

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
ЦЕНТЪР ЗА МАГИСТЪРСКО ОБУЧЕНИЕ
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 НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИТЕ СТОКИ”;

ЗА СПЕЦ: „Качество и експертиза на стоките“; ОКС „магистър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 ; СЕМЕСТЪР: 9 - СНУ; 10 - ДНДО;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 150 ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.

КРЕДИТИ: 5

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	90	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Денка Златева)

2.
(доц. д-р Събка Пашова)

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

I. АНОТАЦИЯ

Курсът по дисциплината "Стокознание на хранително-вкусовите стоки" е предназначен за студентите магистърско обучение, специалност "Качество и експертиза на стоките" - СНУ и ДНДО.

С учебната дисциплина се дават актуални знания и разбиране за предмета и метода на стокознанието на хранително-вкусовите стоки; за състава, основите на съхранението и транспортирането на ХВС; за класификацията на хранителните стоки. Представени са и актуални проблеми, свързани със стоковите групи: мляко и млечни продукти; месо, месни продукти и яйца; риба и рибни продукти; хранителни мазнини; вкусови стоки; плодово-зеленчукови стоки; зърнени храни и продукти от тяхната преработка; нишестено-захарни стоки.

В лабораторните упражнения се акцентира върху проблемно ориентираното обучение. Студентите разширяват получените теоретични знания и формират нови практически умения за решаване на конкретни задачи, свързани с практически изследвания на храни от животински и от растителен произход по органолептични и физикохимични показатели. След обобщаване на получените резултати и сравняване с регламентираните изисквания в нормативните документи те правят заключение за качеството на изследваната стока.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
1. Теоретични основи на стокознанието на хранително-вкусовите стоки		3		0
1.1.	Въведение в стокознанието на хранително-вкусовите стоки - предмет, метод, съдържание и развитие, качество на стоките.			
1.2.	Химичен състав на хранително-вкусовите стоки - вода, минерални вещества, въглеhidрати, белтъчни вещества, ензими, липиди, киселини, фенолни съединения, багрилни вещества, ароматични вещества, витамини. Вредни вещества (замърсители) в ХВС.			
1.3.	Основи на съхранението и консервирането на ХВС.			
2. Мляко и млечни продукти		4		
2.1.	Прясно мляко. Химичен състав и хранителна ценност, производство, класификация и качествени изисквания. Опаковане, съхранение и недостатъци.			2
2.2.	Млечно - кисели продукти. Хранително и лечебно - диетично значение на млечно - киселите продукти. Българско кисело мляко. Сметана.			0
2.3.	Млечни масла. Химичен състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация и качествени изисквания. Опаковане, съхранение и недостатъци на млечните масла.			2
2.4.	Сирене. Химичен състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация и качествени изисквания. Опаковане, съхранение и недостатъци на млечните масла.			2
3. Месо, месни продукти и яйца		4		
3.1.	Прясно месо. Морфологичен строеж и химичен състав. Добиване и класификация.			2
3.2.	Съхраняване на месото. Следсмъртни промени в месото. Съхраняване на месото в неохладено, охладено и замразено състояние. Качествени изисквания към месото.			
3.3.	Месни продукти.			2
3.4.	Яйца - образуване, строеж, химичен състав и хранителна ценност, технологична обработка, качествени изисквания.			
4. Риба и рибни продукти		4		
4.1.	Риба. Морфологичен строеж, химичен състав и хранителна ценност на рибата. Класификация на рибата. По - важни морски и сладководни видове риби със стопанско значение за нашата страна.			
4.2.	Жива, охладена и замразена риба. Следсмъртни промени в тъканите на рибата. Съхранение на жива, неохладена, охладена и замразена риба. Качествени изисквания. Промени в охладената и замразената риба при съхранение.			2
4.3.	Рибни продукти — стерилизирани рибни консерви; хайвер.			
5. Хранителни мазнини и продукти от преработката им		2		
5.1.	Обща характеристика на хранителните мазнини. Химичен състав, качествени изисквания и класификация на хранителните мазнини.			

5.2.	Растителни масла и животински мазнини - добиване, свойства и качествени изисквания.			2
6. Вкусови стоки		4		
6.1.	Високоалкохолни напитки - неподсладени и подсладени. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			
6.2.	Вина. Химичен състав и хранителна ценност, производство и класификация. Трапезни вина, ликьорени вина, вермути и пенливи вина. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
6.3.	Пиво. Химичен състав и хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			
6.4.	Безалкохолни напитки. Плодови сокове. Газирани безалкохолни напитки. Минерална вода.			
6.5.	Алкалоидни стоки - тютюневи изделия, чай, кафе, какао. Химичен състав, класификация и качествени изисквания.			2
7. Плодово - зеленчукови стоки		3		2
7.1.	Химичен състав и хранителна ценност на плодово - зеленчуковите стоки.			
7.2.	Пресни плодове.			
7.3.	Пресни зеленчуци.			
8. Зърнени храни и продукти от тяхната преработка		3		
8.1.	Строеж и състав на зърнените храни. Общи качествени показатели.			
8.2.	Брашно. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
8.3.	Хляб. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
8.4.	Макаронени изделия. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
9. Нишестено - захарни стоки		3		
9.1.	Захар. Химичен състав, хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			
9.2.	Пчелен мед. Химичен състав, хранителна ценност, образуване, добиване и класификация. Качествени изисквания, опаковка и съхранение.			2
9.3.	Захарни изделия — шоколад, бисквити и вафли.			2
Общо:		30		30

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Писмена разработка (по предварително избрана или зададена тема) – екип от студенти, разработва и представя избраната тема.	1	30
1.2.	Протоколи за проведените лабораторни упражнения	15	15
Общо за семестриален контрол:		16	45
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Текуща оценка (тест)	1	45
Общо за сесиен контрол:		1	45
Общо за всички форми на контрол:		17	90

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Златева, Д., Т. Стойкова. Стокознание. Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2014.
2. Дончев, Х., Д. Златева. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, част първа. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна, 2010.
3. Дончев, Х., Д. Златева, С. Пашова. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, част втора. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна, 2010.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Обрешков, И., В. Терзиева. Стокознание и експертиза на храни и напитки. Пловдив: Академично издателство на УХТ - Пловдив, 2014.
2. Кабзев, Й., И. Игнатов. Технология на пивото. Пловдив: Академично издателство на УХТ, 2011.
3. Костадинов, Х. Виното: Производство и контрол. Пловдив: Академично издателство на УХТ, 2011.
4. Манджуков, Б. Основи на винопроизводството. София: ИК „Дионис“, 2010.
5. Вълчанов, Г., С. Пашова. Тест на бира. Списание Активни потребители, С: Българска национална асоциация Активни потребители, бр. 4, 2014, с. 21-24.
6. Pashova, S., K. Nikolova, G. Dimitrov, Study of the Quality of "Twinings" Tea. International Journal of Economic Practices and Theories, vol. 3, № 1, 2013, pp. 1-9.
7. Стефанова, Д., Д. Златева. Проучване на възможностите за обогатяване на хляба с минерални вещества. "Стоковедната наука - традиции и актуалност" - XII научна конференция с международно участие, варна, 24 - 25.10.2013.
8. Златева, Д. Здравословни аспекти на консумацията на продукти от пълнозърнести брашна. Хранително – вкусова промишленост, 2011, № 8, с. 53 - 57.