



**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛЕВЕН**

**ФАКУЛТЕТ „ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ” – ЦЕНТЪР ЗА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ**

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

## **ТЕЗИСИ НА СЕМИНАР № 2**

**ЗА РЕДОВНО ЗАНЯТИЕ И САМОСТОЯТЕЛНА ДИСТАНЦИОННА ПОДГОТОВКА ПО**

**„НАЦИОНАЛНИ ДИЕТИ И ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ”**

**ЗА СТУДЕНТИ ОТ МУ – ПЛЕВЕН, РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ, СПЕЦИАЛНОСТ**

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

**ТЕМА: „АЗИАТСКИ КУХНИ И ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ”**

**РАЗРАБОТИЛИ: доц. д-р Росица Еникова,  
ас. д-р Цветелина Виткова**

**Гр. Плевен**

**2020 год.**

### **Цел на практическото упражнение:**

1. Да се запознаят студентите с азиатските кухни и традиционни храни.
3. Да придобият практически умения да анализират и оценяват опасностите и дефицитите, произтичащи от традиционните азиатски храни и технологии на приготвяне.

### **Конкретни примери и задачи в практическото упражнение:**

1. Особености и примери за храни и специфични технологии в храненето на народите в Индия, Китай, Япония, Монголия.
2. Различия между тях, определяни от климата, географското разположение на страните, суровинните ресурси и националните традиции.
3. Примери за хранителни дефицити, специфични биологични и химични опасности, свързани с някои регионални хранителни традиции в страните на Азиатския континент.

### **База и инструментариум за провеждане на практическото упражнение:**

1. Дискусия.
2. Практическа задача за изготвяне и анализ на традиционна индийска храна.
3. Практическа задача за изготвяне и анализ на традиционна китайска храна.
4. Практическа задача за изготвяне и анализ на традиционна японска храна.
5. Практическа задача за изготвяне и анализ на традиционна монголска храна.

19.03.2020 год.  
Гр. Плевен

**Сектор**  
„Хигиена, медицинска екология и професионални заболявания ”