

### ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

След приключване на обучението студентите трябва да притежават следните познания и умения:

- ✓ Да познават специфичните изисквания към организацията на храненето на отделни популационни групи от населението.
- ✓ Да познават изискванията към организацията, планирането и управлението на лечебното и институционално хранене в Република България.
- ✓ Да познават устройството, технологичното обзавеждане и здравно – хигиенния режим в различни видове хранителни блокове.
- ✓ Да познават различните видове кетъринг и кетърингови системи.

### ЛИТЕРАТУРА :

1. Балабански Л. – „Диетично хранене” – учебник за инструктори по хранене, изд. „Медицина и физкултура”, София, 1992 г.
2. Юруков Хр. – „Обща и диетична технология на храната на болния” - учебник за инструктори по хранене, изд. „Медицина и физкултура”, София, 1992 г.
3. Попов Б. – „Хигиена, хранене и професионални болести” – учебник за студенти по медицина и общопрактикуващи лекари, София, 2009 г.
4. Несторова В. – „Хигиена на храненето и хранително законодателство” – учебник за професионални гимназии и студенти, изд. „Матком”, 2010 г.
5. Илиева К. – „Кетърингови системи”, Университет „Проф. д-р Асен Златаров”, гр. Бургас
6. Илиева К. – „Организация и планиране на кетърингови събития”, изд. „Селекта”, гр. Бургас, 2012 г.

Закон за здравето, обн. в ДВ бр. 70 от 2004 г. изм. и доп. и други подзаконови нормативни актове по неговото прилагане.

1. Наредба № 23 на МЗ от 2005 г. за физиологични норми за хранене на населението, обн. в ДВ бр. 63 от 2005 г.

2. Наредба № 2 на МЗ за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, обн. в ДВ бр. 28 от 19 март 2013 г.

3. Наредба № 6 на МЗ от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата от 3 до 7 години в детските заведения, обн. в ДВ бр. 65 от 23 август 2011 г.

4. Наредба № 37 на МЗ от 21 юли 2009 г. за здравословно хранене на учениците, обн. в ДВ бр. 63 от 7 август 2009 г.

Закон за храните, обн. в ДВ бр. 90 от 1999 г. изм. и доп. и други подзаконовни нормативни актове по неговото прилагане.

1. Наредба № 1 за хигиената на храните на МЗ и МЗХ от 26.01.2016 г., обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016 г.

## **К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН И ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ОРГАНИЗАЦИЯ НА БОЛНИЧНО, ИНСТИТУЦИОНАЛНО И ИЗВЪН ДОМАШНО ХРАНЕНЕ, КЕТЪРИНГ:**

1. Общи изисквания към организацията на лечебното хранене. Лечебно хранене в болничните заведения. Принципи на лечебното хранене.

2. Изисквания към устройството на болничната кухня. Изисквания към материалната база и технологичното оборудване.

3. Изисквания към хранителните продукти. Изисквания към готовата храна. Здравно хигиенен режим.

4. Кулинарни технологии в диетичното хранене. Изисквания към кулинарната обработка на храната. Видове хранителни режими.

5. Индивидуално и групово хранене. Режими на хранене. Назначаване на диетолечение.

6. Организация на институционално и извъндомашно хранене. Устройство и експлоатация на хранителни блокове в детски, ученически и социални заведения.

7. Същност на кетъринговата индустрия. Дефиниция на кетъринга. Функции на кетъринговата индустрия. Видове кетъринг.

8. Търговски кетъринг. Индустриален кетъринг. Кетъринг за транспортните средства. Други видове кетъринг – институционален, социален.

9. Практически и социални умения, изискващи се за работа в кетъринговата индустрия.

10. Кетърингови системи – видове. Технологична система. Технологични особености при централизирано производство на кулинарна продукция.

11. Система за производство и съхранение на кулинарна продукция в горещо състояние. Общи изисквания към амбалажа.

12. Система за производство на готови ястия и полуфабрикати в охладено състояние. Технологични особености при производството на охладени ястия – обща технологична схема. Роля на процеса охлаждане.

13. Ефективност на транспортните средства. Методи за възстановяване температурата на охладените кулинарни изделия.

14. Значение на опаковката при производството на охладени кулинарни изделия.