



Факултет по общественото здраве

Катедра „ХИГИЕНА“

4002 Пловдив, бул. В. Априлов № 15 А

тел.: 032 200 656; 032 200 655

email: hygiene@fph.mu-plovdiv.bg



Faculty of Public Health

Department of HYGIENE

15A, Vasil Aprilov Blvd, 4002 Plovdiv

phone: 00359 32 200 656

email: hygiene@fph.mu-plovdiv.bg

ПРОГРАМА ЗА ЛЕКЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНАТА
КЛАСИФИКАЦИЯ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ
ЗА СТУДЕНТИ ОТ СПЕЦИАЛНОСТ „ИНСТРУКТОР ДИЕТИЧНО ХРАНЕНЕ“

зимен семестър на академичната 2026/2027 година

№	ТЕМА НА ЛЕКЦИЯТА	АКАД. ЧАСА	ДАТА
1.	Хранителни продукти – обща характеристика, състав. Хигиенна оценка на хранителните продукти – основни показатели и норми. Европейски и национални закони и нормативни документи в областта на хигиената на храните.	2	14.09.2026
2.	Класификация на хранителните продукти – критерии. Идентификация на състава и качеството на храните съгласно изискванията на европейския стандарт EuroFIR.	2	21.09.2026
3.	Храни от животински произход – мляко и млечни продукти. Хигиенни изисквания към производството на мляко и млечни продукти.	2	28.09.2026
4.	Храни от животински произход – месо и месни продукти. Хигиенни изисквания към производството на месо и месни продукти.	2	05.10.2026
5.	Риба и рибни продукти. Яйца и яйчни продукти. Хигиенна характеристика и здравно значение.	2	12.10.2026
6.	Хранителни продукти от растителен произход – зърнени храни и продукти от тяхната преработка. Значение в храненето на човека. Хигиенни изисквания към производството на зърнени храни, хляб и хлебни изделия.	2	19.10.2026
7.	Зеленчуци и плодове. Гъби. Хигиенна характеристика, здравно значение.	2	26.10.2026
8.	Бобови храни (варива) и ядкови плодове. Хранителни подправки. Състав, значение в храненето на човека.	2	02.11.2026
9.	Захар и захарни изделия. Пчелен мед.	2	09.11.2026
10.	Безалкохолни и алкохолни напитки. Алкохол и здраве.	2	16.11.2026
11.	Физиологични потребности от вода. Води – изворни, минерални, трапезни.	2	23.11.2026
12.	Хранителни мазнини. Състав. Значение в храненето на човека.	2	30.11.2026
13.	Кулинарна обработка на храните. Консервиране на хранителните продукти. Изменения при съхраняването и топлинната обработка на хранителните продукти.	2	07.12.2026
14.	Генетично-модифицирани храни. Законодателство, контрол, оценка на риска.	2	14.12.2026
15.	Функционални храни и напитки.	2	21.12.2026

Общо: 30акад. ч.

Изготвил: Проф. д-р Ст. Харизанова, дм

Утвърдил: Проф. д-р Ст. Харизанова, дм
Ръководител катедра „Хигиена“

Програмата е приета с Решение на Катедрен съвет с Протокол № 09/09.09.2026г.