



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТЪРГОВИЯ И РЕСТОРАНТЪОРСТВО  
ВРАЦА, УЛ. "ХРИСТО СМИРНЕНСКИ" №3  
тел./факс: 092/64 80 46; 092/64 72 02, e-mail: pgtr\_vratza.abv.bg  
www.pgtr-vratza.com

УТВЪРЖДАВАМ  
ДИРЕКТОР ПЕТРА ВРАЦА  
инж. РУМЯНА ПЕТРОВА



## КОНСПЕКТ

### ПО ХИГИЕНА НА ХРАНЕНОТО И ХРАНИТЕЛНО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО – X клас, VIII

Професионално направление: Хотеленство, ресторантьорство и кетъринг; код 811  
Професия: Ресторантьор; код 811060  
Специалност: Кетъринг; код 8110603

1. Предмет и задачи на хигиената на храненето и хранителното законодателство.
2. Устройства на храносмилателната система, храносмилане и усвояване, Глад и апетит.
3. Енергийни потребности на организма, Енергийни групи.
4. Белтъци - функции в организма, ролята, норми, потребности, Съдържание на белтъчини в хранителните продукти.
5. Мазнини - функции в организма, роля, потребности, източници.
6. Въглехидрати - функции в организма, ролята, Значение, потребности, източници.
7. Витамини - функции в организма, значение, потребности, източници.
8. Вода и минерални вещества - функции в организма, значение, потребности, източници.
9. Рационално хранене – основи, балансираност, енергийна и биологична стойност.
10. Режим на хранене - определяне на понятието режим на хранене; хранителен прием и хранителна дажба; фактори, от които зависи предлагането на един или друг режим на хранене.
11. Хранене при различни професионални групи - набор на хранителни продукти в зависимост от интензивността на работа и физическата натовареност /работници от промишлеността, селскостопански работници, спортисти и занимаващите се с умствен труд/.
12. Предпазно професионално хранене - предназначение и принципи, храни с профилактично действие, организация на предпазно - професионалното хранене.

13. Хранене на деца и ученици - особености в обмяната на веществата в детска и ученическа възраст.
14. Хранене на хора в напреднала възраст - особености в обмяната на веществата, подбор на хранителни продукти.
15. Диетично хранене - същност, характеристика на основните диети, изисквания, продуктов набор.
16. Вегетарианство - същност, характеристика, изисквания към храната, продуктов набор.
17. Суровояденство - същност, характеристика, изисквания към храната, продуктов набор.
18. Заболявания от неправилно хранене. Хранителни алергии.
19. Химични замърсители и добавки на храната - класификация, възможни вредни ефекти.
20. Микрофлора на хранителните продукти, кулинарната и сладкарската продукция. Влияние на микрофлората върху съхраняемостта на хранителните продукти и здравето на човешкия организъм.
21. Хранителни инфекции. Епидемичен процес и епидемии.
22. Хранителни токсикозифекции - причинители, източници, фактори за разпространението. Салмонелози.
23. Хранителни нитрокексии - стафилококови, ботулизъм - причинители, източници, фактори за разпространението.
24. Хранителни паразитози - хелминтози, Трихинелоза, тенияринхоза, тениоза, ехинококоза. Фактори за разпространението.
25. Немикробни хранителни отравяния - характеристика, видове.
26. Санитарно - хигиенни изисквания към строителния участък. Санитарни норми и изисквания.
27. Санитарно - хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане, инвентара, съловете и амбалажа. Санитарни норми и изисквания.
28. Санитарно - хигиенни изисквания към транспортирането, приемането и съхраняването на хранителните продукти. Специализирани транспортни средства.
29. Хигиена на кулинарната продукция - при предварителна обработка, при топлинна обработка. Хигиена на топлите и студени ястия. Производитвена хигиена. Изхвърляне на отпадъците, опазване на околната среда и ретактиране. Анализ на риска.
30. Хигиена на кулинарните десерти и сладкарските изделия. Анализ на риска.
31. Санитарен режим в заведенията за хранене - почистване, санитарна обработка, дезинфекция, миеене, дезинсекция, дератизация. Подбор на миещи и дезинфекционни

препарати. Приготвяне на дезинфекционни разтвори. Принципи за почистване и отстраняване на отпадъците. Хигиена на помещенията. Хигиена при почистване.

32. Лична хигиена на работниците в заведенията за хранене. Охрана на труда.

Противопожарна охрана. Първа помощ.

33. Санитарен контрол и хранително законодателство.

34. Хранително законодателство. Нормативни документи - обща характеристика, видове.

Система за контрол по храните HACCP.

#### ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. д-р Боцов, Д., Хигиена на храненето и хранително законодателство, Матком, София, 2004, 2007 г.

2. Несторова, В. и др., Хигиена на храненето и хранително законодателство, Торнало-ИВ, София, 2001 г.

3. Ръководство за разработване и внедряване на система за анализ на опасностите и критичните точки HACCP.

#### Изпитва комисия:

1. инж. Цветана Ценова
2. инж. Петя Янчик
3. инж. Боряна Николова
4. инж. Цветомира Иванова
5. Димитрина Тодорова
6. Маргарита Григорова