

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

Приета от СК (протокол №/ дата): №12/25.04.2024 г.

Приета от КС (протокол №/ дата): №10/22.04.2024 г.

УТВЪРЖДАВАМ:

Директор:

(проф. д-р Велина Казанджиева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ И РАБОТНОТО МЯСТО”;
ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“,
редовно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: втори ;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 60 ч.; в т.ч. аудиторна 30 ч.

КРЕДИТИ: 2

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ	ОБЩО(часове)	СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:	30	
т. ч.		
ЛЕКЦИИ	15	1
УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	1
ИЗВЪН АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	30	2

Изготвили програмата:

1.
(ас.д-р Марианна Александрова)

2.
(преп. Николай Николов)

Ръководител катедра:

„Туризм“ (доц.д-р Станислав Пляков)

I. АНОТАЦИЯ

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 (законови, 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 колеганите 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.

Теоретичните знания, придобити по време на изучаване на Кулинарна култура и безопасност на храните помагат на студентите да придобият редица компетентности, най-значимите от които са:

- **Личностна** – формира умения за решаване на проблеми в работния процеса, самоконтрол и планиране на задачи, умения за организиране на собствената работа, умения за справяне с конфликти.

- **Предприемаческа компетентност** – формира умения за планиране, управление на проекти, стратегическо мислене, оценка на силни и слаби страни, риск мениджмънт, инвестиции, управление на средства, решаване на проблеми, анализ на ключови икономически показатели, форми на организация на бизнеса, управление на ресурси и средства, самостоятелна и екипна работа.

- **Културна осведоменост и изява** – формира адаптивност при работа с лица от различни култури, възпитава осъзнаване на значението на доверието, зачитането на достойнството и равенството, справяне с конфликти и договаряне на разногласия за изграждане и поддържане на честни и уважителни отношения, разбиране и регулиране на личните емоции, мисли и поведение, включително стрес.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
ТЕМА 1: СЪЩНОСТ НА НУТРИЦИОЛОГИЯТА				
1.1.	Същност на нутрициологията като модерна наука за храненето	3		
1.2.	Роля на основните хранителни вещества за човешкото здраве		3	
1.3.	Енергийни потребности на човешкия организъм			
1.4.	Регулация на хранителния прием. Физиология и регулация на храносмилането и усвояемостта на хранителните вещества			

ТЕМА 2: ВИДОВЕ АЛТЕРНАТИВНО ХРАНЕНЕ				
2.1.	Интермитентно хранене	3		
2.2.	Вегетарианство и веганство		3	
2.3.	Видове диетично хранене			
ТЕМА 3: СЪЩНОСТ, ХАРАКТЕРИСТИКА И ВИДОВЕ СУПЕР ХРАНИ				
3.1.	Същност и характеристики на супер храните	3		
3.2.	Видове и биологично значение на супер храните		6	
3.3.	Българските супер храни			
3.4.	Технология за приготвяне на ястия със супер храни			
ТЕМА 4. МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ				
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 5. 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.			
12.5.	Национални препоръки за здравословно хранене и хранителни пирамиди.			
ТЕМА 6. СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ – НАССР				
13.1.	Създаване, същност и основни принципи на НАССР	3	3	
13.2.	Подготовка за въвеждане на НАССР			
13.3.	Система за самоконтрол в ЗХР			
	Общо:	15	15	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.

1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Практически задачи	5	15
1.2.	Тест	1	5
Общо за семестриален контрол:		6	30

IV. 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. Абдулдаева, А., Даленов, (2020) Е., Нутрициология. Учебник для вузов, изд. Литтера., Санкт-Петербург;
7. Modern nutrition in health and disease. Eight edition, vol. 1 and 2, 1994.
8. Балабански Л. Хранене и диететика. Медицина и Физкултура, София, 1988.
9. Балабански Л. Хранене и метаболитни заболявания, София, Мед. и физк., 1990
10. Гацева,П., Атанасова, В.(2022), Заболявания, свързани с храните и храненето. Изд. Лакс Бук

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. *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.
2. Наредба № 16 (2004) За хигиенните изисквания към бързоразвалящите се продукти
3. Наредба № 7 (2002) За хигиенните изисквания към предприятията за храни
4. Наредба № 8 (2002) За хигиенните изисквания към използване на добавки
5. *Нормативна уредба на дейността в туризма – Сборник нормативни актове.*(2003) София: Паралакс, Аскони.
6. <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).

7. <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.
8. <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/> - линк към уеб-сайта на Европейската комисия и сектор Туризм, в който има всички важни документи за развитието на туризма и хотелиерството.

