



МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛЕВЕН

ФАКУЛТЕТ „ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ” – ЦЕНТЪР ЗА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ

**КАТЕДРА “ХИГИЕНА, МЕДИЦИНСКА ЕКОЛОГИЯ, ПРОФЕСИОНАЛНИ ЗАБОЛЯВАНИЯ
И МЕДИЦИНА НА БЕДСТВЕНИТЕ СИТУАЦИИ ”**

ТЕЗИСИ НА ПРАКТИЧЕСКО УПРАЖНЕНИЕ № 24

ЗА РЕДОВНО ЗАНЯТИЕ И САМОСТОЯТЕЛНА ДИСТАНЦИОННА ПОДГОТОВКА ПО

„ХИГИЕНА, ЕКОЛОГИЯ И ПРОФЕСИОНАЛНИ БОЛЕСТИ”

ЗА СТУДЕНТИ ОТ МУ – ПЛЕВЕН, РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ, СПЕЦИАЛНОСТ

„МЕДИЦИНА”

ТЕМА: „ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ЗАВЕДЕНИЕ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ”

**РАЗРАБОТИЛИ: ас. д-р Николай Статев, ас. д-р Цветелина Виткова,
ас. д-р Ивелина Русева, ас. Емилия Банкова**

Гр. Плевен

2020 год.

Цел на практическото упражнение:

1. Да се запознаят студентите с хигиенните изисквания по отношение на хигиената на храните – мерките и условията, необходими за осигуряване на безопасна храна за потребителите.
2. Да се развият практически въпросите, свързани с общите и специфични изисквания към местата, където се приготвят, обработват или преработват храни - основните изисквания на предварителния и текущия контрол на заведение за обществено хранене.

Конкретни примери и задачи в практическото упражнение:

А. Предварителен контрол:

1. Изисквания към територията.
2. Изисквания към помещенията:
 - складови;
 - производствени;
 - търговски;
 - административни-битови.
3. Хигиенно - техническо устройство;
4. Изисквания към обзавеждането:
 - поточни линии;
 - хладилни агрегати;
 - работни съоръжения.

Б. Текущ контрол.

1. Контрол върху транспорта на хранителните продукти;
2. Контрол върху съхранението на хранителните продукти;
3. Контрол върху първичната обработка;
4. Контрол върху студената и топлинна обработка;
5. Контрол върху разпределението и поднасянето на готовата храна;
6. Медицински контрол на работниците от заведенията за обществено хранене;
7. Лабораторен контрол;

Методика за провеждане на практическото упражнение:

1. Дискусия.
2. Казуси, свързани с хигиената на храните.

Април. 2020 год.
Гр. Плевен

Сектор
„Хигиена, медицинска екология и професионални заболявания ”