

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА**  
**ФАКУЛТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ”**  
**КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ“**

---

Приета от ФС (протокол №/ )  
Приета от КС (протокол № )

**УТВЪРЖДАВАМ:**  
**Декан:**  
(проф. д-р Стоян Маринов)

**У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А**

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: "ПРОДУКТОВИ ЕКСПЕРТИЗИ";

ЗА СПЕЦ: „Маркетинг“; ОКС „бакалавър”

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 5;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 60

КРЕДИТИ: 6

**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	120	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Теменуга Стойкова)
2. ....  
(доц. д-р Денка Златева)

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

## **I. АНОТАЦИЯ**

*Дисциплината "Продуктови експертизи" е основополагаща за подготовката на студентите в образователно-квалификационна степен "бакалавър" от специалност "Маркетинг". Тя изучава общотеоретичните проблеми, свързани с провеждането на продуктови експертизи, като в същото време има и практико-приложна насоченост. С изучаването на тази дисциплината студентите придобиват необходимите теоретични и практически знания, за да могат да:*

- познават задачите, принципите и методите за осъществяване на продуктови експертизи;*
- познават потребителните свойства на основни групи промишлени и хранителни стоки, обект на маркетингови изследвания;*
- познават класификационните признаци на различните стокови групи;*
- познават състава и хранителната ценност на храните и напитките;*
- познават изискванията на европейското и националното законодателство към качеството, опаковката, маркировката, съхранението и транспортирането на хранително-вкусовите и промишлени стоки.*
- познават изискванията относно безопасността и безвредността на стоките.*

*Дисциплината „Продуктови експертизи” формира умения за: практическо приложение на придобитите знания и методите за провеждане на продуктови експертизи, както и за интерпретиране на получените резултати в зависимост от изискванията на нормативните документи. Получените знания ще формират нови умения за управление на продуктовия асортимент, за изграждане на успешни маркетингови стратегии и усъвършенстване иновационния мениджмънт на фирмите. Това е от изключително важно значение за успешната реализация на обучаваните студенти като специалисти в областта на маркетинга.*

*Дисциплината „Продуктови експертизи” кореспондира с изучаваните в предходните курсове дисциплини „Продуктов мениджмънт”, „Маркетингови изследвания”, като в същото време натрупаните знания са основа за изучаване на други дисциплини от учебния план на специалността.*

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>Тема 1. Същност, принципи и значение на продуктите експертизи</b>		<b>1</b>		
1.1.	Същност и задачи на продуктите експертизи			
1.2.	Принципи и значение на продуктите експертизи			
<b>Тема 2. Класификация, асортимент, опаковка и кодиране на продуктите</b>		<b>1</b>		
2.1.	Класификация и асортимент на продуктите			
2.2.	Кодиране на продуктите и опаковките			
2.3.	Опаковка на продуктите. Същност, класификация, основни функции на опаковките.			
<b>Тема 3. Качество, стандартизация и сертификация на продуктите</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
3.1.	Качество на продуктите. Свойства, показатели, методи за определяне.			
3.2.	Стандартизация на продуктите. Обект, област, равнище на стандартизация и видове стандарти.			
3.3.	Сертификация на продуктите. Видове сертификация. Удостоверяване и гарантиране на качеството.			
<b>Тема 4. Потребителни свойства на хранително-вкусовите продукти.</b>		<b>1</b>		
<b>Тема 5. Експертиза на мляко и млечни продукти.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
5.1.	Състав, хранителна ценност и класификация.			
5.2.	Експертиза на качеството на мляко и млечни продукти.			
<b>Тема 6. Експертиза на месо и месни продукти.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
6.1.	Състав, хранителна ценност и класификация.			
6.2.	Експертиза на качеството на месо и месни продукти.			
<b>Тема 7. Експертиза на яйца.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
7.1.	Състав, хранителна ценност и класификация.			
7.2.	Експертиза на качеството на яйца.			
<b>Тема 8. Експертиза на пресни плодове и зеленчуци и продукти от преработката им.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
8.1.	Състав, хранителна ценност и класификация.			
8.2.	Експертиза на качеството на пресни плодове и зеленчуци и продукти от преработката им.			
<b>Тема 9. Експертиза на зърнени храни и продукти от преработката им.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
9.1.	Състав, хранителна ценност и класификация.			
9.2.	Експертиза на качеството на зърнени храни и продукти от преработката им.			
<b>Тема 10. Експертиза на вкусови стоки.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
10.1.	Състав, физиологично действие и класификация.			
10.2.	Експертиза на качеството на вкусови стоки.			
<b>Тема 11. Потребителни свойства на нехранителните продукти</b>		<b>1</b>		
11.1	Функционални, ергономични и естетични потребителни свойства.			
11.2.	Надеждност, безопасност и екологични свойства.			

<b>Тема 12. Експертиза на продуктите от стъкло.</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
12.1.	Класификация и асортимент на продуктите от стъкло.			
12.2.	Експертиза на качеството на продуктите от стъкло. Опаковка и съхранение.			
<b>Тема 13. Експертиза на керамичните продукти</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
13.1.	Класификация и асортимент на керамичните продукти.			
13.2.	Експертиза на качеството на керамичните продукти. Потребителни свойства и тяхното удостоверяване. Опаковка, транспорт и съхранение.			
<b>Тема 14. Експертиза на текстилните продукти</b>		<b>2</b>		<b>4</b>
14.1.	Класификация и асортимент на тъканите. Потребителни свойства и експертиза на качеството. Маркировка, опаковка и съхранение.			
14.2.	Класификация и асортимент на готовото облекло. Потребителни свойства и експертиза на качеството. Маркировка, опаковка и съхранение.			
<b>Тема 15. Експертиза на обувните продукти</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
15.1.	Класификация. Асортимент. Потребителни свойства на обувните продукти.			
15.2.	Експертиза на качеството на обувките. Изисквания за опаковка, маркировка, съхранение.			
<b>Тема 16. Експертиза на парфюмерийните и козметичните продукти</b>		<b>4</b>		<b>4</b>
16.1.	Класификация и потребителни свойства на парфюмерийните продукти. Експертиза на качеството. Опаковка, маркировка, транспорт.			
16.2.	Класификация и асортимент на козметичните продукти. Експертиза на качеството. Изисквания за безопасност. Опаковка, маркировка, съхранение.			
<b>Общо:</b>		<b>30</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.	Тест с отворени и затворени въпроси	<b>1</b>	<b>40</b>
	<b>Общо за семестриален контрол:</b>	<b>1</b>	<b>40</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Тест със затворени въпроси	<b>1</b>	<b>80</b>
	<b>Общо за сесиен контрол:</b>	<b>1</b>	<b>80</b>
	<b>Общо за всички форми на контрол:</b>	<b>2</b>	<b>120</b>

### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

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

1. Златева, Д., Т. Стойкова. Стокознание. Варна: Наука и икономика, ИУ - Варна, 2014.
2. Златева, Д., Т. Стойкова, В. Маринова, Р. Радев. Стокознание. Ръководство за лабораторни упражнения, Варна: Наука и икономика, ИУ - Варна, 2015.
3. Обрешков, И., В. Терзиева. Стокознание и експертиза на храни и напитки. Пловдив: Академично издателство на УХТ - Пловдив, 2014.

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

1. Halabi, S. Food and Drug Regulation in an Era of Globalized Markets, Elsevier, 2015
2. Holban, A., A. Grumezescu. Food Quality: Balancing Health and Disease. Academic Press Elsevier, 2018.
3. Геннадьевна, Л., М. Положишникова, А. Рыжакова, Т. Иванова. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения. М: ИНФРА-М, 2012.
4. Дзахмишева, И. Ш. и др., Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров, Москва : Дашков и Ко, 2009.
5. Славнова, Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров, М.: Дашков и Ко, 2013.
6. Стойкова, Т. Сертификация и качество на стоките. Известия на Съюза на учените - Варна. Сер. Икономически науки [Izvestia Journal of the Union of Scientists - Varna. Economic Sciences Series], 7, 2018, 1, 295 - 305.
7. Stoykova, T. Problems for the Identification and Establishment of Falsifications of Parfumery Goods. Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: I Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція, 27-28 листопада 2018 р., Луганський національний університет ім. Тараса Шевченка, м. Старобільськ, Україна, Старобільськ, Україна: Луганський національний університет ім. Тараса Шевченка, 2018, 362 - 365.
8. Fortin, N., Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice, Wiley, 2016.
9. Karunaratne, D., G. Pamunuwa. Food Additives. Intech Open, 2017.