

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ”

УТВЪРЖДАВАМ:

Ректор:
(Проф. д-р Пл. Илиев)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “СТОКОЗНАНИЕ”;

ЗА СПЕЦ: “Икономика и търговия“; ОКС „бакалавър” – дистанционно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 5;

ХОРАРИУМ: общо: 240 ч.; в т.ч. аудиторна 12 ч.

КРЕДИТИ: 8

РАБОТЕН ЕЗИК: Български език

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	12
В Т.Ч.:	
• ЛЕКЦИИ	6
• УПРАЖНЕНИЯ(семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	6
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	228
В Т.Ч.:	
• КОНСУЛТАЦИИ	8
• КУРСОВА РАБОТА	100
• САМОПОДГОТОВКА	120

Изготвили програмата:

1:
(доц. д-р Денка Златева)

2:.....
(доц. д-р Теменуга Стойкова)

Ръководител катедра:
„Стокознание” (доц. д-р Събка Пашова)

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината "Стокознание" е основополагаща за подготовката на специалисти с образователна и квалификационна степен "бакалавър" в специалност "Икономика и търговия". Тя изучава общитеоретичните проблеми, свързани с формирането на потребителните свойства на промишлените и хранително-вкусовите стоки, асортимента и качеството им, стандартизацията и сертификацията им, с промените, които настъпват в състава и качеството на стоките по време на производството и съхранението им. С изучаването на тази дисциплината студентите придобиват необходимите теоретични и практически знания, за да могат да:

- *оценяват качеството на хранителните и промишлените стоки;*
- *познават строежа, състава, свойствата и класификационните признаци на различните стокови групи;*
- *вземат решения за подходящите условия за съхранение на хранително-вкусовите и промишлените стоки с оглед запазване на качеството и потребителните им свойства;*
- *познават изискванията на нормативните документи към качеството, опаковката, маркировката, съхранението и транспортирането на хранително-вкусовите и промишлени стоки.*
- *познават изискванията относно безопасността и безвредността на стоките.*

Дисциплината „Стокознание“ формира умения за: практическо приложение на придобитите знания и методите за анализ на качеството на стоките, както и за интерпретиране на получените резултати в зависимост от изискванията на нормативните документи. Това е от изключително важно значение за успешната реализация на обучаваните студенти като специалисти в областта на търговията.

Дисциплината „Стокознание“ кореспондира с изучаваните в предходните курсове дисциплини „Въведение в търговския бизнес“, „Организация на търговията. Натрупаните знания са основа за изучаване на широк кръг от дисциплини в специалността – „Потребителско поведение“, „Логистика“, „Продуктов мениджмънт“.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
РАЗДЕЛ I <u>ВЪВЕДЕНИЕ В СТОКОЗНАНИЕТО</u>	
ТЕМА 1. ТЕОРЕТИЧНИ ОСНОВИ НА СТОКОЗНАНИЕТО	
1.1	Предмет, задачи и методи на стокознанието.
1.2	Класификация и асортимент на стоките.
1.3	Качество на стоките. Качествени показатели. Методи за оценка качеството на стоките.
1.4	Стандартизация на стоките. Обект на стандартизация. Същност, категории стандарти.
1.5	Сертификация на стоките – системи и видове, основни принципи; условия и ред за сертифициране. Сертификат и знак за съответствие.
1.6	Опаковка, маркировка, транспортиране и съхраняване на стоките.
РАЗДЕЛ II <u>СТОКОЗНАНИЕ НА ПРОМИШЛЕНИТЕ СТОКИ</u>	
ТЕМА 1. ПОТРЕБИТЕЛНИ СВОЙСТВА НА ПРОМИШЛЕНИТЕ СТОКИ	
ТЕМА 2. СЪГЪЛЕНИ СТОКИ	
2.1	Основи на производството.
2.2	Класификация и асортимент.
2.3	Битови стъклени стоки
2.4	Качество на стъклените стоки.
2.5	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.
ТЕМА 3 КЕРАМИЧНИ СТОКИ	
3.1	Основи на производството.
3.2	Домакински порцеланови стоки. Асортимент.
3.3	Качество на порцелановите стоки.
3.4	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.
ТЕМА 4 БИТОВИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СТОКИ	
4.1	Изисквания към битовите електрически стоки. Домакински електронагревателни уреди - асортимент. Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране
4.2	Битови електродвигателни уреди и машини. Битови хладилници, перални машини, уреди за гладене, прахосмукачки - асортимент и качество.
ТЕМА 5 МЕБЕЛИ	
6.1	Класификация. Изисквания.
6.2	Основи на производството.
6.3	Асортимент и качество.
6.4	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.
№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
ТЕМА 6 ТЕКСИЛНИ ВЛАКНА	
6.1	Текстилни влакна - класификация и основни свойства
6.2	Естествени текстилни влакна - растителни, животински.
6.3	Химични текстилни влакна - изкуствени и синтетични.

ТЕМА 7 ТЪКАНИ	
7.1	Основни свойства на тъканите.
7.2	Класификация и асортимент.
7.3	Качество на тъканите.
7.4	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.
ТЕМА 8 ОБУВНИ СТОКИ	
8.1	Изисквания към обувките.
8.2	Конструкционни особености.
8.3	Класификация и асортимент на кожените обувки.
8.4	Качество на кожените обувки.
ТЕМА 9 ПАРФЮМЕРИЙНИ СТОКИ	
9.1	Парфюмерийни стоки - суровини и материали за производството.
9.2	Класификация и асортимент на парфюмерийните стоки.
9.3	Качество на парфюмерийните стоки.
9.4	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране на парфюмерийните стоки.
ТЕМА 10 КОЗМЕТИЧНИ СТОКИ	
10.1	Класификация и асортимент на козметичните стоки. Характеристика на отделните класификационни групи.
10.2	Качество на козметичните стоки.
10.3	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране на козметичните стоки.
РАЗДЕЛ III <u>СТОКОЗНАНИЕ НА ХРАНИТЕЛНО – ВКУСОВИТЕ СТОКИ</u>	
ТЕМА 11 ПОТРЕБИТЕЛНИ СВОЙСТВА НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИТЕ СТОКИ	
11.1	Усвоимост, хранителна и енергетична ценност.
11.2	Биологична ценност.
11.3	Безвредност на хранително-вкусовите стоки.
ТЕМА 12 ХИМИЧЕН СЪСТАВ НА ХВС	
12.1	Вода и минерални вещества.
12.2	Въглехидрати.
12.3	Азотсъдържащи вещества.
12.4	Липиди.
12.5	Витамини.
12.6	Органични киселини, алкалоиди, ароматични и багрилни вещества, фенолни съединения.
№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
ТЕМА 13 ПРОЦЕСИ И ПРОМЕНИ В ХВС	
13.1	Процеси и промени в ХВС при съхранение. Фири.
13.2	Методи за съхранение и консервиране на ХВС.
ТЕМА 14 МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ	
14.1	Прясно мляко - състав и хранителна ценност, технологична обработка, качествени изисквания, опаковка, съхранение.
14.2	Млечнокисели продукти - състав и лечебно-диетични свойства. Производство. Качествени изисквания. Съхранение и недостатъци.
14.3	Млечни масла - производство, класификация, качествени изисквания, съхранение.

14.4	Сирене - химичен състав и хранителна ценност. Класификация. Бяло саламурено сирене, кашкавал - качествени изисквания, съхранение и недостатъци.
ТЕМА 15 МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА	
15.1	Месо – морфологичен строеж, химичен състав и хранителна ценност. Добиване.
15.2	Класификация на месото. Качествени изисквания. Съхранение.
15.3	Колбасни изделия – суровини, технология на производство, качествени изисквания, съхранение и недостатъци.
15.4	Яйца - строеж и химичен състав, класификация, технологична обработка, окачествяване и съхранение.
ТЕМА 16 РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	
16.1	Риба - строеж, химичен състав и хранителна ценност. Класификация. По-важни видове с промишлено значение.
16.2	Жива, охладена и замразена риба - качествени изисквания, съхранение.
16.3	Нестерилизирани рибни продукти - солена, маринована, пушена риба. Хайвер.
16.4	Стерилизирани рибни консерви - суровини, технология на производство, качествени изисквания, съхранение и недостатъци.-
ТЕМА 17 ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНАТА ПРЕРАБОТКА	
17.1	Пресни плодове и зеленчуци - строеж, химичен състав, общи качествени показатели, съхранение.
17.2	Пресни плодове.
17.3	Пресни зеленчуци.
17.4	Продукти от преработката на плодовете и зеленчуците - стерилизирани плодови и зеленчукови консерви, плодово-захарни изделия, туршии.
ТЕМА 18 ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ПРОДУКТИ ОТ ПРЕРАБОТКАТА ИМ	
18.1	Зърнени храни – строеж, химичен състав, общи качествени показатели, съхранение.
18.2	По-важни представители на житните и бобови зърнени храни.
18.3	Продукти от преработката на зърнените храни - брашно, хляб, макаронени изделия.
ТЕМА 19 НИШЕСТЕНО-ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ	
19.1	Пчелен мед.
19.2	Шоколад.
ТЕМА 20 ВКУСОВИ СТОКИ	
20.1	Високоалкохолни напитки (неподсладени и подсладени).
20.2	Вино.
20.3	Пиво.
20.4	Безалкохолни напитки.
20.5	Алкалоидни стоки - чай, кафе, тютюн и тютюневи изделия.

III. МЕТОДИ НА ПОДГОТОВКА И ПРОВЕЖДАНЕ НА ОБУЧЕНИЕ¹

Профилиращата подготовка на студентите бакалаври по дисциплината "Стокознание" в дистанционната форма на обучение е свързана с използването и

¹ Методите за подготовка и провеждане на обучението се представят в съответствие с утвърдената Инструкция за разработване на учебна програма за дисциплина в дистанционна форма на обучение на Икономически университет – Варна.

осъществяването на подготовка посредством следното образователно съдържание и форми на учебни дейности:

➤ учебни ресурси:

- Електронни учебни материали.
- Мултимедийни презентации по тематичното съдържание на дисциплината, включващо теоретично представяне на темите и подтемите (основни понятия, постановки, дефиниции, класификации и др.).

➤ учебни дейности:

- Провеждане на учебни занятия в присъствените периоди.
- Разписание за консултации: присъствени и в електронна среда (по електронна поща) със студентите.
- Форум за несинхронна комуникация по темите и подтемите на дисциплината.

IV. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Курсова работа	1	80
1.2.	Електронен тест	1	48
Общо за семестриален контрол:		2	128
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Класически изпит (присъствен) с въпроси на лотариен принцип	1	100
Общо за сесиен контрол:		1	100
Общо за всички форми на контрол:		3	228

V. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Електронни учебни материали по дисциплината „Стокознание“ за специалност „Икономика и търговия“, качени в платформата за дистанционно обучение на ИУ – Варна.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Златева, Д., Т. Стойкова. Стокознание. Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2014.
2. Дончев, Х., Д. Златева. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част първа, Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2010.
3. Дончев, Х., Д. Златева, С. Пашова. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част втора, Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2010.
4. Дончев, Х., С. Пашова, Д. Златева, Стокознание на хранително-вкусовите стоки – III част, Първо издание, Издателство „Наука и икономика“, Икономически университет – Варна, 2011