



Професионална гимназия по туризъм
„Проф. д-р Асен Златаров“

гр.Пловдив, ул. „Богомил“ 73, тел.: 032/26 25 63, e-mail: tht_plovdiv@abv.bg, www.pgz-zlatarov-plovdiv.com

Съгласувал:

Деяна Бежена

ЗДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова

Директор



К О Н С П Е К Т

По „ХИГИЕНА НА ХРАНЕНОТО И ХРАНИТЕЛНО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО“

За X клас, ЗП, за оформяне на годишна оценка.

1. Физиологични потребности от вода.
2. Физиологични потребности от минерални вещества.
3. Физиологични потребности от белтъци.
4. Физиологични потребности от въглехидрати.
5. Физиологични потребности от мазнини.
6. Физиологични потребности от витамини.
7. Енергийни потребности на организма. Енергиен баланс.
8. Режим на хранене- същност и видове.
9. Диетично хранене. Характеристика на основните диети.
10. Хранене при физически и умствен труд.
11. Хранене на деца и ученици.
12. Химични замърсители на кулинарната продукция- източници, влияние върху организма.
13. Хранителни инфекции.
14. Хранителни токсикоинфекции .
15. Микробни хранителни интоксикации.
16. Хигиенни изисквания към материалната база.
17. Санитарен режим.
18. Хигиенни изисквания към персонала.
19. Хигиенни изисквания към транспортирането, приемането и съхранението на хранителни продукти.
20. Основни нормативни документи.

Използвана литература:

1. Боцов, Д. , Хигиена на храненето, Матком , София, 2004 год.
2. Несторова, В. , Хигиена на храненето, Пловдив , 2003 год.

Критерии за оценка:

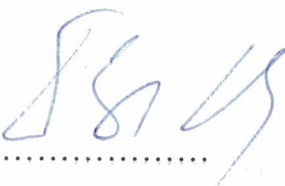
№	Критерии	Брой точки
1.	Пълно и задълбочено представяне на материята. Умения за анализ и синтез.	15
2.	Изчерпателно представяне на материята, но допуснати незначителни пропуски.	15
3.	Познаване на материята, но липсва изчерпателност и допуснати неточности.	10
4.	Повърхностно представяне на материята и допуснати съществени пропуски.	10
5.	Непознаване на материята и липса на знания	10
	Общо:	60

При оформяне на крайната оценка общата сума на всички получени точки се приравнява към шестобалната система както следва:

1. от 51 до 60 точки – Отличен 6,00;
2. от 41 до 50 точки – Много добър 5,00;
3. от 31 до 40 точки – Добър 4,00;
4. от 21 до 30 точки – Среден 3,00;
5. до 20 точки – Слаб 2,00.

Изготвил:

Йордан Златанов



.....