



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
ЗДУПД

Утвърдил:

инж. Катерина Додова
Директор



К О Н С П Е К Т

По „ ХИГИЕНА И ХРАНЕНЕТО И СТАНДАРТИ В КЕТЪРИНГА ”

За IX клас, СПП, за оформяне на годишна оценка.

- 1.Морфология на микроорганизмите.
- 2.Микрофлора на хранителните продукти.
- 3.Храносмилане и усвояване на храната.
- 4.Физиологични потребности от вода.
- 5.Физиологични потребности от минерални вещества.
- 6.Физиологични потребности от белтъчини.
- 7.Физиологични потребности от въглехидрати.
- 8.Физиологични потребности от мазнини.
- 9.Физиологични потребности от витамини.
10. Енергийни потребности. Енергиен баланс.
- 11.Режими на хранене.
- 12.Хранене на различни възрастови и професионални групи.
- 13.Диетично хранене.
- 14.Хранителни заболявания.
- 15.Системи за управление на качеството в кетъринг производството.
- 16.Санитарно–хигиенни изисквания и контрол към технологичното оборудване, инвентара, съдовете и амбалажа за кетъринг.

17. Санитарно–хигиенни изисквания и контрол при приемането и съхраняването на хранителни стоки и суровини за кетъринг.
18. Санитарно–хигиенни изисквания и контрол към качеството на кулинарната продукция и сладкарски изделия за кетъринг.
19. Санитарно–хигиенни изисквания и контрол на алергените в храната и хранителните добавки. Основен списък на потенциалните алергени.
20. Санитарно–хигиенни изисквания и контрол към здравното състояние и личната хигиена на персонала в кетъринга.

Използвана литература:

4. Боцов, Д. , Хигиена на храненето, Матком , София, 2004 год.
5. Несторова, В. , Хигиена на храненето, Пловдив , 2003 год.
6. Мургов, И., Микробиология, УХТ, Пловдив, 2007 год.

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

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 знания.	Слаб

Изготвил:

1. Йордан Златанов

