

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ“

Приета от ФС: протокол № 11/25.04.2024 г.

Приета от КС: протокол № 9/11.04.2024 г.

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:
(доц. д-р Денка Златева)

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“ – редовно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 за СС и СНУ, 6 за ДНДО и СПН

СЕМЕСТЪР: 9 за СС и СНУ, 11 за ДНДО и СПН

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 Ваня Живкова)

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

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 в състава на стоките - биологична, химична, физична и радиологична. На вниманието им се предлагат теми и въпроси застъпващи: биологичната, респективно микробиологичната, химичната, физичната и радиологичната 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 в дискусии, презентации, при решаване на казуси и разработване на самостоятелна работа по актуални проблеми, свързани с безопасността на стоките чрез стимулиране на творческите възможности на студентите. Дисциплината разширява знанията на студентите, получени по „Стокознание на промишлените стоки“, „Стокознание на хранително-вкусовите стоки“, „Експертизата на промишлените стоки“ и „Експертизата на хранително-вкусовите стоки“, като ги запознава със спецификата на безопасността на стоките и изгражда нови умения за вземане на адекватни решения и тяхното прилагане в конкретната ситуация.

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

- предприемаческа – **група 7**, развитие на стратегическо мислене, способност за решаване на проблеми, анализ на рискови ситуации, избор на адекватен подход при решаване на проблеми, изграждане на умения за самостоятелна и екипна работа;
- математическа – **група 3**, способност за решаване на задачи; формулиране на решения; способност за използване и прилагане на формули, за работа със статистически данни; способност за развиване и прилагане на математическо мислене с цел решаване на различни проблеми в ситуации от ежедневието, свързани с безопасността на стоките;
- личностна – **група 5**, способност за справяне в рискови ситуации, придобиване на умения за учене и усъвършенстване, формиране на интерес към политиките в областта на безопасността на стоките, вземане на адекватни решения и социална отговорност като потребители на безопасна стока.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
1. Въведение в дисциплината.		5	2	
1.1.	Качеството на стоките в аспекта на тяхната безопасност. Европейска директива за обща безопасност на продуктите. Политики по отношение осигуряване на безопасността.			
1.2.	Критерии за безопасност на храните. Стратегия на Евро-			

	пейския съюз за безопасността на храните.			
1.3.	Биологична безопасност на стоките — обща характеристика и фактори, влияещи върху биологичната безопасност на храните.			
1.4.	Закрепване на микроорганизмите върху стоките като фактор, оказващ влияние върху биологичната безопасност на храните.			
1.5.	Производствени сгради и помещения, технологични съоръжения и обслужващ персонал - фактор за осигуряване на биологичната безопасност на храните.			
2. Микробиологична безопасност на стоките.		12	2	
2.1.	Критерии за микробиологична безопасност на храните.			
2.2.	Осигуряване на микробиологичната безопасност на храните. Влияние на водата върху скоростта на размножаване на микроорганизмите. Активност на водата (A_w).			
2.3.	Осигуряване на микробиологичната безопасност на храните. Влияние на температурата, на (pH), на хранителните вещества върху размножаването на микроорганизмите.			
2.4.	Обща характеристика на вредните за човека микроорганизми.			
2.5.	Характеристика на някои вредни за човека микроорганизми – колиформи, <i>Escherichia coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .			
2.6.	Характеристика на някои вредни за човека микроорганизми – <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> .			
2.7.	Заболявания дължащи се на биологични вредители по стоките. Хранителни инфекции - чревни инфекции.			
2.8.	Заболявания дължащи се на биологични вредители по стоките. Хранителни инфекции, преносими върху човека от болни животни.			
2.9.	Хранителни отравяния от микробен произход. Хранителни интоксикации (токсикози). Гъбни интоксикации (микотоксикози). Стафилококови интоксикации.			
2.10.	Хранителни отравяния. Хранителни интоксикации (токсикози). Ботулизъм.			
2.11.	Хранителни отравяния от микробен произход. Хранителни токсикоинфекции. Салмонелни токсикоинфекции. Салмонелози.			
3. Химична безопасност на стоките.		10	2	
3.1.	Химична безопасност на стоките. Основни токсикологични понятия. Оценка на риска (химична безопасност) на консумираната стока.			
3.2.	Поведение на вредните химични вещества, проникнали в организма.			
3.3.	Фактори, влияещи върху степента на въздействие на вредните химични вещества.			
3.4.	Видове вредно въздействие на химичните вещества върху организма.			
3.5.	Естествено съдържащи се вредни химични вещества в стоките.			
3.6.	Вредни химични вещества, мигриращи в стоките от пластмасови материали, използвани за опаковка на стоките.			
3.7.	Тежки метали в стоките.			

3.8.	Мико- и фитотоксини в стоките.			
3.9.	Антибиотици, стимулатори на растежа (хормони) и алергенти в стоките.			
4. Физична безопасност на стоките.		4	2	
4.1.	Механични примеси. Контрол на чуждите примеси в стоките.			
4.2.	Влияние на опаковъчните материали и транспорта върху безопасността на стоките.			
5. Радиологична безопасност на стоките.		4	2	
5.1.	Същност, нормативна база, замърсяване на храни и фуражи.			
5.2.	Радиоактивни и облъчени стоки			
6. Подходи, принципи и методи за осигуряване на безопасността на стоките.		10	5	
6.1.	НАССР системата и други системи, гарантиращи безопасност.			
6.2.	Безопасност на храни от животински и растителен произход.			
6.3.	Безопасност на вкусови стоки (високоалкохолни напитки и тютюневи изделия).			
6.4.	Безопасност на детски играчки, тъкани, готово облекло и обувни стоки.			
6.5.	Безопасност на детергенти.			
6.6.	Безопасност на козметични и парфюмерийни стоки.			
Общо:		45	15	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Казуси	5	50
1.2.	Домашна работа и презентация	2	40
1.3.	Практическа задача и протокол	1	25
Общо за семестриалното оценяване:		8	115
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит (тест)	1	35
Общо за сесийното оценяване:		1	35
Общо за всички форми на контрол:		9	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. 2018 Health and Safety, Environment and Quality Audits, 3rd Edition.
5. FAO. 2023. Safe food for everyone – FAO's work on food safety: science, standards and good practices. Rome, <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4347en>.

6. World Health Organisation - <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Живкова, В., С. Пашова. (2014) Нетрадиционни източници на природни оцветители. Сборник доклади от XI международна научна конференция “Интелигентната специализация на България”, Международно Висше Бизнес Училища (МВБУ), Ботевград, Б: Издателство на МВБУ, с. 507-520.
2. Пашова, С. (2022) Изследване на видовото разнообразие и безопасността на ядивни цветя = Study of Species Diversity and Safety of Edible Flowers. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans [JMAВ], Trojan : Research Institute of Mountain Stockbreeding and Agriculture, 25, 2022, 2, с. 346-367.
3. Стоянова, А., Стоилов, Д. (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
4. Knechtges, P. 2011, Food Safety: Theory And Practice, 1st ed.
5. Pashova, S. (2021) Contemporary Aspects of Goods` Safety. Izvestia Journal of the Union of Scientists - Varna. Economic Sciences Series, Varna : Union of Scientists - Varna, 10, 1, 80-89.
6. Stefanova, M., Pashova, S. (2021) The Effect of Rapid Detection Methods on the Minimization and Prevention of the Risk of Contamination with Aflatoxins in Peanut Products. Global Journal of Medical Research: L Nutrition & Food Science, Framingham, MA, USA : Global Journals Inc., 21, 1, pp. 1-6.
7. Marion N. 2011 Safe Food: The Politics of Food Safety. University of California Press. Berkeley, CA.
8. ЕС, Food Hygiene - Community Directives, Council Directives concerning Legislation on Food Hygiene,
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/directives_en.htm
9. Регламенти на ЕС.