

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №/ дата): №6/8.05.2020 г.
Приета от КС (протокол №/ дата): №7/30.04.2020 г.

УТВЪРЖДАВАМ:
Директор:
(доц.д-р Генка Рафаилова)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “КУЛИНАРНА ПРОДУКЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ”;

ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: втори;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 90 ч.

КРЕДИТИ: 6

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:		
Т. ч.		
• ЛЕКЦИИ	45	3
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	45	3
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	90	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Генка Рафаилова)
2.
(хон. ас. Петя Атанасова)

Ръководител катедра:
„Туризм“ (доц.д-р Снежина Кадиева)

I. АНОТАЦИЯ

Курсът на обучение по дисциплината “Кулинарна продукция и безопасност на храните” има за цел да запознае студентите с научните основи и световните тенденции в кулинарната технология, хранителното законодателство, както и хигиената и безопасността на храните. Дисциплината дава познания за измененията на хранителните вещества, които настъпват при предварителна и кулинарна обработка на хранителните продукти и определящи впоследствие органолептичните качества на готовия кулинарен продукт. Студентите ще имат възможност да получат познания по отношение на съставките на ястията и технологията на приготвяне на асортимента на предлаганите в заведенията за хранене и развлечение – студени и топли предястия, супи, основни ястия, десерти.

По време на обучението, вниманието им ще се насочи и към креативността и дизайна при оформлението на предлаганата кулинарна продукция, към съвременните тенденции и развитието на кулинарните техники и технологии, както и към националните особености в храненето и традиционния асортимент на Българската национална кухня, Европейската и Азиатската кухня.

Студентите ще се запознаят с физиологичното значение на хранителните вещества, съдържащи се в продуктите, използвани за приготвяне на кулинарната продукция и енергийния баланс на организма. Те ще получат знания за микробиологичните, химичните и физичните замърсители на кулинарните продукти, както и за контролиране на опасностите от замърсяване.

Обучаващите ще се запознаят с хигиената на храните и тяхното значение за хранителната безопасност, хранителното законодателство включващо всички важни документи свързани с българското, европейско и международно законодателство (закони, наредби, директиви, правилници, регламенти, решения на Европейската комисия и други), „Препоръките за здравословно хранене на населението в България” (преди и по време на бременност и кърмене, при кърмачета, на деца от 3 до 6 години, на учениците от 7 до 19 години и на възрастни), както и същността и основните принципи на системата за безопасност на храните НАССР.

Получените знания и умения след обучението по дисциплината, ще разшири подготовката на колегите с конкретни знания и умения относно производството и реализацията на кулинарна продукция и ще подпомогне бъдещата им успешна реализация, като собственици или мениджъри в хотелиерския и ресторантьорския бизнес.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
	ТЕМА 1. ИЗМЕНЕНИЯ НА БЕЛТЪЧНИТЕ, ВЪГЛЕХИДРАТИТЕ И МАЗНИНТЕ ПРИ КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА	6		
1.1.	Основни изменения на белтъчните вещества при кулинарна обработка			
1.2.	Изменения на въглехидратите – захари и скорбяла			
1.3.	Изменения на мазнините при емулгиране и термична кулинарна обработка			

ТЕМА 2. ИЗМЕНЕНИЯ НА ВОДАТА, ВИТАМИНИТЕ И ЦВЕТА НА ПРОДУКТИТЕ ПРИ КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА		3		
2.1.	Изменения при предварителната обработка			
2.2.	Изменение на водата и сухите вещества			
2.3.	Изменение на витамините			
4.4.	Изменение на цвета на продуктите			
4.5.	Образуване на ароматно-вкусови вещества			
ТЕМА 3. ПРЕДВАРИТЕЛНА ОБРАБОТКА НА ХРАН. ПРОДУКТИ		4		
3.1.	Предварителна обработка на зеленчуци и плодове			
3.2.	Предварителна обработка на месо			
3.3.	Предварителна обработка на птици			
3.4.	Предварителна обработка на риба и нерибни морски и океански продукти			
ТЕМА 4. СЪСТАВКИ НА ЯСТИЯТА		3	5	
4.1.	Основен продукт, бульони			
4.2.	Запръжки и застройкики			
4.3.	Студени и топли сосове, гарнитурни			
ТЕМА 5. АСОРТИМЕНТ НА КУЛИНАРНА ПРОДУКЦИЯ		9	25	
5.1.	Студени предястия			
5.2.	Топли предястия			
5.3.	Супи			
5.4.	Основни ястия – варени, задушени, пържени, печени и с комбинирана топлинна обработка			
5.5.	Десерти – кухненски, сладкарски и замразени			
ТЕМА 6. БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ		2	5	
6.1.	Характерни особености на българската национална кухня			
6.2.	Асортимент на българската национална кухня			
6.3.	Тенденции в съвременното развитие			
ТЕМА 7. ЧУЖДЕСТРАННИ КУХНИ		3	10	
7.1.	Европейска кухня - национални особености в храненето и традиционен асортимент			
7.2.	Азиатска кухня - национални особености в храненето и традиционен асортимент			
ТЕМА 8. СЪВРЕМЕННИ ТЕНДЕНЦИИ И РАЗВИТИЕ НА КУЛИНАРНИТЕ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ		2		
8.1.	Креативност и дизайн в кулинарното изкуство			
8.2.	Молекулярна кухня			
8.3.	Функционални храни – същност и видове			
ТЕМА 9. ФИЗИОЛОГИЯ НА ХРАНОСМИЛАНЕТО		2		
9.1.	Физиологично значение на хранителните вещества			
9.2.	Физиология на храносмилането, резорбция и усвояемост на храната			
9.3.	Енергиен баланс на организма			

ТЕМА 10. ЗАБОЛЯВАНИЯ ПРЕДАВАНИ С ХРАНИТЕ - ЗАМЪРСИТЕЛИ В ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНИ ОТРАВЯНИЯ		3		
10.1.	Видове замърсители в храните			
10.2.	Хранителни инфекции и токсикоинфекции			
10.3.	Микробни хранителни интоксикации			
10.4.	Хранителни отравяния от немикробен характер			
10.5.	Профилактика на хранителните отравяния			
ТЕМА 11. МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ		3		
11.1.	Санитарна експертиза			
11.2.	Микробиология и хигиена на месото и месните продукти			
11.3.	Микробиология и хигиена на рибата и рибните продукти			
11.4.	Микробиология и хигиена на млякото и млечните продукти			
11.5.	Микробиология и хигиена на яйцата, хляба, плодовете и зеленчуците			
ТЕМА 12. ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО		3		
12.1.	Хигиенни показатели и тяхното значение за хранителна безопасност			
12.2.	Хигиенни изисквания към производството на храни и ЗХР			
12.3.	Основни нормативни актове - Закон за храните, наредби и др.			
12.4.	Добавките в храните (Адитиви/ Е...)			
12.5.	Национални препоръки за здравословно хранене и хранителни пирамиди.			
ТЕМА 13. СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ – НАССР		2		
13.1.	Създаване, същност и основни принципи на НАССР			
13.2.	Подготовка за въвеждане на НАССР			
13.3.	Система за самоконтрол в ЗХР			
		Общо:	45	45

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Контролна задача по тема – самостоятелно изпълнение на определен асортимент	4	10
1.2.	Предварителна подготовка на методична единица – избор на подходящ асортимент, калкулация на необходимите продукти	1	20
1.3.			
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		5	30
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест)	1	60
Общо за сесиен контрол:		1	60
Общо за всички форми на контрол:		6	90

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Мермерски, Хр., Йо. Мермерски (2017) *Хранителните добавки - истините и митовете*, Интерюнивърсити Мермерски.
2. Илиев, Ил. (2019) *Съвременна българска кухня - 20 български топ готвачи*, София: Кактус
3. Несторова, В. (2014) *Хигиена на храненето и хранително законодателство*. София: Матком.
4. Христова, Я. (2014) *Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето*. Варна: Наука и икономика.
5. <http://www.mh.government.bg/bg/informaciya-za-grazhdani/zdravosloven-nachin-na-zhivot/hranene-i-metabolizm/preporoki-za-zdravoslovno-hranene/> - линк към „Препоръките за здравословно хранене на населението в България” (преди и по време на бременност и кърмене, при кърмачета, на деца от 3 до 6 години, на учениците от 7 до 19 години и на възрастни), в уеб-сайта на Министерство на здравеопазването.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Борисов, Б. (2006) *НАССР в ресторанта*, София: ХВП
2. Боцов, Д. (2004) *Хигиена на храните и хранително законодателство*. София: Матком.
3. *Закон за храните* – приет с ДВ бр. 90 от 15 октомври 1999г., посл. изм. и доп. ДВ. бр.106 от 21 Декември 2018г.
4. Мермерски, Хр., Йо. Мермерски (2011) *Учебник за здравословни храни, здравословно хранене, народна и природна медицина - Том 1 и Том 2*, Интерюнивърсити Мермерски.
5. Мермерски, Хр., Йо. Мермерски (2018) *Как да се предпазим от болести и лекуваме чрез хранене*, Интерюнивърсити Мермерски.

6. Стамов, С., К. Никовска (2008) *Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – I част*. София: Матком.
7. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2013) *Технология на кулинарната продукция – част 1*, София: Матком.
8. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2013) *Технология на кулинарната продукция – част 2*, София: Матком.
9. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2014) *Наръчник на сервитьора*, Стара Загора: Кота.
10. Христова, Я. (2010) *Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето*, Варна: Наука и икономика.
11. *Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните*, Приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014г.
12. Наредба № 16 (2004) За хигиенните изисквания към бързоразвалящите се продукти
13. Наредба № 7 (2002) За хигиенните изисквания към предприятията за храни
14. Наредба № 8 (2002) За хигиенните изисквания към използване на добавки
15. *Нормативна уредба на дейността в туризма – Сборник нормативни актове*.(2003) София: Паралакс, Аскони.
16. <http://www.babh.government.bg/> - линк към уеб-сайта на Българската агенция по безопасност на храните, в който има всички важни документи свързани с българското, европейско и международно законодателство (закони, наредби, директиви, правилници, регламенти, решения на Европейската комисия и други).
17. <http://www.mh.government.bg/> - линк към уеб-сайта на Министерство на здравеопазването, в който има всички важни документи свързани с българското, европейско и международно законодателство.
18. <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/> - линк към уеб-сайта на Европейската комисия и сектор Туризмъ, в който има всички важни документи за развитието на туризма и хотелиерството.