



## Програма за дисциплината “Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето”

<b>СПЕЦИАЛНОСТ</b>	<b>МХР</b>
<b>КУРС НА ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>I семестър, редовно обучение</b>
<b>ИЗПИТ</b>	<b>I семестър, Тест</b>
<b>ПРЕПОДАВАТЕЛ</b>	<b>х.ас. Петя Атанасова</b>
<b>КОНСУЛТАЦИИ</b>	<b>вторник – 15:00 – 16:00 часа в кабинет 3-106 и по email, след предварителна уговорка</b>
<b>ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО</b>	<b>Студентите да придобият знания за кулинарните техники и технологии на предлагания ресторантьорски продукт в заведенията за хранене и за хигиенните изисквания при производството и реализацията на безопасна кулинарна продукция</b>

### I. УЧЕБНА ПРОГРАМА

Пореден номер на седмица, дата, бр. часове	ЛЕКЦИИ - общо 45 часа	Пореден номер на седмица	УПРАЖНЕНИЯ – общо 45 часа	
	Тема		от 7:30 до 16:15 часа	
<b>40</b> 01.10.2019 6 ч. от 8:30 до 14:15	<b>1.ИЗМЕНЕНИЯ НА БЕЛТЪЧНИТЕ, ВЪГЛЕХИДРАТИТЕ И МАЗНИНИТЕ ПРИ КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА</b> 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 при термична кулинарна обработка	<b>40</b> 9 ч.	<b>Група</b>	<b>Дата</b>
			313	03.10.2019
			312	04.10.2019
<b>41</b> 08.10.2019 3 ч. от 8:30 до 11:15	<b>ОПОЗНАВАТЕЛЕН МАРШРУТ С ПЪРВИ КУРС</b> <b>ЛЕКЦИЯТА ПО ВТОРА ТЕМА ЩЕ СЕ ПРОВЕДЕ НА 10.12.2019</b>	<b>41</b> 9 ч.	<b>Група</b>	<b>Дата</b>
			315	10.10.2019
			311	11.10.2019

Пореден номер на седмица, дата, бр. часове	Л Е К Ц И И - общо 45 часа	Пореден номер на седмица	УПРАЖНЕНИЯ – общо 45 часа	
<p><b>42</b> 15.10.2019 6 ч. от 8:30 до 14:15</p>	<p><b>3.ПРЕДВАРИТЕЛНА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ</b> 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</p> <p><b>4.СЪСТАВКИ НА ЯСТИЯТА</b> 4.1. Основен продукт, бульони, студени и топли сосове. 4.2. Запръжки, застройкики и гарнитюри.</p>	<p><b>42</b> 9 ч.</p>	<p><b>Група</b></p> <p>314 313 312</p>	<p><b>Дата</b></p> <p>14.10.2019 17.10.2019 18.10.2019</p>
<p><b>43</b> 22.10.2019 3 ч. от 8:30 до 11:15</p>	<p><b>5. АСОРТИМЕНТ НА КУЛИНАРНА ПРОДУКЦИЯ</b> 5.1. Студени предястия 5.2. Топли предястия</p>	<p><b>43</b> 9 ч.</p>	<p><b>Група</b></p> <p>315 311</p>	<p><b>Дата</b></p> <p>24.10.2019 25.10.2019</p>
<p><b>44</b> 29.10.2019 6 ч. от 8:30 до 14:15</p>	<p>5.3. Супи 5.4. Основни ястия 5.5. Десерти – кухненски, сладкарски и замразени</p> <p><b>6.БЪЛГАРСКАНАЦИОНАЛНА КУХНЯ И ЧУЖДЕСТРАННИ КУХНИ</b> 6.1. Особености в технологията 6.2. Предлаган асортимент</p>	<p><b>44</b> 9 ч.</p>	<p><b>Група</b></p> <p>314</p>	<p><b>Дата</b></p> <p>28.10.2019</p>
<p><b>45</b> 05.11.2019 3 ч. от 8:30 до 11:15</p>	<p><b>7. СЪВРЕМЕННИ ТЕНДЕНЦИИ И РАЗВИТИЕ НА КУЛИНАРНИТЕ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ</b> 7.1. Молекулярна кухня 7.2. Креативност и дизайн в кулинарното изкуство</p>	<p><b>45</b> 9 ч.</p>	<p><b>Група</b></p> <p>315 311</p>	<p><b>Дата</b></p> <p>07.11.2019 08.11.2019</p>
<p><b>46</b> 12.11.2019 6 ч. от 8:30 до 14:15</p>	<p><b>8. ФИЗИОЛОГИЯ НА ХРАНОСМИЛАНЕТО</b> 8.1. Храносмилане и резорбция на хранителните вещества 8.2. Физиологични потребности на организма от хран. вещества 8.3. Енергиен баланс на организма</p>	<p><b>46</b> 9 ч.</p>	<p><b>Група</b></p> <p>314 313 312</p>	<p><b>Дата</b></p> <p>11.11.2019 14.11.2019 15.11.2019</p>

Пореден номер на седмица, дата, бр. часове	Л Е К Ц И И - общо 45 часа	Пореден номер на седмица	УПРАЖНЕНИЯ – общо 45 часа	
<b>47</b> 19.11.2019 3 ч. от 8:30 до 11:15	<b>9. МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ</b> 9.1. На месото и месните продукти 9.2. На рибата и рибните продукти 9.3. На млякото и млечните продукти	<b>47</b> 9 ч.	<b>Група</b>	<b>Дата</b>
			315 311	21.11.2019 22.11.2019
<b>48</b> 26.11.2019 6 ч. от 8:30 до 14:15	9.4. На яйцата, хляба, плодовете и зеленчуците <b>10.ЗАМЪРСИТЕЛИ В ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНИ ОТРАВЯНИЯ</b> 10.1. Видове замърсители в храните 10.2. Хранителни инфекции и токсикоинфекции 10.3. Микробни хранителни интоксикации 10.4. Хранителни отравяния от немикробен характер	<b>48</b> 9 ч.	<b>Група</b>	<b>Дата</b>
			314 313 312	25.11.2019 28.11.2019 29.11.2019
<b>49</b> 03.12.2019 3 ч. от 8:30 до 11:15	<b>11.СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ – НАССР</b> 11.1. Основни принципи на НАССР 11.2. Контрол на критичните опасности при производство 11.3. Хигиенни изисквания към заведенията за хранене и развлечения	<b>49</b> 9 ч.	<b>Група</b>	<b>Дата</b>
			315 311	05.12.2019 06.12.2019
<b>50</b> 10.12.2019 <b>ЧАСОВЕ ОТ</b> 08.10.2019 3 ч. от 8:30 до 11:15	<b>2.ИЗМЕНЕНИЯ НА ВОДАТА, ВИТАМИНИТЕ И ЦВЕТА НА ПРОДУКТИТЕ ПРИ КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА</b> 2.1. Изменение на водата и сухите вещества при продукти от растителен произход 2.2. Изменение на витамините 2.3. Изменение на цвета на продуктите 2.4. Образуване на ароматно вкусови вещества	<b>50</b> 9 ч.	<b>Група</b>	<b>Дата</b>
			314 313 312	09.12.2019 12.12.2019 13.12.2019

## **ЛИТЕРАТУРА:**

### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА:**

1. Христова, Я. (2014) *Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето*, Варна: Наука и икономика
2. Христова, Я. (2010) *Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето*, Варна: Наука и икономика
3. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2008) *Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – част I*, София: Матком
4. Боцов, Д. (2003) *Хигиена на храните и хранително законодателство*, София: Матком

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА:**

1. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2014) *Наръчник на сервитьора*, Стара Загора: Кота
2. Сомов, Г., Л. Илиев (2007) *Организация и функциониране на кухнята и ресторанта*. София: Торнадо- НВ
3. Каракашева, Я. (2003) *Технология на кулинарната продукция*, Варна: Университетско издателство при ИУ
4. Несторова, В. (2001) *Хигиена на храненето*, София: Торнадо – НВ
5. Боцов, Д., Попова, М. (1996) *Хигиена на храненето*, София: Земиздат
  
6. *Закон за храните* – приет с ДВ бр. 90 от 15 октомври 1999г., посл. изм. и доп. ДВ. бр.106 от 21 Декември 2018г.
7. *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.
8. Наредба № 16 (2004) За хигиенните изисквания към бързоразвалящите се продукти
9. Наредба № 7 (2002) За хигиенните изисквания към предприятията за храни
10. Наредба № 8 (2002) За хигиенните изисквания към използване на добавки
  
11. <http://www.babh.government.bg/> - линк към веб-сайта на Българската агенция по безопасност на храните, в който има всички важни документи свързани с българското, европейски и международно законодателство (закони, наредби, директиви, правилници, регламенти, решения на Европейската комисия и други).
12. <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/> - линк към веб-сайта на Европейската комисия и сектор Туризм, в който има всички важни документи за развитието на туризма и хотелиерството.

