



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.pgt-zlatarov-plovdiv.com

Съгласувал:

Деляна Бежена
ПДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова
Директор



К О Н С П Е К Т

по ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО

XI клас ЗП, за оформяне на годишна оценка

1. Предмет, задачи и значение на учебния предмет
2. Механични /физични/ замърсители. Видове и влияние върху човешкия организъм
3. Химични замърсители. Източници, видове
4. Хигиенна оценка на вредните метали, пестицидни остатъци, азотни торове, радиоактивни вещества, добавки, пластмаси, полициклични ароматни въглеводороди
5. Хигиенна оценка на храни, добити при неправилно торене, или животни, получавали стимулатори и ветеринарни медикаменти. Влияние върху човешкия организъм
6. Биологични замърсители-фактори на биологично замърсаване
7. Влияние на микрофлората върху храните и човешкия организъм. Микробиологични показатели за преценка безопасността на храните
8. Влияние на микрофлората върху храните и човешкия организъм. Микробиологични показатели за преценка безопасността на храните
9. Заболявания, предавани чрез храната: чревни инфекции, хранителни токсикоинфекции и интоксикации. Инвазионни болести

- 10.Хранителни отравяния от микробен и немикробен характер
- 11.Хигиенни изисквания към водоснабдяването и технологичното обзавеждане Хигиенни изисквания към терена, сградите, помещенията
- 12.Хигиенни изисквания към хранителните суровини, полуфабрикати, добавки
- 13.Хигиенни изисквания към транспортирането, приемането и съхранението
- 14.Хигиенни изисквания към технологичния процес
- 15.Хигиенни изисквания към опаковане и етикеткиране и гиенни изисквания към готовата продукция
- 16.Вътрешна контролна дейност
- 17.Санитарен режим: отстраняване на отпадъци, почистване, измиване, дезинфекция, дезинсекция и дератизация
- 18.Хигиенни изисквания към персонала: лична хигиена, здравна книжка, медицински прегледи, работно и предпазно облекло

Учебници и литература:

- 1.Хигиена на храните и хранително законодателство
Д-р Д. Боцов, 2004 г.

Критерии за оценка:

	Оценка
1.Пълно и задълбочено представяне на материята. Умения за анализ и синтез	Отличен
2.Изчерпателно представяне на материята, но допуснати незначителни пропуски.	Мн. добър
3.Познаване на материята, но липсва изчерпателност и допуснати неточности.	Добър
4.Повърхностно представяне на материята и допуснати съществени пропуски.	Среден
5.Непознаване на материята и липса на познания.	Слаб

Изготвил:

инж. Николина Мръцкова