

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А
ЦЕНТЪР ЗА МАГИСТЪРСКО ОБУЧЕНИЕ
КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ“

Приета от ФС (протокол №9/23.04.2020 г.)

Приета от КС (протокол №10/18.02.2020 г.)

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Денка Златева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „СТОКОЗНАНИЕ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИТЕ
СТОКИ“;

ЗА СПЕЦ: „Качество и експертиза на стоките“; ОКС „магистър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 – СНУ; 6 - ДНДО; СЕМЕСТЪР: 9 – СНУ, 11 - ДНДО;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 150 ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.

КРЕДИТИ: 5

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	30	2
• УПРАЖНЕНИЯ (лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	90	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Денка Златева)

2.
(доц. д-р Събка Пашова)

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

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината "Стокознание на хранително – вкусовите стоки" е основополагаща за подготовката на студентите от образователно-квалификационна степен "магистър" в специалност "Качество и експертиза на стоките" – СНУ и ДНДО. Тя изучава общотеоретичните проблеми, свързани с химичния състав и хранителната ценност на различните хранителни продукти; с промените, които настъпват в тях по време на съхранение; с класификацията и качествените изисквания към тях, както и основните аспекти, свързани с добиването, качеството и съхранението на хранителните стоки от животински и растителен произход. Отделено е внимание и на производството, окачествяването и съхранението на вкусовите стоки. С изучаването на тази дисциплината студентите придобиват необходимите теоретични и практически знания, за да могат да:

- познават химичния състав на хранително-вкусовите стоки;
- познават теоретичните аспекти, свързани с качеството и методите за неговото определяне;
- познават основните процеси, които протичат в хранително-вкусовите стоки по време на съхранение;
- познават нормативните изисквания относно качеството на хранителните стоки ;
- познават изискванията относно състоянието на опаковката и пълнотата на маркировката;
- познават изискванията относно съхранението и транспортирането на хранителните стоки.

Дисциплината формира умения за практическо приложение на придобитите знания относно: съвременните методи за определяне на основните компоненти в химичния състав на хранително-вкусовите стоки, методите за определяне на качеството и съпоставка на получените резултати с нормативните изисквания. Това е от важно значение за успешната реализация на обучаваните студенти като специалисти в областта на качеството и експертизата 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. Дисциплината „Стокознание на хранително – вкусовите стоки” спомага за разширяване на знанията, придобити от други дисциплини, като в същото време са основа за изучаване на широк кръг от дисциплини в специалността – "Експертиза на хранително-вкусовите стоки", "Безопасност на стоките", "Защита на потребителските интереси" и др.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
1.	Теоретични основи на стокознанието на хранително-вкусовите стоки	3		0

1.1.	Въведение в стокознанието на хранително-вкусовите стоки - предмет, метод, съдържание и развитие, качество на стоките.			
1.2.	Химичен състав на хранително-вкусовите стоки - вода, минерални вещества, въглехидрати, белтъчни вещества, ензими, липиди, киселини, витамини.			
1.3.	Основи на съхранението и консервирането на ХВС.			
2. Мляко и млечни продукти		4		
2.1.	Прясно мляко. Химичен състав и хранителна ценност, производство, класификация и качествени изисквания. Опаковане, съхранение и недостатъци.			2
2.2.	Млечно - кисели продукти. Хранително и лечебно - диетично значение на млечно - киселите продукти. Българско кисело мляко.			0
2.3.	Млечни масла. Химичен състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация и качествени изисквания. Опаковане, съхранение и недостатъци на млечните масла.			2
2.4.	Сирене. Химичен състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация и качествени изисквания. Опаковане, съхранение и недостатъци.			2
3. Месо, месни продукти и яйца		4		
3.1.	Прясно месо. Морфологичен строеж и химичен състав. Добиване и класификация.			2
3.2.	Съхраняване на месото. Следсмъртни промени в месото. Съхраняване на месото в охладено и замразено състояние. Качествени изисквания към месото.			
3.3.	Месни продукти.			2
3.4.	Яйца - образуване, строеж, химичен състав и хранителна ценност, технологична обработка, качествени изисквания.			
4. Риба и рибни продукти		4		
4.1.	Риба. Морфологичен строеж, химичен състав и хранителна ценност. Класификация на рибата. По - важни морски и сладководни видове риби със стопанско значение за нашата страна.			
4.2.	Жива, охладена и замразена риба. Следсмъртни промени в тъканите на рибата. Съхранение на жива, неохладена, охладена и замразена риба. Качествени изисквания. Промени в охладената и замразената риба при съхранение.			2
4.3.	Рибни продукти — стерилизирани рибни консерви; хайвер.			
5. Хранителни мазнини и продукти от преработката им		2		
5.1.	Обща характеристика на хранителните мазнини. Химичен състав, качествени изисквания и класификация на хранителните мазнини.			
5.2.	Растителни масла и животински мазнини - добиване, свойства и качествени изисквания.			2
6. Вкусови стоки		4		
6.1.	Високоалкохолни напитки - неподсладени и подсладени. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			
6.2.	Вина. Химичен състав и хранителна ценност, производство и класификация. Трапезни вина, ликьорени вина, вермути и пенливи вина. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
6.3.	Пиво. Химичен състав и хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			
6.4.	Безалкохолни напитки. Плодови сокове. Газирани безалкохолни напитки. Минерална вода.			
6.5.	Алкалоидни стоки - тютюневи изделия, чай, кафе, какао. Химичен състав, класификация и качествени изисквания.			2

7. Плодово - зеленчукови стоки		3		2
7.1.	Химичен състав и хранителна ценност на пресни плодове и зеленчуци.			
7.2.	Пресни плодове.			
7.3.	Пресни зеленчуци.			
8. Зърнени храни и продукти от тяхната преработка		3		
8.1.	Стреж и състав на зърнените храни. Общи качествени показатели.			
8.2.	Брашно. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
8.3.	Хляб. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
8.4.	Макаронени изделия. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
9. Нишестено - захарни стоки		3		
9.1.	Захар. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			
9.2.	Пчелен мед. Химичен състав, хранителна ценност, образуване, добиване и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
9.3.	Захарни изделия — шоколад, бисквити и вафли.			2
Общо:		30		30

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Писмена разработка (по предварително избрана или зададена тема)	1	30
1.2.	Протоколи за проведени лабораторни упражнения	15	15
1.3.	Тест със затворени въпроси	1	45
Общо за семестриален контрол:		17	90
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Текуща оценка	-	-
Общо за сесиен контрол:		-	-
Общо за всички форми на контрол:		17	90

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Златева, Д., Стойкова, Т. (2014) *Стокознание*. Варна: Наука и икономика - ИУ Варна.
2. Дончев, Х., Златева, Д. (2010) *Стокознание на хранително – вкусовите стоки*, част първа. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна.
3. Дончев, Х., Златева, Д., Пашова, С. (2010) *Стокознание на хранително – вкусовите стоки*, част втора. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна.

4. Пашова, С., Атанасова, П. (2019) *Стокознание* : [Електронен учебник]. Варна: Знание и бизнес
http://eknigibg.net/index.php?route=product/product&path=25_30&product_id=89, с. 174.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Обрешков, И., Терзиева, В. (2014) *Стокознание и експертиза на храни и напитки*. Пловдив: Академично издателство на УХТ - Пловдив.
2. Кабзев, Й., Игнатов, И. (2011) *Технология на пивото*. Пловдив: Академично издателство на УХТ.
3. Костадинов, Х. (2011) *Виното: Производство и контрол*. Пловдив: Академично издателство на УХТ.
4. Манджуков, Б. (2010) *Основи на винопроизводството*. София: ИК „Дионис“.
5. Вълчанов, Г., Пашова, С. (2014) Тест на бира. *Списание Активни потребители*, С: Българска национална асоциация Активни потребители, бр. 4, с. 21-24.
6. Pashova, S., Nikolova, K., Dimitrov, G. (2013) Study of the Quality of "Twinings" Tea. *International Journal of Economic Practices and Theories*, vol. 3, № 1, pp. 1-9.
7. Стефанова, Д., Златева, Д. (2013) Проучване на възможностите за обогатяване на хляба с минерални вещества. "Стоковедната наука - традиции и актуалност" - XII научна конференция с международно участие, Варна.
8. Златева, Д. (2011) Здравословни аспекти на консумацията на продукти от пълнозърнести брашна. *Хранително – вкусова промишленост*, 2011, № 8, с. 53 - 57.