

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А**  
**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: **“ЕКСПЕРТИЗА НА ХРАНИТЕЛНО – ВКУСОВИТЕ СТОКИ”;**

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

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: **5 - СС, СНУ; 6 - ДНДО; СЕМЕСТЪР: 10 – СС, СНУ;**

**11 - ДНДО;**

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: **300 ч.; в т.ч. аудиторна 75 ч.**

**КРЕДИТИ: 10**

**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 (лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	225	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Денка Златева)

2. ....  
(гл. ас. д-р Ваня Живкова)

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

## **I. АНОТАЦИЯ**

*Дисциплината "Експертиза на хранително-вкусовите стоки" е основополагаща за подготовката на специалисти с образователна и квалификационна степен "магистър" в специалност "Качество и експертиза на стоките". Тя изучава общитеоретичните проблеми, свързани със същността и ролята на експертизите в съвременните икономически условия. Разглеждат се и основните видове експертизи, видовете фалшификации на хранително-вкусовите стоки и мерките за ограничаване на реализацията им в търговската мрежа, видовете добавки и вредни вещества в храните. С изучаването на тази дисциплина студентите придобиват необходимите теоретични и практически знания, за да могат да:*

- *извършват стокови експертизи на хранително-вкусови стоки;*
- *оформят експертно заключение от проведена стокова експертиза;*
- *установяват наличието на различни добавки в храните;*
- *познават националните и международни нормативни изисквания, свързани с регламентиране вида и количеството на добавки в храните;*
- *познават националните и международни нормативни изисквания, свързани с регламентиране вида и количеството на вредни вещества в храните;*
- *познават физиологичното влияние на различните добавки в храните върху човешкия организъм*
- *познават спецификата на отделните методи за установяване наличието на добавки или на вредни вещества в храните.*

*Дисциплината „Експертиза на хранително-вкусовите стоки” формира умения за практическо приложение на придобитите знания относно: видовете експертизи, експертизите за установяване на натуралност и фалшификация на различни хранително-вкусови стоки, избор на най-подходящи методи за анализ относно наличието на добавки (или вредни вещества) в храните. Това е от важно значение за успешната реализация на обучаваните студенти като специалисти в областта на качеството и експертизата на стоките.*

*Изучаването на тази учебна дисциплина е необходима предпоставка за успешното усвояване на основните специализиращи дисциплини от учебния план на специалността и формирането на студентите като пълноценни специалисти в областта на експертната оценка на качеството. Дисциплината „Експертиза на хранително-вкусовите стоки” спомага за разширяване на знанията, придобити от други дисциплини "Експертиза на промишлените стоки", "Съвременни методи за анализ на стоките". Натрупаните знания са основа за изучаване на широк кръг от дисциплини в специалността – „Безопасност на стоките”, ”Защита на потребителските интереси” и др.*

## **II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ**

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
	<b>Тема 1.</b> Същност, възникване и развитие на експертизата. Видове експертизи. Основни проблеми. Същност и характерни отличителни черти на експертизата на хранително-вкусовите стоки.	2		
	<b>Тема 2.</b> Същност и възникване на стоките фалшификации. Видове фалшификации на хранително-вкусовите стоки. Мерки за ограничаване на фалшификацията.	2		4
	<b>Тема 3.</b> Експертиза на влаганите добавки в хранително-вкусовите стоки. Исторически данни за използването на добавки в храните. Хранителни добавки – същност и общи хигиенни изисквания.	2		4
	<b>Тема 4.</b> Безвредност и токсикологична оценка на хранителните добавки. Класификация на хранителните добавки.	2		2
	<b>Тема 5.</b> Експертиза на оцветителите, влагани в хранително-вкусовите стоки.			
5.1	Необходимост от използване на оцветители в храните.	1		
5.2	Класификация на оцветителите, разрешени за влагане в храни. Хигиенни изисквания.	1		
5.3.	Натурални и синтетични оцветители в хранително-вкусовите стоки. Избелващи агенти и фиксатори на цвета.	3		4
	<b>Тема 6.</b> Експертиза на подсладителите, влагани в хранително-вкусовите стоки.			
6.1.	Характеристика на подсладителите. Класификация.	1		
6.2.	Природни и синтетични подсладители в хранително-вкусовите стоки.	4		4
	<b>Тема 7.</b> Експертиза на консервантите, влагани в хранително-вкусовите стоки.			
7.1.	Характеристика и механизъм на действие.	2		
7.2.	Органични и неорганични съединения, използвани като консерванти в храните.	4		4
7.3.	Антибиотици, използвани като консерванти в храните.	1		
	<b>Тема 8.</b> Експертиза на антиоксидантите, влагани в хранително-вкусовите стоки			
8.1.	Същност на окислението на мазнините. Влияние на окислението върху качеството и хранителната ценност.	1		

8.2.	Механизъм на действие на антиоксидантите. Антиоксиданти и синергисти. Общи хигиенни изисквания.	2		
<b>Тема 9.</b> Експертиза на веществата, подобряващи консистенцията на хранително-вкусовите стоки.				
9.1.	Желиращи агенти и сгъстители. Механизъм на действие и класификация. Основни представители.	2		
9.2.	Пектинови вещества. Модифицирани нишестета. Желатин. Емулгатори	2		
<b>Тема 10.</b> Експертиза на ароматичните продукти, влагани в хранително-вкусовите стоки.				
10.1.	Формиране на естествени ароматични вещества в храните. Синтетични ароматизиращи добавки в храните.	1		
10.2.	Класификация на ароматизантите по база данни Flavis.	1		
<b>Тема 11.</b> Експертиза за установяване наличието на вредни вещества в хранително-вкусовите стоки. Класификация и начини за попадане на вредни вещества в храните.				
<b>Тема 12.</b> Експертиза на ксенобиотици в хранително-вкусовите стоки. Стимулатори на растежа. Лекарствени препарати от лечението на селскостопанските животни.				
<b>Тема 13.</b> Експертиза на ксенобиотици в хранително-вкусовите стоки. Пестициди.				
13.1.	Обща характеристика и кратки исторически данни за употребата на пестициди. Класификация на пестицидите.	2		
13.2.	Въздействие на пестицидите върху човешкия организъм. Методи за откриване на пестициди в храните.	1		4
<b>Тема 14.</b> Експертиза на ксенобиотици в хранително-вкусовите стоки. Нитрати и нитрити.				
14.1.	Обща характеристика и кратки исторически данни за употребата на нитрати и нитрити. Технологично значение на нитратите и нитритите.	2		
14.2.	Въздействие на нитратите и нитритите върху човешкия организъм. Методи за откриване на нитрати и нитрити в храните.	1		4
<b>Тема 15.</b> Експертиза за установяване на замърсяване на храните с компоненти, отделени от опаковъчните материали.				
<b>Общо:</b>		<b>45</b>		<b>30</b>

### **III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

<b>№. по ред</b>	<b>ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА</b>	<b>Брой</b>	<b>ИАЗ ч.</b>
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Протоколи за проведени лабораторни упражнения	<b>10</b>	<b>40</b>
1.2.	Колоквиум	<b>1</b>	<b>60</b>
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Класически писмен изпит с въпроси на лотариен принцип	<b>1</b>	<b>125</b>
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>125</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>12</b>	<b>225</b>

### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

#### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Обрешков, И., В. Терзиева. Стокознание и експертиза на храни и напитки. Пловдив: Академично издателство на УХТ - Пловдив, 2014.
2. Масанский С., Л. Евдохова, Товарная экспертиза, Минск: Вышэйшая школа, 2013.
3. Halabi, S. Food and Drug Regulation in an Era of Globalized Markets, Elsevier, 2015

#### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Геннадьевна, Л., М. Положишникова, А. Рыжакова, Т. Иванова. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения. М: ИНФРА-М, 2012.
2. Златева, Д. Технологично значение и физиологично влияние на нитратите и нитритите, използвани в колбасното производство – част I. Хранително – вкусова промишленост, 2011, № 2, с. 41 – 43.
3. Златева, Д. Технологично значение и физиологично влияние на нитратите и нитритите, използвани в колбасното производство – част II. Хранително – вкусова промишленост, 2011, № 3, с. 45 – 48.
4. Златева, Д., М. Тодорова. Изследване за фалшификация на пчелен мед, предлаган в търговската мрежа. Научни трудове на УХТ - Пловдив, том LXI, част I, 2014 г., с. 349 - 354.
5. Пашова, С., Д. Златева. Изследване съдържанието на сорбинова киселина в топени сирена, предлагани в търговската мрежа. Научни трудове на УХТ - Пловдив, том LXII, vol. LXII, 2015 г., с. 352 - 355.
6. Россинская Е., Е. Галяшина. Судебная экспертиза. 2-е издание, ООО Проспект, 2015.
7. Fortin, N., Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice, Wiley, 2016.