



Факултет по обществено 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
ХИГИЕНА НА ХРАНЕНЕ П^{РА} ЧАСТ
ЗА СТУДЕНТИ ОТ СПЕЦИАЛНОСТ ИНСПЕКТОР ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ

зимен семестър на академичната 2026/2027 година

№	ТЕМА НА ЛЕКЦИЯТА	АКАД. ЧАСА	ДАТА
1.	Опасности в храните. Анализ на риска. Биологични агенти в хранителните продукти. Значение за храните и здравето на човека.	2	16.09.2026
2.	Индикаторни микроорганизми в храните. Значение за хигиенната оценка на хранителните продукти и обекти.	2	23.09.2026
3.	Заболявания от биологично замърсени (контаминирани) храни. Хранителни инфекции. Хранителни токсикоинфекции. Профилактика.	2	30.09.2026
4.	Хранителни интоксикации. Микотоксикози. Профилактика	2	07.11.2026
5.	Заболявания от химично контаминирани храни - заболявания от вредни примеси в хранителните продукти (екзогенни токсиканти). Профилактика.	2	14.11.2026
6.	Устойчиви органични замърсители (полихлорирани бифенили, диоксини, фурани). Други химични замърсители в храните.	2	21.11.2026
7.	Хигиенна оценка на технологичните добавки в храните (подсладители, овкусители, оцветители, консерванти). Хигиенна оценка на ароматизанти.	2	28.11.2026
8.	Хигиенна и токсикологична оценка на материалите, предназначени за контакт с храни.	2	04.11.2026
9.	Немикробни хранителни отравяния. Профилактика.	2	11.11.2026
10.	Заболявания от неправилно хранене - болести от недохранване, частично недохранване, прехранване (свръххранене) и от неправилен режим на хранене.	2	18.11.2026
11.	Заболявания, причинени от дисбалансирано хранене (затлъстяване, сърдечносъдови заболявания, рак, диабет) - превантивни стратегии.	2	25.11.2026
12.	Организация и структура на държавния здравен контрол на храните в България.	2	02.12.2026
13.	Хигиенни изисквания към производството на хранителни продукти. Система за анализ на опасностите и критични контролни точки при производство на храни (НАССР).	2	09.12.2026
14.	Хигиенни изисквания към заведенията за обществено хранене (ЗОХ).	2	16.12.2026
15.	Хигиенни изисквания към търговията и транспорта с хранителни продукти.	2	23.12.2026

ОБЩО: 30 акад. 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.