

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
ЦЕНТЪР ЗА МАГИСТЪРСКО ОБУЧЕНИЕ
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: “БЕЗОПАСНОСТ НА СТОКИТЕ”;

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

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 - СС, СНУ, 6 - ДНДО; СЕМЕСТЪР: 10 - СС, СНУ, 11 - ДНДО;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 210 ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.

КРЕДИТИ: 7

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 (семинарни занятия)	15	1
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	150	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Събка Пашова)

2.
(гл. ас. д-р Антоанета Стоянова)

3.
(гл. ас. д-р Ваня Живкова)

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

I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплина "Безопасност на стоките" има за цел да даде задълбочени теоретични, практически знания и разбиране на студентите от магистърската специалност „Качество и експертиза на стоките” относно изискванията и методите за осигуряване на безопасността на стоките.

С настоящата учебна дисциплина студентите придобиват знания за видовете опасности за стоките - биологична, химична и физична. На вниманието им се предлагат теми и въпроси застъпващи: биологичната, респ.микробиологичната, химичната и физичната безопасност на стоките;вредните микроорганизми и 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 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 безопасността на стоките. Придобитите знания и формираните нови умения, студентите прилагат при решаване на казуси и разработване на самостоятелна работа по актуални проблеми, свързани с безопасността на стоките.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
1. Въведение в дисциплината				
1.1.	Качеството на стоките в аспекта на тяхната безопасност. Европейска директива за обща безопасност на продуктите. Политики по отношение осигуряване на безопасността.	2		
1.2.	Критерии за безопасност на храните. Стратегия на Европейския съюз за безопасността на храните.	2	1	
1.3.	Биологична безопасност на стоките — обща характеристика и фактори, влияещи върху биологичната безопасност на храните.	2		
1.4.	Закрепване на микроорганизмите върху стоките като фактор, оказващ влияние върху биологичната безопасност на храните.	1		
1.5.	Производствени сгради и помещения, технологични съоръжения и обслужващ персонал - фактор за осигуряване на биологичната безопасност на храните.	1	1	
2. Микробиологична безопасност на стоките.				
2.1.	Критерии за микробиологична безопасност на храните.	2		
2.2.	Осигуряване на микробиологичната безопасност на храните. Влияние на водата върху скоростта на размножаване на микроорганизмите. Активност на водата (A_w).	2		
2.3.	Осигуряване на микробиологичната безопасност на храните. Влияние на температурата, на (pH), на хранителните вещества върху размножаването на микроорганизмите.	2	1	
2.4.	Обща характеристика на вредните за човека микроорганизми.	2		
2.5.	Характеристика на някои вредни за човека микроорганизми – колиформи, <i>Escherichia coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .	1	1	
2.6.	Характеристика на някои вредни за човека микроорганизми – <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> .	1	1	
2.7.	Заболявания дължащи се на биологични вредители по стоките. Хранителни инфекции - чревни инфекции.	1		
2.8.	Заболявания дължащи се на биологични вредители по стоките. Хранителни инфекции, преносими върху човека от болни животни.	1		
2.9.	Хранителни отравяния от микробен произход. Хранителни интоксикации (токсикози). Гъбни интоксикации (микотоксикози). Стафилококови интоксикации.	1	1	
2.10.	Хранителни отравяния. Хранителни интоксикации (токсикози). Ботулизъм.	1	1	
2.11.	Хранителни отравяния от микробен произход. Хранителни токсикоинфекции. Салмонелни токсикоинфекции. Салмонелози.	1	1	
3. Химична безопасност на стоките				
3.1.	Химична безопасност на стоките. Основни токсикологични понятия. Оценка на риска (химична безопасност) на консумираната стока.	2		
3.2.	Поведение на вредните химични вещества, проникнали в	1		

	организма.			
3.3.	Фактори, влияещи върху степента на въздействие на вредните химични вещества.	1		
3.4.	Видове вредно въздействие на химичните вещества върху организма.	1		
3.5.	Естествено съдържащи се вредни химични вещества в стоките.	1	1	
3.6.	Вредни химични вещества, мигриращи в стоките от пластмасови материали, използвани за опаковка на стоките.	1	1	
3.7.	Тежки метали в стоките.	1	1	
3.8.	Мико- и фитотоксини в стоките.	2	1	
3.9.	Антибиотици, стимулатори на растежа (хормони) и алергенти в стоките.	1		
3.10.	Пестициди, нитрати, нитрити и нитрозомини в стоките.	1	1	
4. Физична безопасност на стоките				
4.1.	Механични примеси. Контрол на чуждите примеси в стоките.	1		
4.2.	Влияние на опаковъчните материали и транспорта върху безопасността на стоките.	1		
5. Подходи, принципи и методи за осигуряване на безопасността на стоките				
5.1.	НАССР системата и други системи, гарантиращи безопасност.	1		
5.2.	Безопасност на храни от животински произход.	1	1	
5.3.	Безопасност на храни от растителен произход.	1	1	
5.4.	Безопасност на вкусови стоки (високоалкохолни напитки и тютюневи изделия).	1		
5.5.	Безопасност на детски играчки.	1		
5.6.	Безопасност на тъкани, готово облекло и обувни стоки.	1		
5.7.	Безопасност на детергенти.	1		
5.8.	Безопасност на козметични и парфюмерийни стоки.	1		
Общо:		45	15	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№ по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Казуси	2	60
1.2.	Курсова работа	1	45
Общо за семестриален контрол:		3	105
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест)	1	45
Общо за сесиен контрол:		1	45
Общо за всички форми на контрол:		4	150

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Еникова, Р. 2011, Микробиологични процеси и безопасност на българското бяло саламурено сирене становище. София: Национален център по опазване на общественото здраве.
2. Моллов, П. 2013, Качество на храните. София: Матком.
3. Несторова, В. 2014, Хигиена на храненето и хранително законодателство. София: Матком.
4. Asbury, S. 2013 Health and Safety, Environment and Quality Audits.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Пашова, С., Д. Златева. (2015) Изследване съдържанието на сорбинова киселина в топени сирена, предлагани в търговската мрежа. Научни трудове на УХТ, том 62, Академично издателство на УХТ - Пловдив, ISSN 1314-7102, с. 352-355.
2. Пашова, С. (2015) Безопасност на храните в условията на динамично развиващата се икономика - гарантиране защитата на здравето и интересите на потребителите. Сборник с доклади от международна конференция "Бизнес образование и пазарна динамика", под патронажа на проф. д-р Анелия Клисарова - Министър на образованието и науката. В: Издателска къща СТЕНО, с. 84-99.
3. Живкова, В., С. Пашова. (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.
4. Пашова, С., Р. Радев. (2013) Качество и безопасност на някои зеленчуци. Научни трудове на УХТ, том 60, свитък 1, Академично издателство на УХТ - Пловдив, ISSN 1314-7102, с. 643-649.
5. Стоянова, А. "Стандартът GLOBALG.A.P. - гаранция за качеството и безопасността на земеделските продукти", Сборник доклади от научна конференция на катедра Аграрна икономика, ИУ „Наука и икономика“, Варна, 2012.
6. Стоянова, А., Д. Стоилов, „Управление на безопасността на зърнените храни чрез повишаване на превантивните мерки за контрол на микотоксини“ доклади от XVI научна конференция с международно участие „Управление и устойчиво развитие“, 2013, Юндола
7. Стоянова, А. „Верификацията – гаранция за безопасност на храните“ Сборник доклади „XII Юбилейна научна конференция с международно участие – Стоковедната наука – традиции и актуалност – 24 – 25 Октомври 2013“, изд. „График“ – Варна, 2013,
8. Knechtges, P. 2011, Food Safety: Theory And Practice, 1st ed.
9. Marion N. 2011 Safe Food: The Politics of Food Safety. University of California Press. Berkeley, CA. Publication year: 2010.
10. Pashova, S., R. Radev. (2012) Safety Of Foods Offered On The Bulgarian Market. Proceedings of the 18th IGWT Symposium "Technology and Innovation for a Sustainable Future: A Commodity Science Perspective", Roma, Italy.
11. Thomas, I. 2014 In Food We Trust: The Politics of Purity in American Food Regulation. University of Nebraska Press.,Lincoln, NE.
12. EC, Food Hygiene - Community Directives, Council Directives concerning Legislation on Food Hygiene, http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/directives_en.htm
13. COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
14. COMMISSION REGULATION (EU) No 16/2011 of 10 January 2011 laying down implementing measures for the Rapid alert system for food and feed
15. COMMISSION REGULATION (EU) No 252/2012 of 21 March 2012 laying down methods of sampling and analysis for the official control of levels of dioxins, dioxinlike PCBs and non-dioxin-like PCBs in certain food-stuffs and repealing Regulation (EC) No 1883/2006.