

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А
ФАКУЛТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ“
КАТЕДРА „МЕЖДУНАРОДНИ ИКОНОМИЧЕСКИ ОТНОШЕНИЯ“

Приета от ФС (протокол № 12/ 29.04.2024 г.)

Приета от КС (протокол № 8/ 16.04.2024 г.)

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Добрин Добрев)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ НА СТОКИТЕ В МЕЖДУНАРОДНАТА ТЪРГОВИЯ”

ЗА СПЕЦ: „Международен бизнес“; ОКС „магистър“ – задочно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 за СС и СНУ,

СЕМЕСТЪР: 9 за СС и СНУ,

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 30 ч.

КРЕДИТИ: 6

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:	
т.ч.	
• ЛЕКЦИИ	15
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия)	15
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	150

Изготвили програмата:

.....
(доц. д-р Събка Пашова)

.....
(гл. ас. д-р Ваня Живкова)

Ръководител катедра:
„Стокознание“ (доц. д-р А. Стоянова)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплина „Качество и безопасност на стоките в международната търговия“ има за цел да даде задълбочени теоретични, практически знания и разбиране на студентите от магистърската програма „Международен бизнес“ относно теоретичните основи, нормативните изискванията и методите за осигуряване на качеството и безопасността на стоките в международната търговия.

С настоящата учебна дисциплина студентите придобиват знания за същността и формирането на качеството на стоките, качествените показатели и изискванията към качеството на стоките; видовете опасности в състава на стоките - биологична, химична, физична и радиологична. На вниманието им се предлагат теми и въпроси застъпващи: биологичната, респективно микробиологичната, химичната, физичната и радиологичната безопасност на стоките; вредните химичните вещества - естествено съдържащи се или допълнително попаднали като замърсители в стоките, които са от значение за осигуряване на безопасността на стоките и предпазване здравето на потребителите; подходите, принципите и методите за осигуряване на качеството и безопасността на стоките.

В семинарните занятия се акцентира върху проблемно ориентираното обучение. Студентите разширяват получените теоретични знания и придобиват практически умения за решаване на конкретни задачи, свързани с подходите, принципите и методите за осигуряване на качеството и безопасността на стоките. Придобитите знания и формираните нови умения, студентите прилагат в дискусии, презентации, при решаване на казуси и разработване на самостоятелна работа по актуални проблеми, свързани с качеството и безопасността на стоките чрез стимулиране на творческите възможности на студентите. Разглеждането на посочените проблеми в дисциплината спомага за разширяване на знанията, получени при изучаването на други дисциплини, свързани с управлението на процесите и операциите в международната търговия, публичните финанси и други икономически въпроси.

Дисциплината „Качество и безопасност на стоките в международната търговия“ съдейства за формиране на следните ключови компетентности съгласно препоръката на Съвета на Европейския съюз (ЕС) от 22 май 2018 г.:

- предприемаческа – група 7, изгражда способност за критично мислене и анализиране, за решаване на задачи по оценка и анализ на качеството и безопасността на стоките, вземане на оперативни решения в областта на качеството и безопасността на стоките. Способства за представяне на уменията за тълкуване на различна специфична информация и предпоставя разгръщането на психическата устойчивост, креативност, гъвкавост при самостоятелна и екипна работа.
- цифрова - група 4, способност за търсене, ползване и прилагане на информация с цел решаване на различни казуси и проблеми свързани с качеството и безопасността на стоките, чрез решаване на казуси, подготовка на презентации и самостоятелни разработки и др.
- гражданска - група 6, изгражда способност за справяне с реални възникнали казуси в ситуации на проблеми свързани с качеството и безопасността на стоките; развива умения за вземане на решения, в услуга на общността чрез осъзнаване на необходимостта от преоценка на качеството и безопасността на предлаганите стоки и включване в социално-значими инициативи и дейности.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
1. Въведение в дисциплината	
1.1.	Същност, значение и роля на качеството на стоките в международната търговия. Основни понятия. Класификация на стоките.
1.2.	Формиране качеството на стоките. Основни свойства на стоките, фактори за формиране и запазване качеството на стоките.
1.3.	Качествени показатели и методи за изследване качеството на стоките. Изисквания към качеството на стоките.
1.4.	Качество на стоките в аспекта на тяхната безопасност. Европейска директива за обща безопасност на продуктите. Политики по отношение осигуряване на безопасността.
1.5.	Безопасност на стоките – същност, значение, обща характеристика, фактори, влияещи върху безопасност на стоките.
1.6.	Критерии за безопасност на стоките. Стратегия на Европейския съюз за безопасността на стоките.
2. Видове безопасност на стоките	
2.1.	<u>Микробиологична безопасност на стоките.</u> Същност, критерии за микробиологична безопасност, осигуряване на микробиологичната безопасност на стоките. Фактори, влияещи върху размножаването на микроорганизмите (вода, температура, (pH), хранителни вещества, активност на водата, Aw).
2.2.	<u>Химична безопасност на стоките.</u> Същност, основни токсикологични понятия. Оценка на риска (химична безопасност) на консумираната стока.
2.3.	Вредни химични вещества, мигриращи в стоките от пластмасови материали, използвани за опаковка на стоките.
2.4.	Тежки метали, мико- и фитотоксини, антибиотици, стимулатори на растежа (хормони) и алергени в стоките.
2.5.	<u>Физична безопасност на стоките.</u> Същност, видове механични примеси и контрол на чуждите примеси в стоките.
2.6.	Влияние на опаковъчните материали и транспорта върху безопасността на стоките.
2.7.	<u>Радиологична безопасност на стоките.</u> Същност, нормативна база, замърсяване на стоките (храни и фуражи). Радиоактивни и облъчени стоки.
3. Осигуряване безопасност на стоките.	
3.1.	Системи, гарантиращи безопасност на стоките.
3.2.	Безопасност на храни (от животински и растителен произход, вкусови стоки - високоалкохолни напитки и тютюневи изделия). Европейски орган за безопасност на храните.
3.3.	Безопасност на промишлени стоки (детски играчки, тъкани, готово облекло, обувни стоки, козметични и парфюмерийни стоки).
3.4.	Безопасност на детергенти – същност, видове и изисквания към специфичните продуктови групи, които се считат за детергенти.

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Казуси	3	30
1.2.	Домашна работа и презентация	2	50
1.3.	Практически задачи и протоколи	4	30
Общо за семестриалното оценяване:		9	110
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит (тест)	1	40
Общо за сесийното оценяване:		1	40
Общо за всички форми на контрол:		10	150

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Моллов, П. (2013) Качество на храните. София: Матком.
2. Несторова, В. (2014) Хигиена на храненето и хранително законодателство. София: Матком.
3. 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
4. Asbury, S. (2018) Health and Safety, Environment and Quality Audits, 3rd Edition.
5. FAO. 2023. Safe food for everyone – FAO's work on food safety: science, standards and good practices. Rome, <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4347en>
6. World Health Organisation - <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Живкова, В., Пашова, С. (2014) Нетрадиционни източници на природни оцветители. Сборник доклади от XI международна научна конференция “Интелигентната специализация на България”, Международно Висше Бизнес Училище (МВБУ), Ботевград, Б: Издателство на МВБУ, с. 507-520.
2. Пашова, С. (2022) Изследване на видовото разнообразие и безопасността на ядивни цветя = Study of Species Diversity and Safety of Edible Flowers. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans [JMAB]*, Trojan: Research Institute of Mountain Stockbreeding and Agriculture, 25, 2022, 2, с. 346-367.
3. Ahern, R. (2017) IICA's Role in Improving Global Food Safety, *Global food safety* | October/November 2017.
4. Orriss, G., Whitehead, A. (2000) Hazard analysis and critical control point (HACCP) as a part of an overall quality assurance system in international food trade. *Food control*, 11(5), pp. 345-351.
5. Knechtges, P. (2011) *Food Safety: Theory and Practice*, 1st ed.
6. Pashova, S. (2021) Contemporary Aspects of Goods` Safety. *Izvestia Journal of the Union of Scientists – Varna*, Economic Sciences Series, Varna: Union of Scientists - Varna, 10, 1, 80-89.

7. Stefanova, M., Pashova, S. (2021) The Effect of Rapid Detection Methods on the Minimization and Prevention of the Risk of Contamination with Aflatoxins in Peanut Products, *Global Journal of Medical Research: L Nutrition and Food Science*, Framingham, MA, USA: Global Journals Inc., 21, 1, pp. 1-6.
8. Marion N. (2011) *Safe Food: The Politics of Food Safety*. University of California Press. Berkeley, CA.
9. Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ), <https://bfsa.egov.bg/wps/portal/bfsa-web/home>
10. Европейският орган за безопасност на храните (EFSA), <https://www.efsa.europa.eu/bg>
11. Рекламенти и Директиви на ЕС относно безопасността на стоките.
12. ЕС, Food Hygiene - Community Directives, Council Directives concerning Legislation on Food Hygiene, http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/directives_en.htm
13. Parliament European. (1964, 1992) Council Directive 85/374/EEC and Council Directive 92/59/EEC on General Product Safety, 01.1964, 29.06.1992.
14. Parliament, European. (2002) Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. OJ L 31, 1.2.2002, p. 1–24
15. RASFF - The Rapid Alert System for Food and Feed - 2016 annual report European Commission - Health and Food Safety — 2017 More information about RASFF - The Rapid Alert System for Food and Feed online: http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm