

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ВАРНА**  
**С Т О П А Н С К И Ф А К У Л Т Е Т**  
**КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ“**

---

Приета от ФС (протокол № )  
Приета от КС (протокол № 6/28.02.2020 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”;  
ЗА СПЕЦ: “Икономика и търговия”; ОКС „бакалавър” – дистанционно обучение  
КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 5;  
ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 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 (лабораторни упражнения)	6
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	228
В т.ч.:	
• ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ КОНСУЛТАЦИИ	8
• САМОПОДГОТОВКА	220

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". Целта на тази дисциплина е за запознаване студентите с 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, съхранението и реализацията им.

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“.

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 стокосни групи;
- вземат решения за подходящите условия за съхранение на хранително-вкусовите и промишлените стоки със цел запазване на качеството и потребителните им свойства;
- познават изискванията на нормативните документи към качеството, опаковката, маркировката, съхранението и транспортирането на хранително-вкусовите и промишлените 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.

## **II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ**

<b>№. по ред</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ</b>
<b>РАЗДЕЛ I <u>ВЪВЕДЕНИЕ В СТОКОЗНАНИЕТО</u></b>	
<b>ТЕМА 1. ТЕОРЕТИЧНИ ОСНОВИ НА СТОКОЗНАНИЕТО</b>	
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 съхранение на стоките.
<b>РАЗДЕЛ II СТОКОЗНАНИЕ НА ПРОМИШЛЕНИТЕ СТОКИ</b>	
<b>ТЕМА 1. ПОТРЕБИТЕЛНИ СВОЙСТВА НА ПРОМИШЛЕНИТЕ СТОКИ</b>	
<b>ТЕМА 2. СЪЖКЛЕНИ СТОКИ</b>	
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, съхранение и транспортиране.
<b>ТЕМА 3 КЕРАМИЧНИ СТОКИ</b>	
3.1	Основи на производството.
3.2	Домакински порцеланови стоки. Асортимент.
3.3	Качество на порцелановите стоки.
3.4	Опаковка, маркировка, съхранение и транспортиране.
<b>ТЕМА 4 БИТОВИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СТОКИ</b>	
4.1	Изисквания към битовите електрически стоки. Домакински електронагревателни уреди - асортимент. Опаковка, маркировка, съхранение и транспортиране
4.2	Битови електродвигателни уреди и машини. Битови хладилници, перални машини, уреди за гладене, прахосмукачки - асортимент и качество.
<b>ТЕМА 5 МЕБЕЛИ</b>	
6.1	Класификация. Изисквания.
6.2	Основи на производството.
6.3	Асортимент и качество.
6.4	Опаковка, маркировка, съхранение и транспортиране.
<b>ТЕМА 6 ТЕКСИЛНИ ВЛАКНА</b>	
6.1	Текстилни влакна - класификация и основни свойства
6.2	Естествени текстилни влакна - растителни, животински.
6.3	Химични текстилни влакна - изкуствени и синтетични.
<b>ТЕМА 7 ТЪКАНИ</b>	
7.1	Основни свойства на тъканите.
7.2	Класификация и асортимент.
7.3	Качество на тъканите.
7.4	Опаковка, маркировка, съхранение и транспортиране.
<b>ТЕМА 8 ОБУВНИ СТОКИ</b>	
8.1	Изисквания към обувките.
8.2	Конструкционни особености.
8.3	Класификация и асортимент на кожените обувки.
8.4	Качество на кожените обувки.
<b>ТЕМА 9 ПАРФЮМЕРИЙНИ СТОКИ</b>	

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.
<b>ТЕМА 10 КОЗМЕТИЧНИ СТОКИ</b>	
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.
<b>РАЗДЕЛ III <u>СТОКОЗНАНИЕ НА ХРАНИТЕЛНО – ВКУСОВИТЕ СТОКИ</u></b>	
<b>ТЕМА 11 ПОТРЕБИТЕЛНИ СВОЙСТВА НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИТЕ СТОКИ</b>	
11.1	Усвоимост, хранителна и енергетична ценност.
11.2	Биологична ценност.
11.3	Безвредност на хранително-вкусовите стоки.
<b>ТЕМА 12 ХИМИЧЕН СЪСТАВ НА ХВС</b>	
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.
<b>ТЕМА 13 ПРОЦЕСИ И ПРОМЕНИ В ХВС</b>	
13.1	Процеси и промени в ХВС при съхранение. Фири.
13.2	Методи за съхранение и консервиране на ХВС.
<b>ТЕМА 14 МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ</b>	
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.
<b>ТЕМА 15 МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА</b>	
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.
<b>ТЕМА 16 РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ</b>	

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.-
<b>ТЕМА 17 ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНАТА ПРЕРАБОТКА</b>	
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.
<b>ТЕМА 18 ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ПРОДУКТИ ОТ ПРЕРАБОТКАТА ИМ</b>	
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.
<b>ТЕМА 19 НИШЕСТЕНО-ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ</b>	
19.1	Пчелен мед.
19.2	Шоколад.
<b>ТЕМА 20 ВКУСОВИ СТОКИ</b>	
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.

#### **IV. 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.	Курсова работа	1	80
1.2	Електронен тест	1	48
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>2</b>	<b>128</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Тест със закрити въпроси	1	100
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>100</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>3</b>	<b>228</b>

## **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.

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Златева, Д., Т. Стойкова. Стокознание. Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2014.
2. Златева, Д., Т. Стойкова. Стокознание. Ръководство за лабораторни упражнения. Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2015.
3. Дончев, Х., Д. Златева. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част първа, Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2010.
4. Дончев, Х., Д. Златева, С. Пашова. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част втора, Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2010.
5. Дончев, Х., С. Пашова, Д. Златева, Стокознание на хранително-вкусовите стоки – III част, Първо издание, Издателство „Наука и икономика“, Икономически университет – Варна, 2011.