

## **КОНСПЕКТ „Инструктор по хранене и безопасност на храните“:**

1. Епидемиологията като медицинска наука – предмет, задачи, теория и методи.
  2. Епидемичен процес – определение, основни движещи сили и форми.
  3. Вторични движещи сили на епидемичния процес – социален и природен фактор.
  4. Източник на инфекция – определение, видове заразни заболявания според източника на инфекция.
  5. Значението на животните като източник на инфекция.
  6. Видове епидемии. Основни характеристики на хранителните и млечните епидемии.
  7. Дезинфекция – методи и средства. Физичен метод.
  8. Дезинфекция – химичен метод.
  9. Дезинфекция в заведения за обществено хранене, детски заведения, търговски обекти за хранителни продукти и напитки.
  10. Дезинсекция – методи и средства.
  11. Дератизация – методи и средства.
- Епидемиология на инфекции, предавани по хранителен път:
12. Салмонелози (не тифни).
  13. Коремн тиф и паратифове.
  14. Хранителни токсикоинфекции.
  15. Шигелози.
  16. Колиентерити.
  17. Ботулизъм.
  18. Полиомиелит.
  19. Ентеровируни инфекции.
  20. Ротавирусни инфекции.
  21. Вирусен хепатит А.
  22. Вирусен хепатит Е.
  23. Лептоспирози.
  24. Бруцелоза.
  25. Антракс.
  26. Туларемия.
  27. Хеморагична треска с бъбречен синдром.
  28. Ку-треска.

## **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА И ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Ръководство по Епидемиология за практически упражнения. Под редакцията на проф. д-р Й. Стойлова. Автори: доц. д-р Н. Ватев и колектив. Изд. Райков, 2011.
2. Учебник по Епидемиология. Под редакцията на проф. д-р Н. Рибарова. Изд. „СИМЕЛПРЕС“, София, 2011.
3. Лекционен курс (доц. д-р Н. Ватев).
4. Материали от семинарните занимания (доц. д-р Н. Ватев).

**Конспектът е утвърден с Решение на КС – Протокол N 7/28.03.2018 г.**