



ФОРМУЛЯР

Индекс: Фо 04.01.01-02

Издание: П

ИЗПИТЕН КОНСПЕКТ

Дата: 10.01.2012 г.

Страница 1 от 2 стр.

# КОНСПЕКТ


ПО

**„НАЦИОНАЛНИ ДИЕТИ И ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ”**

ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ ПРЕЗ УЧЕБНАТА 2019/2020 ГОД.

със студенти от МУ – Плевен специалност:

**„ОПАЗВАНЕ И КОНТРОЛ НА ОБЩЕСТВЕНОТО ЗДРАВЕ“**

	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
	<b>ИЗПИТЕН КОНСПЕКТ</b>	Издание: П Дата: 10.01.2012 г. Страница 2 от 2 стр.

## ИЗПИТЕН КОНСПЕКТ

1. Национални кухни и традиции в храненето – зависимост от географските, климатични и суровинни ресурси на отделните страни и народи
2. Традиционно използвани в България месни, млечни, зърнени, плодови и зеленчукови храни.
3. Традиционни технологии и ястия в българската национална кухня
4. Традиционни храни според Европейското законодателство
5. Кухнята на народите в Европа – традиции в използването на зърнени, бобови, млечни суровини в страните на Западна и Източна Европа
6. Национални кухни в страните на Западна Европа
7. Национални кухни на народите в Източна Европа
8. Национални кухни на страните в Южна Европа и Средиземноморието
9. Националната кухня на континенталните азиатски страни и народи
10. Национални кухни на народите в Тихоокеанските региони
11. Национални кухни в страните на Северна Африка
12. Национални кухни в страните на Екваториална Африка
13. Хранителни дефицити и недохранване в страните на Африканския континент
14. Съвременен профил на хранителните традиции в развитите страни на Северна Америка
15. Проблеми на съвременното хранене и национална хранителна политика в САЩ
16. Австралийска и новозеландска кухни – храненето в зависимост от привнесените заселнически традиции, географските и суровинни ресурси
17. Някои специфични биологични и химични опасности, свързани с храненето в африканските и азиатските хранителни традиции
18. Глобализация и храненето на населението на планетата

## ПРЕПОРЪЧВАНА ЛИТЕРАТУРА

1. Еникова Р., М. Стойновска, В. Бирданова, Ц. Димитров. ХИГИЕНА НА ХРАНЕНЕТО. Учебник за студенти-бакалаври по специалността ОКОЗ. Под ред. на Р. Еникова, МУ-Плевен, 2016, 494 с.
2. Хигиена, хранене и професионални болести. Под ред. на проф. д.р Б. Попов, С., 2009.
3. Препоръчвани от преподавателите линкове, съдържащи информация по актуални въпроси, свързани с преподавания в лекциите и семинарите учебен материал.

Изготвили конспекта,  
Доц.Д-р Росица Еникова, дм  
Д-р Цветелина Виткова