

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
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: “СТОКОЗНАНИЕ”;

ЗА СПЕЦ: „Икономика и търговия“; ОКС „бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 5;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 240 ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.

КРЕДИТИ: 8

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	180	-

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". Тя изучава общотеоретичните 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 и съхранението им. С изучаването на тази дисциплината студентите придобиват необходимите теоретични и практически знания, за да могат да:

- определят асортиментните групи на различните хранителни и нехранителни стоки;*
- оценяват качеството на хранителните и промишлените стоки;*
- познават строежа, състава, свойствата и класификационните признаци на различните стокови групи;*
- вземат решения за подходящите условия за съхранение на хранително-вкусовите и промишлените стоки с оглед запазване на качеството и потребителните им свойства;*
- познават изискванията на нормативните документи към качеството, опаковката, маркировката, съхранението и транспортирането на хранително-вкусовите и промишлени 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.

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“.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
РАЗДЕЛ I ВЪВЕДЕНИЕ В СТОКОЗНАНИЕТО				
ТЕМА 1. ТЕОРЕТИЧНИ ОСНОВИ НА СТОКОЗНАНИЕТО		3		2
1.1	Предмет, задачи, принципи и методи на стокотознанието.			
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, област, равнище, методи на стандартизация. Категории и видове стандарти.			
1.5.	Сертификация на стоките – същност, видове, основни принципи. Удостоверяване на резултатите от сертификацията -			
1.6	Опаковка, маркировка, транспортиране и съхраняване на стоките.			
РАЗДЕЛ II СТОКОЗНАНИЕ НА ПРОМИШЛЕНИТЕ СТОКИ				
ТЕМА 2. ПОТРЕБИТЕЛНИ СВОЙСТВА НА ПРОМИШЛЕНИТЕ СТОКИ		1		
ТЕМА 3. СТЪКЛЕНИ СТОКИ		2		2
3.1	Основи на производството.			
3.2	Класификация и асортимент.			
3.3	Битови стъклени стоки			
3.4	Качество на стъклените стоки.			
3.5	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.			
ТЕМА 4. КЕРАМИЧНИ СТОКИ		2		2
4.1	Основи на производството.			
4.2	Домакински порцеланови стоки. Асортимент.			
4.3	Качество на порцелановите стоки.			
4.4	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.			
ТЕМА 5. БИТОВИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СТОКИ		1		
5.1	Изисквания към битовите електрически стоки. Домакински електронагревателни уреди - асортимент, изисквания към качеството.			
5.2	Битови електродвигателни уреди и машини - асортимент и качество. Маркировка на битовите електрически уреди			
ТЕМА 6. МЕБЕЛИ		1		
6.1	Класификация. Изисквания.			
6.2	Основи на производството.			
6.3	Асортимент и качество.			
6.4	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.			
ТЕМА 7. ТЕКСИЛНИ ВЛАКНА		1		2
7.1	Текстилни влакна - класификация и основни свойства			
7.2	Естествени текстилни влакна - растителни, животински.			
7.3	Химични текстилни влакна - изкуствени и синтетични.			

ТЕМА 8. ТЪКАНИ		1		2
8.1	Основни свойства на тъканите.			
8.2	Класификация и асортимент.			
8.3	Качество на тъканите.			
8.4	Опаковка, маркировка, съхраняване и транспортиране.			
ТЕМА 9. ОБУВНИ СТОКИ		2		2
9.1	Изисквания към обувките.			
9.2	Конструкционни особености.			
9.3	Класификация и асортимент на кожените обувки.			
9.4	Качество на кожените обувки.			
ТЕМА 10. ПАРФЮМЕРИЙНИ И КОЗМЕТИЧНИ СТОКИ		2		4
10.1	Парфюмерийни стоки - асортимент, качество, опаковка, маркировка, съхранение.			
10.2	Козметични стоки - класификация, асортимент, качество. Опаковка, маркировка и съхранение на козметичните стоки.			
РАЗДЕЛ III СТОКОЗНАНИЕ НА ХРАНИТЕЛНО – ВКУСОВИТЕ СТОКИ				
ТЕМА 11. ПОТРЕБИТЕЛНИ СВОЙСТВА НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИТЕ СТОКИ		1		
11.1	Усвоимост, хранителна и енергетична ценност.			
11.2	Биологична ценност.			
11.3	Безвредност на хранително-вкусовите стоки.			
ТЕМА 12. ХИМИЧЕН СЪСТАВ НА ХВС		2		
12.1	Вода и минерални вещества.			
12.2	Въглехидрати.			
12.3	Белтъчни вещества.			
12.4	Витамини.			
12.5	Липиди. Органични киселини. Ароматични и багрилни вещества. Фенолни съединения.			
ТЕМА 13. ПРОЦЕСИ И ПРОМЕНИ В ХВС ПО ВРЕМЕ НА СЪХРАНЕНИЕ		1		
13.1	Процеси и промени в ХВС при съхранение. Фири.			
13.2	Методи за съхранение и консервиране на ХВС.			
ТЕМА 14. МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ		4		
14.1	Прясно мляко - състав и хранителна ценност, технологична обработка, качествени изисквания, опаковка, съхранение.			2
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.			2
ТЕМА 15. МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА		2		
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			2

	обработка, оценяване и съхранение.			
ТЕМА 16. РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ		1		
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	Стерилизирани рибни консерви - суровини, технология на производство, качествени изисквания, съхранение и недостатъци.-			2
ТЕМА 17. ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНАТА ПРЕРАБОТКА		1		2
17.1	Пресни плодове и зеленчуци - строеж, химичен състав, общи качествени показатели, съхранение.			
17.2	Пресни плодове - основни представители.			
17.3	Пресни зеленчуци - основни представители.			
ТЕМА 18. ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ПРОДУКТИ ОТ ПРЕРАБОТКАТА ИМ		1		2
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.			
ТЕМА 19 ВКУСОВИ СТОКИ		1		2
19.1	Високоалкохолни напитки (неподсладени и подсладени).			
19.2	Вино.			
19.3	Пиво.			
19.4	Алкалоидни стоки - чай, кафе, тютюневи изделия.			
Общо:		30		30

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

No. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Контролна работа (писмена по зададена тема или задача)	2	40
Общо за семестриален контрол:		2	80
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Класически изпит с въпроси на лотариен принцип	1	100
Общо за сесиен контрол:		1	100
Общо за всички форми на контрол:		3	180

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.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дончев, Х., Д. Златева. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част първа, Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2010.
2. Дончев, Х., Д. Златева, С. Пашова. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част втора, Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2010.
3. Дончев, Х., С. Пашова, Д. Златева, Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част трета, Варна: Наука и икономика, ИУ – Варна, 2011.
4. Георгиева, Н., М. Желязкова, Т. Стойкова, Стокознание на промишлените стоки, част III, Издателство “Наука и икономика”, Икономически университет – Варна, 2008.
5. Стефанов, Д., М. Желязкова, Т. Стойкова, Стокознание на промишлените стоки I част, Университетско издателство – ИУ - Варна, 2002.
6. Стефанов Д., М. Желязкова, Т. Стойкова, Стокознание на промишлените стоки II част, Издателство “Наука и икономика” Икономически университет - Варна, 2004 г.
7. Кожухаров, Х. Стокознание, София: Университетско издателство „Стопанство”, 2006.