



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 ПРАКТИЧЕСКИ УПРАЖНЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНАТА
КЛАСИФИКАЦИЯ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ
ЗА СТУДЕНТИ ОТ СПЕЦИАЛНОСТ „ИНСТРУКТОР ДИЕТИЧНО ХРАНЕ“**

зимен семестър на академичната 2026/2027 година

№	ТЕМА НА ЛЕКЦИЯТА	АКАД. ЧАСА	ДАТА
1.	Безопасност на храните. Здравна експертиза на храни – етапи. Показатели за хигиенна оценка на хранителните продукти.	1	14.09.2026
2.	Контрол на хранителните продукти по цялата хранителна верига – производство, съхранение, реализация. Система за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на различни видове храни – НАССР.	1	21.09.2026
3.	Здравна експертиза на месо.	1	28.09.2026
4.	Здравна експертиза на мляко.	1	05.10.2026
5.	Здравна експертиза на детски храни и стерилизирани консерви.	1	12.10.2026
6.	Здравна експертиза на зърнени храни, хляб и хлебни изделия. Хигиенни изисквания към производството на боза.	1	19.10.2026
7.	Здравна експертиза на плодове, зеленчуци, подправки и продукти от тях.	1	26.10.2026
8.	Здравна експертиза на сладкарски изделия. Хигиенни изисквания към производството на сладкарски изделия. Хигиена на захарните изделия.	1	02.11.2026
9.	Хигиенна оценка на минерални води, безалкохолни и алкохолни напитки.	1	09.11.2026
10.	Хигиена на производството на газирани безалкохолни напитки.	1	16.11.2026
11.	Хигиенни изисквания към заведенията за обществено хранене (ЗОХ).	1	23.11.2026
12.	Хигиенни изисквания към търговията на хранителните продукти.	1	30.11.2026
13.	Хигиенни изисквания към транспорта на хранителните продукти.	1	07.12.2026
14.	Продуктов набор, меню – принципи на съставяне. Взаимозаменяеми хранителни продукти. Меню-разкладка – методи за проучване на меню-разкладките, показатели за оценка.	1	14.12.2026
15.	Продуктов набор, меню. Взаимозаменяеми хранителни продукти. Меню-разкладка – показатели за оценка. Обсъждане на поставени задачи, дискусия.	1	21.12.2026

Общо: 15 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.