

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №/ дата): №12/25.04.2024 г.
Приета от КС (протокол №/ дата): №10/22.04.2024 г.

УТВЪРЖДАВАМ:
Директор на Колежа по туризъм:
(Проф. д-р Велина Казанджиева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „СТОКОЗНАНИЕ“

ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“ – задочно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 1; СЕМЕСТЪР: 1

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч.; в т.ч. аудиторна 23 ч.

КРЕДИТИ: 4

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ: т.ч. <ul style="list-style-type: none">● ЛЕКЦИИ● УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	(8) (15)
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	(97)

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Събка Пашова)
2.
(гл. ас. д-р Дана Стефанова)

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

I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплина „Стокознание“ има за цел да даде задълбочени и актуални теоретични, практически знания, разбирания и умения на студентите от Колежа по туризъм за състава, хранителната ценност, методите за съхранение и промените, които настъпват в състава на храните, за качеството и нормираните изисквания относно качеството на някои хранително-вкусовите стоки. Наред с това студентите придобиват и знания за суровините и за технологията на производство на някои по-важни хранително-вкусови стоки.

В лабораторните занятия студентите имат възможност да приложат получените теоретични знания и да придобият практически умения за решаване на конкретни задачи, свързани с основните постановки на методологията на изследване и определяне качеството на конкретна стока (несъответствия, повреди) чрез прилагане на сензорни, физико-химични и някои експресни методи за анализ.

Изучаването на дисциплината „Стокознание“ ще разшири подготовката на колеганите с конкретни знания и формиране на нови умения за оценка качеството на храните, а това ще подпомогне бъдещата им успешна реализация като мениджъри в хотелиерството и ресторантьорството. 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 конкретна стока чрез стимулиране на творческите въз-можности на студентите. Дисциплината спомага за разширяване на знанията и уменията, придобити от други дисциплини, като в същото време са основа за изучаване на широк кръг от дисциплини в специалността „Ресторантьорство“, „Кулинарни продукция и безопасност на храните“ и „Сомелиерство“, като ги запознава със спецификата на състава, свойствата и качеството на храните и изгражда нови умения за вземане на адекватни решения и тяхното прилагане в конкретната ситуация.

Дисциплината „Стокознание“ съдейства за формиране на следните ключови компетентности съгласно препоръката на Съвета на Европейския съюз (ЕС) от 22 май 2018 г.:

- предприемаческа – група 7, подпомага развиването на стратегическо мислене, способност за решаване на проблеми, анализ на ключови икономически показатели, избор на форми на организация на бизнеса, управление на ресурсите за осъществяване на контрол на качеството на стоките;
- цифрова – група 4, способност за търсене, ползване и прилагане на информация с цел решаване на различни проблеми в процеса на производство, анализ и осъществяването на различни кулинарни операции със стоките, чрез решаване на казуси, подготовка на презентации и самостоятелни разработки;
- математическа – група 3, способност за решаване на задачи; формулиране на решения; способност за използване и прилагане на формули, за работа със статистически данни; способност да се обясни природния свят чрез натрупаните знания и използваните методики, вкл. наблюдение и експериментирание, с цел задаване на въпроси и формулиране на заключения, основани на факти, както на и прилагането на тези знания.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
ТЕМА 1. ОБЩА ЧАСТ		1		
1.1.	Състав на хранителните стоки – неорганични и органични вещества.			
1.2.	Качество на хранителните стоки - същност, качествени показатели. Фактори, влияещи върху качеството на хранителните стоки.			
ТЕМА 2. МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТКИ		2		
2.1.	Прясно мляко. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			3
2.2.	Българско кисело мляко. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
2.3.	Сирене. Състав и хранителна ценност, класификация.			
2.3.1.	Бяло саламурено сирене. Технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
2.3.2.	Кашкавал. Технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
ТЕМА 3. МЕСНИ ПРОДУКТИ		1		
3.1.	Фасонирани месни продукти. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
3.2.	Месни продукти от раздробено месо. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			3
ТЕМА 4. РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ		1		
4.1.	Риба - строеж, състав, хранителна ценност, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
4.2.	Замразена риба – технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
4.3.	Рибни продукти – солена и пушена риба - технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
ТЕМА 5. ПРОДУКТИ ОТ ПРЕРАБОТКАТА НА ЗЪРНЕНИТЕ ХРАНИ		1		
5.1.	Хляб. Състав и хранителна ценност, класификация, технология на производство, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			3
ТЕМА 6. ВКУСОВИ СТОКИ		1		
6.1.	Високоалкохолни неподсладени напитки (ракия, мастика, водка, коняк, ром, уиски, джин, текила, саке) - технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			

6.2.	Високоалкохолни подсладени напитки (ликьор, аперативи, емулсионни напитки) - технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
6.3.	Вино. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			3
6.3.1.	Видове вина – трапезни вина, ликьорни (десертни) вина, ароматизирани вина, пенливи вина.			
ТЕМА 7. АЛКАЛОИДНИ СТОКИ		1		
7.1.	Чай. Състав и лечебно диетични свойства на чая, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			3
7.2.	Кафе. Състав и хранителна ценност, класификация, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
Общо:		8		15

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА ¹	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Писмена разработка (по предварително избрана или зададена тема) – студентите самостоятелно, разработват доклад за избраната стокова група.	1	30
1.2.	Практически лабораторни анализи на храни за определяне на качеството	5	10
1.3.	Разработване на протоколи за проведените практически анализи.	5	5
1.4.	Тест върху учебния материал	1	20
Общо за семестриалното оценяване:		7	65
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит (Тест със затворени въпроси)	1	32
Общо за сесийното оценяване:		1	32
Общо за всички форми на контрол:		8	97

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Пашова, С., П. Атанасова (2020) *Стокознание*. Варна: Наука и икономика.
2. Пашова, С., Атанасова, П. (2019) *Стокознание*: [Електронен учебник за студентите от Колежа по туризъм при ИУ-Варна]. Варна: Знание и бизнес

¹ При дисциплини, които завършват с текуща оценка се попълва само т. 1 Семестриално оценяване, съгласно чл.21, ал. 2 от Правилника за оценяване на знанията, уменията и компетентностите на студентите в Икономически университет – Варна.

http://eknigibg.net/index.php?route=product/product&path=25_30&product_id=89, с. 174.

3. Златева, Д., С. Пашова. (2014) *Ръководство за лабораторни упражнения по стокосзнание на хранително-вкусовите стоки - част III*. Варна: Наука и икономика.
4. Златева, Д., С. Пашова. (2013) *Ръководство за лабораторни упражнения по стокосзнание на хранително-вкусовите стоки - част II*. Варна: Наука и икономика.
5. Златева, Д., С. Пашова. (2012) *Ръководство за лабораторни упражнения по стокосзнание на хранително-вкусовите стоки - част I*. Варна: Наука и икономика.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дончев, Х., С. Пашова, Д. Златева. (2011) *Стокосзнание на хранително-вкусовите стоки. Част трета*. Варна: Наука и икономика.
2. Дончев, Х., Д. Златева, С. Пашова. (2010) *Стокосзнание на хранително-вкусовите стоки. Част втора*. Варна: Наука и икономика.
3. Кожухаров, Х. (2011) *Стокосзнание*. София: Мартилен.
4. Обрешков, Ив., В. Терзиева. (2014) *Стокосзнание и експертиза на храни и напитки*. Пловдив: Академично издателство на УХТ.
5. Пашова, С., Радев, Р. (2022) Роля на маркировката върху устойчивото потребление на пресни плодове и зеленчуци. Научни трудове. Университет за национално и световно стопанство, София : Изд. комплекс УНСС, Год. 62, 2022, 2, с. 275-287.
6. Пашова, С. (2021) Качество на пресни плодове и зеленчуци = Quality of Fresh Fruits and Vegetables. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans [JMAV], Trojan : Research Institute of Mountain Stockbreeding and Agriculture, 24, 2021, 4, pp. 378-401.
7. Стефанова, Д., Златева, Д. (2021) Нетрадиционни за хлебопроизводството брашна като източник на калций. Качество и контрол на стоките в условията на Covid пандемия: Сборник с доклади от международна научно-практическа конференция, Варна: Наука и икономика, 39-46.
8. Терзиева, В., Ив. Обрешков. (2014) Сензорен анализ на храни и напитки. Пловдив: Академично издателство на УХТ.
9. Pashova, S., Radev, R. (2021) Labeling of Fresh Fruits and Vegetables. Quality - Access to Success, Bucharest : Romanian Society for Quality Assurance, 22, 2021, 181, pp. 148 -152.
10. Stefanova, D., Zlateva, D. (2022) Possibilities to Increase the Calcium Content of Wheat Bread. Научни трудове. Русенски университет "Ангел Кънчев". Сер. 10.2. Биотехнологии и хранителни технологии, Русе : Акад. изд. Русенски университет, 61, 48-53.
11. Vaclavik, V., Christian, E., Campbell, T. (2021) Essentials of Food Science. Publisher Springer Cham. pp. 481.
12. Закон за храните.
13. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните
14. <http://www.babh.government.bg/> - линк към уеб-сайта на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ), в който има всички важни документи свързани с българското, европейски и международно законодателство (законали, наредби, директиви, правилници, регламенти, решения на Европейската комисия и други).
15. <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/> - линк към уеб-сайта на Европейската комисия и сектор Туризм, в който има всички важни документи за развитието на туризма и хотелиерството.

