

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – В А Р Н А
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
КАТЕДРА „АГРАРНА ИКОНОМИКА“

Приета от ФС (протокол № 11/ 25.04.2024)

Приета от КС (протокол № 7/ 11.04.2024)

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Денка Златева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „КОНТРОЛ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ“

ЗА СПЕЦ: „Аграрен бизнес“; ОКС „бакалавър“ – редовно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 6

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

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 (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	120	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Гергана Славова)

2.
(доц. д-р Мария Станимирова)

Ръководител катедра:
Катедра „Аграрна икономика“ (проф. д-р Теодорина Турлакова)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплина “Контрол и безопасност на храните ” има теоретико-приложен характер. Запознава студентите с по-широкия спектър на приложение на храните и техните специфични качества, с цел по-пълното използване на знанията си за здравословен начин на живот и безопасно производство на храните. Учебната програма е съобразена с изискванията на Европейската програма за развитие на селските райони и диверсифицирането на дейности в тях, с цел създаване и разнообразяване на заетостта.

На база учебната дисциплина “Контрол и безопасност на храните ” студентите бакалаври от специалност „Аграрен бизнес” ще придобият знания за безопасност на храните и съдържащите се в тях хранителни вещества. Студентите ще придобият знания за управленските и организационните аспекти на Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ), като единен орган за контрол на безопасността и качеството на храните в Република България. Студентите се запознават също и с възможностите за първична и вторична преработка на селскостопанската продукция, с отглеждането и преработката на храни от растителен и животински произход и с съдържанието на витамини, минерали и други полезни вещества в тях, както и с конкретните изисквания за контрол качеството на храните и безопасност. С определени нормативни бази и стандарти за качество и производство. Запознават и с някои нежелателни компоненти в храните, които трябва да бъдат намалени до минимум и избягвани където това е възможно. Всичко посочено до тук формира в студентите бакалаври личностна, гражданска и предприемаческа **компетентности**. Личностната компетентност е свързана със способността на студентите да придобият умение да се справят в сложни ситуации и несигурна среда, както и да разширят своите познания за да ги приложат на практика при производството и консумация на храни произведени с ресурси придобити от аграрната сфера на производство. Предприемаческата компетентност е свързана със способността им да изготвят предприемачески бизнес план свързан с производството на млечни, местни, зърнени и други храни, както и да планират свои самостоятелен бизнес базиран на различни форми и начини за реализация на хранителни продукти. Дисциплината формира и гражданска компетентност свързана с умението за вземане на правилни решения и опазване на околната среда. Тя формира познания за правилно използване на географските райони подходящи за отглеждане и развитие на конкретни растения и животни в страната, а в следствие производството на храни и хранителни продукти и напитки от тях. Дисциплината е изборна, но студентите могат да избират теми от нея за разработване на своите дипломни работи. Тя формира и умения за пряко приложение на придобитите знания в практиката. Дисциплината кореспондира с други технологични, и управленски дисциплини, преподавани в катедра „Аграрна икономика“. Затова с успех можем да кажем, че е **интердисциплинарна**. С нея се придобиват конкретни познания в областта на някои основни растениевъдни и животновъдни процеси, свързани с преработка на хранителни продукти в сферата на леката хранително-вкусова промишленост, а също и в областта на фумигацията и растително-защитния контрол.

Дисциплината стимулира придобиването по-широкопрофилна подготовка с хибриден характер, включваща познания от други професионални направления, съобразно възприетата от Стратегия за развитие на висшето образование в Република България 2021-2030 и целите на ИУ-Варна приети с мандатната програма. Това позволява по-висока степен на интердисциплинарност в областта на икономика, хранително-вкусова промишленост, химия, екология, биология, опазване на околната среда и др.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
1.	Възникване, необходимост и същност на агенция за безопасност на храните в България	2	2	
1.1	Същност и приоритети на БАБХ			
1.2	Управленска структура на БАБХ			
2.	Европейска Асоциация по растителна защита. Организационни нива и ръководни органи.	2	2	
2.1	Същност и приоритети на ЕАРЗ			
2.2	Организационни нива и ръководни органи.			
3.	Европейска асоциация за ветеринарна защита.	2	2	
3.1	Същност и приоритети на ЕАВЗ			
3.2	Организационни нива и ръководни органи.			
4.	Национални и регионални поделения на РСРЗ и ВСК	2	2	
4.1	Национална и регионални служби по растителна защита			
4.2	Национална и регионални служби по ветеринарно санитарен контрол			
5.	Фитосанитарен контрол в България.	2	2	
5.1	Специфика на контрола по растенията в различните етапи от засяване до прибиране на продукцията			
5.2	Изисквания при граничен фитосанитарен контрол			
6.	Стандарти за качество при производство на хранителни продукти	2	2	
6.1	Стандарти при зърнено-житни култури			
6.2	Стандарти при маслодайни култури			
6.3	Стандарти при производство на млечни продукти			
6.4	Стандарти при производство на месни продукти			
7.	Създаване на приложения и потребление на растително защитни препарати и минерални торове .	2	2	
7.1	Основни видове растително защитни препарати и техните свойства .			

7.2	Стандарти за тяхното практическо използване .			
8.	Ползи и вреди от прилагането на растителна защита в световен и национален мащаб .	2	2	
9.	Етикиране на продуктите за растителна защита . Основни нормативни изисквания при тяхното използване .	2	2	
10.	Химическа, Биологична и Интегрирана растителна защита при опазване на засетите култури .	2	2	
10.1	Биологична растителна защита			
10.2	Химическа растителна защита			
10.3	Интегрирана растителна защита			
11.	Основни стандарти и изисквания на държавната ветеринарна служба за защита и контрол .	2	2	
12.	Етикетиране на храните и безалкохолните напитки .	2	2	
12.1	Етикетиране на храните и конкретни изисквания за това			
12.2	Наименования на някои основни съкращения в храните и безалкохолните напитки			
13.	Стандарти за производство на храни със запазено географско местоположение и храни с традиционен и специфичен характер	2	2	
13.1	Храни със специфичен характер			
13.2	Храни и напитки с географско обозначение на произход			
13.3	Храни и напитки с традиционен характер			
14.	Хуманно отношение към животните и специфични регистри към българската агенция за безопасност на храните .	2	2	
15.	Място на България, спрямо Европа в регистрацията на храни със запазено географско местоположение и храни, и напитки със специфичен или традиционен характер	2	2	
	Общо:	30	30	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА ¹	Брой	ИАЗ ч.
-----------	--------------------------------------	------	--------

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.

1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Решаване на практически казуси	1	20
1.2.	Разработване на курсов проект	1	20
1.3.	Презентация и защита на курсов проект	1	20
Общо за семестриалното оценяване:		3	60
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит	1	60
Общо за сесийното оценяване:		1	60
Общо за всички форми на контрол:		4	120

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Андреев, А. Калева, Я., Колев, Д., Цветкова, Б., Материалознание на хранителните продукти, 2014
2. Братанова, С. "Правила за добра растителнозащитна практика в земеделието"- Министерство на земеделието и храните, Национална служба за растителна защита, С. 2006 г.
3. Шмидер, Фридрих, "Европейска асоциация по растителна защита", 2010 г.
4. <http://www.babh.government.bg/bg/about.html>- Българска агенция по безопасност на храните, 2015 г.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Величков, А. "Най-добри практики за опазване на водите от замърсяване, причинено от точкови източници при употреба на продукти за растителна защита" С., 2010 г
2. Иванов, М., Драганова, В., Контрол върху храните, Стъпки при разработване на НАССР план, 2016
3. Караджов, Гр., Василева, Р., Николова, М., Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия, 2007
4. Керин, В. и Борова, М. "Листно хранене при растенията", изд. "Виденов и син", С. 2008 г.
5. Рангелов, Л. "Управление и организация на растителната защита", С., 1999г.
6. Славова, Г. »Производство на различни видове сирена в ЕС и света. Устойчиво развитие на млечни продукти през годините» "Управление и устойчиво развитие", списание на лесотехнически университет, 2014
7. Стамов, С., Никовска, К., Технология на храните, част първа, 2013 г.
8. <http://www.bgcpa.eu/novini.html>- Асоциация растително защитна индустрия в България, 2012
9. Slavova, G., «Development of franchising in Bulgaria and abroad in the area of fast food establishments», Bulletin of modern science, scientific-theoretical journal, 7, 2016.