

**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 НА ХРАНИТЕ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД”;

ЗА СПЕЦ: „Стокознание и митническа дейност“; ОКС „бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 4; СЕМЕСТЪР: 7;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 240 ч.; в т.ч. аудиторна 75 ч.

КРЕДИТИ: 8

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН**

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:		
т. ч.		
• ЛЕКЦИИ	45	3
• УПРАЖНЕНИЯ (лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	165	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Денка Златева)

2. ....  
(ас. Величка Маринова)

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

## I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината "Стокознание на храните от животински произход" е основополагаща за подготовката на студентите от образователно-квалификационна степен "бакалавър" в специалност "Стокознание и митническа дейност". Тя изучава общитеоретичните проблеми, свързани с добиването, асортимента и качеството на храните от животински произход и ролята им за храненето. С изучаването на тази дисциплината студентите придобиват необходимите теоретични и практически знания, за да могат да:

- познават химичния състав, хранителната и енергетична ценност на храните от животински произход;
- познават основните суровини за производство на хранителни продукти от животински произход;
- познават основните технологични етапи от производството на храни от животински произход;
- познават нормативните изисквания относно качеството на храните от животински произход;
- познават изискванията относно състоянието на опаковката и пълнотата на маркировката;
- познават изискванията относно съхранението и транспортирането на хранителни стоки от животински произход.

Дисциплината „Стокознание на храните от животински произход“ формира умения за практическо приложение на придобитите знания относно: съвременните методи за определяне на основните компоненти в химичния състав на храните от животински произход, методите за определяне на качеството и съпоставка на получените резултати с нормативните изисквания, определяне на основните недостатъци на храните от животински произход. Това е от важно значение за успешната реализация на обучаваните студенти като специалисти в областта на стокознанието и контрола на качеството и безопасността на стоките.

Изучаването на тази учебна дисциплина е необходима предпоставка за успешното усвояване на основните специализиращи дисциплини от учебния план на специалността и формирането на студентите като пълноценни специалисти по оценка на качеството на стоките и митническа дейност. Дисциплината „Стокознание на храните от животински произход“ спомага за разширяване на знанията, придобити от други дисциплини "Основи на стокознанието на хранително-вкусовите стоки", "Сензорни и експертни методи", "Микробиология на стоките". Натрупаните знания са основа за изучаване на широк кръг от дисциплини в специалността – "Стоков и митнически контрол", „Митническа дейност“, "Митнически режими и процедури" и др.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>РАЗДЕЛ I. МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ</b>				
<b>Тема 1. Прясно мляко</b>		<b>4</b>		<b>2</b>
1.1.	Образуване, химичен състав и хранителна ценност. Фактори, влияещи върху състава на млякото.			
1.2.	Технологична обработка на прясното мляко.			
1.3.	Класификация. Качествени изисквания. Опаковане и съхранение на прясното мляко. Недостатъци.			
<b>Тема 2. Млечни консерви</b>		<b>1</b>		<b>2</b>
2.1.	Стерилизирано мляко. Производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение.			
2.2.	Сухо мляко. Производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			
<b>Тема 3. Млечно - кисели продукти</b>		<b>3</b>		<b>2</b>
3.1.	Българско кисело мляко - химичен състав, лечебно - диетично значение, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			
3.2.	Чуждестранни млечно - кисели продукти.			
3.3.	Сметана.			
<b>Тема 4. Млечни масла</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
4.1.	Химичен състав и хранителна ценност на млечните масла.			
4.2.	Технология на производство, класификация, качествени изисквания към млечните масла.			
4.3.	Опаковане и съхранение на млечните масла. Недостатъци.			
<b>Тема 5. Сирена.</b>		<b>5</b>		
5.1.	Химичен състав, хранителна ценност и класификация на сирената. Същност на коагулацията на млечния казеин.			
5.2.	Бяло саламурено сирене - технология на производство, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			<b>2</b>
5.3.	Кашкавал - химичен състав, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			<b>2</b>
5.4.	Други видове сирищни сирена – основни представители.			
5.5.	Млечно - кисели сирена - механизъм на киселинната коагулация на казеина, производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение.			
5.6.	Топени сирена - суровини, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			<b>2</b>
5.7.	Сирена с плесен - обща характеристика, класификация. Основни представители. Недостатъци.			
<b>Тема 6. Извара. Сладолед.</b>		<b>1</b>		
6.1.	Извара - състав и хранителна ценност, производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение.			
6.2.	Сладолед - химичен състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			
<b>РАЗДЕЛ II. МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА</b>				
<b>Тема 7. Месо</b>		<b>5</b>		

7.1.	Морфологичен строеж на месото. Химичен състав и хранителна ценност на месото.			
7.2.	Основни суровини за месодобив. Изкупуване, транспортиране и предкличична подготовка на животните. Добиване на месо.			
7.3.	Следсмъртни промени в месото - rigor mortis, кулинарно съзряване, дълбока автолиза, микробиологична развала.			
7.4.	Класификация на месото. Кратка характеристика на основните видове месо. Качествени изисквания. Опаковка и маркировка.			2
<b>Тема 8. Съхранение на месото</b>		<b>1</b>		
8.1.	Съхранение на месото в охладено състояние.			
8.2.	Съхранение на месото в замразено състояние.			
8.3.	Методи за продължително нехладилно съхранение на месото.			
<b>Тема 9. Месни продукти</b>		<b>5</b>		
9.1.	Фасонирани месни продукти - технология на производство, асортимент, качествени изисквания. Опаковане и съхранение.			
9.2.	Колбасни изделия - суровини и материали, технология на производство, класификация и асортимент. Качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			2
9.3.	Стерилизирани месни и месно - растителни консерви - суровини, технология на производство. Класификация. Качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			2
<b>Тема 10. Месо от птици</b>		<b>2</b>		
10.1.	Основни видове птици за добив на месо. Особенности в строежа и състава на птичето месо.			
10.2.	Кланична обработка на птиците. Класификация на птичето месо. Качествени изисквания. Опаковане и съхранение.			
<b>Тема 11. Яйца</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
11.1.	Образуване, строеж, химичен състав и хранителна ценност на яйцата.			
11.2.	Технологична обработка на яйцата. Класификация. Качествени изисквания. Опаковане и съхранение, промени в яйцата при съхранение.			
<b>РАЗДЕЛ III. РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ</b>				
<b>ТЕМА 12. Риба</b>		<b>3</b>		
12.1.	Морфологичен строеж, химичен състав и хранителна ценност на рибата. Класификация на рибата.			
12.2.	По - важни морски и сладководни видове риби със стопанско значение за нашата страна.			
<b>ТЕМА 13. Жива риба.</b>		<b>1</b>		
13.1.	Изисквания при търговията с жива риба.			
13.2.	Качествени изисквания към живата риба.			
<b>Тема 14. Прясна и охладена риба</b>		<b>1</b>		<b>2</b>
14.1.	Прясна риба. Следсмъртни промени в рибата.			
14.2.	Охладена риба. Начини за охлаждане на рибата.			
14.3.	Качествени изисквания към прясна и охладена риба.			
<b>Тема 15. Замразена риба</b>		<b>1</b>		
15.1.	Технология на производство. Качествени изисквания.			
15.2.	Съхранение на замразената риба. Промени при съхранение.			
<b>Тема 16. Нестерилизирани рибни продукти</b>		<b>4</b>		
16.1.	Солена риба. Осоляването като метод за консервиране. Технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Недостатъци.			
16.2.	Пушена риба. Опушването като метод за консервиране. Технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение. Интензивни методи за опушване на			2

	рибата.			
16.3.	Сушена риба. Сушенето като метод за консервиране. Технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковане и съхранение.			
<b>Тема 17. Стерилизирани рибни консерви.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
17.1.	Технология на производство. Класификация. Качествени изисквания.			
17.2.	Опаковане и съхранение на стерилизираните рибни консерви. Недостатъци. Видове бомбаж.			
<b>Тема 18. Хайвер</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
18.1.	Строеж, химичен състав и хранителна ценност на хайвера. Добиване и обработка. Класификация. Качествени изисквания			
18.2.	Опаковане и съхранение. Недостатъци.			
<b>Общо:</b>		<b>45</b>		<b>30</b>

### **III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

<b>№. по ред</b>	<b>ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА</b>	<b>Брой</b>	<b>ИАЗ ч.</b>
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Протоколи за проведените лабораторни упражнения	<b>15</b>	<b>30</b>
1.2.	Колоквиум	<b>1</b>	<b>35</b>
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>16</b>	<b>65</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Класически писмен изпит с билети на лотариен принцип	<b>1</b>	<b>100</b>
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>100</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>17</b>	<b>165</b>

### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

#### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Дончев, Х., Д. Златева. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, част първа. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна, 2010.
2. Дончев, Х., Д. Златева, С. Пашова. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, част втора. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна, 2010.
3. Edelstein, S. Food Science. An Ecological Approach. Jones&Bartlet Learning, 2014.

#### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Златева, Д. Технологично значение и физиологично влияние на нитратите и нитритите, използвани в колбасното производство – част I. *Хранително – вкусова промишленост*, 2011, № 2, с. 41 – 43.
2. [Сычева, О.](#), Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов, Москва – Берлин, Direct MEDIA, 2014.
3. Vaclavik, V., E. Christian, Essentials of Food Science, Springer, 2014.

4. Hedrick, H. Principles of Meat Science, CTI Review, 2015.
5. Zlateva, D. About salt content of cheese offered by retail outlets in Bulgaria, *Forum Ware International*, 2010, № 2, ISSN 1810-7028, pp. 34 – 43.
6. Zlateva, D., M. Nikolova. Determination of nitrite content of meat products offered on the Bulgarian market. *Forum Ware International*, 2011, № 2, pp. 25 – 34.