

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

УЧЕБНА ПРОГРАМА

за специфична професионална подготовка

по

учебен предмет

ХИГИЕНА НА ХРАНЕНЕТО И СТАНДАРТИ В КЕТЪРИНГА

Утвърдена със Заповед № РД 09 -.....

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

811 „ Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг “

ПРОФЕСИЯ:

811060 „ Ресторантьор ”

СПЕЦИАЛНОСТ:

8110603 „ Кетъринг“

София, 2019 г.

I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма по учебния предмет **хигиена на хранене и стандарти в кетъринга** е предназначена за **професия „Ресторантьор“**, специалност **„Кетъринг“** от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл.6 от Закона за професионално образование и обучение.

Учебният предмет **хигиена на хранене и стандарти в кетъринга** е включен в типовите учебни планове, специфична професионална подготовка за отделните специалности и професиите, в зависимост от спецификата им, с различен брой часове. Предметът се изучава в I гимназиален етап.

Обучението по учебния предмет се осъществява във взаимовръзка с учебните предмети от общообразователната и с общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка.

В учебната програма е включен материал, с овладяването на който се цели да се усвоят основни знания за микробиологията, хигиената на храненето и нормативните изисквания и стандарти за качество на храните за кетъринг.

Съдържанието на учебната програма е разпределено в осем раздела. Към всеки раздел са посочени теми на учебното съдържание. За всеки раздел са дадени учебните часове за нови знания. Те са примерни и се разпределят по раздели и теми от учителя в началото на учебната година. При необходимост се допълват от часовете по разширена професионална подготовка.

Обучението по учебния предмет се организира чрез активно включване на ученика в учебния процес с традиционни и алтернативни методи на обучение, чрез проблемно поставяне и изясняване на учебното съдържание, чрез използване на информационни технологии.

II. ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ ЗА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

54 учебни часа

III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩА МИКРОБИОЛОГИЯ – 6 учебни часа

Морфология на микроорганизмите – бактерии, актиномицети, дрожди, плесенни гъби, вируси и бактериофаги.

Физиология на микроорганизмите – хранене, дишане, размножаване.

Разпространение на микроорганизмите. Разпространение в почвата, водата и въздуха.

Раздел 2. МИКРОФЛОРА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ – 8 учебни часа

Участие на микроорганизмите в кръговрата на веществата. Ферментационни процеси.

Микрофлора на месото, рибата, яйцата, млякото, плодовете и зеленчуците.

Фактори, които оказват влияние върху количеството на микрофлората.

Патогенни микроорганизми. Инфекция и имунитет.

Раздел 3. ВЪВЕДЕНИЕ В ХИГИЕНАТА НА ХРАНЕНЕТО – 1 учебен час

Предмет и задачи на хигиената на храненето

Раздел 4. ХРАНОСМИЛАНЕ И УСВОЯВАНЕ НА ХРАНАТА ОТ ЧОВЕШКИЯ ОРГАНИЗЪМ – 1 учебен час

Храносмилателна система, храносмилане, усвояване на веществата.

Раздел 5. ФИЗИОЛОГИЧНИ ПОТРЕБНОСТИ ОТ ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА И ЕНЕРГИЯ – 6 учебни часа

Енергиен баланс и енергийни потребности.

Физиологични потребности от белтъчини, мазнини, въглехидрати, витамини, минерални вещества и вода.

Раздел 6. ХРАНЕНЕ НА РАЗЛИЧНИ ГРУПИ ОТ НАСЕЛЕНИЕТО – 4 учебни часа

Рационално хранене – основни принципи

Режими на хранене – определяне на понятието режим на хранене. Фактори, от които зависи режима на хранене. Пирамида на здравословното хранене

Хранене на различни възрастови и професионални групи.

Диетично хранене – същност, характеристика на основните диети.

Раздел 7. ЗАБОЛЯВАНИЯ, ПРЕДАВАНИ С ХРАНАТА – 10 учебни часа

Заболявания, предавани с храната – обща характеристика. Потенциални хранителни опасности.

Хранителни инфекции. Условия за възникване на епидемии и мерки за тяхното предотвратяване.

Хранителни токсикоинфекции – причини, източници, фактори за разпространение.

Салмонелози.

Микробни хранителни интоксикации – стафилококови, ботулизъм, микотоксикози.

Хранителни паразитози – хелминтози, нематодози, цестодози, трематодози.

Химични и физични замърсители на кулинарната продукция.

Немикробни хранителни отравяния – характеристика, отравяния с храни от растителен произход, отравяния с тъкани на риба и мекотели.

Хранителни алергии.

Раздел 8. СТАНДАРТИ В КЕТЪРИНГА. САНИТАРНО - ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ И КОНТРОЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО И ОБСЛУЖВАНЕТО В КЕТЪРИНГА. АНАЛИЗ НА РИСКА – 18 учебни часа

Системи за управление на качеството в кетъринг производството. HACCP – система за анализ на опасностите и критични контролни точки. Основни принципи.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол към технологичното оборудване, инвентара, съдовете и амбалажа за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол при приемането на хранителни стоки и суровини за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол към съхраняването на хранителни продукти и суровини за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол на технологичните процеси при обработка на хранителни продукти за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол към качеството на кулинарната продукция и сладкарски изделия за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол на алергените в храната и хранителните добавки. Основен списък на потенциалните алергени.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол на съхраняването на хранителни продукти, суровини, сладкарски изделия и готова кулинарна продукция за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол при предлагане и сервиране на готова кулинарна продукция и напитки за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол при опаковане, етикетирание и транспортиране на хранителни стоки и готови кулинарни изделия за кетъринг.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол към здравното състояние и личната хигиена на персонала в кетъринга.

Санитарно – хигиенни изисквания и контрол към съхранението и изхвърлянето на отпадъци и опазване на околната среда.

IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО

В края на обучението учениците трябва да

знаят да :

- дефинират основни понятия за микроорганизмите, тяхната роля, участието им в биопроизводството, развалянето на храните и причиняването на хранителни заболявания;
- описват физиологичното значение на хранителните вещества и тяхното действие;
- изброяват основните принципи на рационалното хранене, диетичното и предпазнопрофилактично хранене;
- разпознават заболявания, предавани с храната;

- описват алергените в храната;
- познават системата HACCP;
- определят методите и условията за правилно съхранение на продукти, суровини и напитки за кетъринг;
- различават методите и условията за правилна технологична обработка на хранителните продукти за кетъринг;
- назовават методите за съхраняване на готови кулинарни изделия и сладкарска продукция за кетъринг;
- изброяват изискванията за транспортните средства за кетъринг;
- познават изискванията за здравното състояние и личната хигиена на персонала в кетъринга;
- изреждат санитарно – хигиенните изисквания при предлагане и сервиране на готова кулинарна продукция и напитки за кетъринг;
- описват санитарно – хигиенните изисквания за разделно изхвърляне на отпадъци.

могат да:

- разпознават алергените в храната;
- спазват системата HACCP;
- определят методите и условията за правилно съхранение на продукти, суровини и напитки за кетъринг, като спазват санитарно – хигиенните изисквания;
- определят методите и условията за правилна технологична обработка на хранителните продукти за кетъринг, като спазват санитарно – хигиенните изисквания;
- контролират прилагането на методите и санитарно – хигиенните изисквания за съхраняване на готови кулинарни изделия и сладкарска продукция за кетъринг;
- контролират прилагането на санитарно – хигиенните изисквания за транспортните средства за кетъринг;
- спазват санитарно – хигиенните изисквания за здравното състояние и личната хигиена на персонала в кетъринга;
- спазват санитарно – хигиенните изисквания при предлагане и сервиране на готова кулинарна продукция и напитки за кетъринг;
- спазват санитарно – хигиенните изисквания за разделно изхвърляне на отпадъци.

V. ЛИТЕРАТУРА

1. Карова, Е. Микробиология, Земиздат, София, 1992.

1. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранително законодателство, Матком, 2014.

2. Христова, Я. Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето, Наука и икономика, Варна, 2010.

Нормативни документи:

1. Закон за храните, ДВ. бр.90 от 15.10. 1999г.
2. Наредба №37 за здравословното хранене на учениците, изд. от МЗ, ДВ бр. 63, 2009 г.
3. Наредба №1 за хигиената на храните, изд. от МЗ и МЗХ, ДВ. бр.10 от 05.02. 2016 г.
4. Наредба №7 за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни, ДВ бр.44/2002г.
5. Наредба 15 от 15.06.2006г. за здравните изисквания към лицата, работещи в детските заведения, специализираните институции за деца и възрастни, водоснабдителните обекти, предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, бръснарските, фризьорските и козметични салони, изд. от МЗ, ДВ. бр.57 от 14.07. 2006г.
6. Наредба № 47 за изискванията към хранителните добавки, изд. от МЗ, ДВ. бр.5 от 14.01.2005г.
7. ДОС за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“ 2019 г.

VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. инж. Светла Тодорова – ПГ по туризъм, гр. Бургас
2. инж. Диана Иванова – ПГ по туризъм, гр. Добрич
3. инж. Мариянка Живкова – СПГТ, гр. София