

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА**  
**СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ**  
**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: “ОСНОВИ НА СТОКОЗНАНИЕТО НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИТЕ СТОКИ”;

ЗА СПЕЦ: „Стокознание и митническа дейност“; ОКС „бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 6;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 270 ч.; в т.ч. аудиторна 75 ч.

КРЕДИТИ: 9

**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	195	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Денка Златева)

2. ....  
(доц. д-р Събка Пашова)

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

## **I. АНОТАЦИЯ**

Дисциплината "Основни на стокознанието на хранително – вкусовите стоки" е основополагаща за подготовката на студентите от образователно-квалификационна степен "бакалавър" в специалност "Стокознание и митническа дейност". Тя изучава общо-теоретичните проблеми, свързани с възникването и същността на стокознанието на хранително-вкусовите стоки, с химичния състав на храните, с промените, които настъпват в тях по време на съхранение, както и основните аспекти, свързани с добиване, качеството и съхранението на хранителните мазнини и вкусовите стоки. С изучаването на тази дисциплината студентите придобиват необходимите теоретични и практически знания, за да могат да:

- познават химичния състав на хранително-вкусовите стоки;
- познават теоретичните аспекти, свързани с качеството и методите за неговото определяне;
- познават основните процеси, които протичат в хранително-вкусовите стоки по време на съхранение;
- познават основните методи за съхранение и консервиране на хранително-вкусовите стоки;
- познават основите на производство на хранителните мазнини и вкусовите стоки;
- познават нормативните изисквания относно качеството на хранителните мазнини и вкусовите стоки ;
- познават изискванията относно състоянието на опаковката и пълнотата на маркировката;
- познават изискванията относно съхранението и транспортирането на хранителните мазнини и вкусовите стоки

Дисциплината „Основни на стокознанието на хранително – вкусовите стоки“ формира умения за практическо приложение на придобитите знания относно: съвременните методи за определяне на основните компоненти в химичния състав на горепосочените хранителни и вкусови стоки, методите за определяне на качеството и съпоставка на получените резултати с нормативните изисквания, определяне на основните недостатъци в качеството на хранителните мазнини и вкусовите стоки. Това е от важно значение за успешната реализация на обучаваните студенти като специалисти в областта на стокознанието и контрола на качеството и безопасността 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 по оценка на качеството на стоките и митническа дейност. Дисциплината „Основни на стокознанието на хранително – вкусовите стоки“ спомага за разширяване на знанията, придобити от други дисциплини "Микробиология на стоките", "Сензорни и експертни методи за анализ", "Химия". Натрупаните знания са основа за изучаване на широк кръг от дисциплини в специалността – "Стокознание на храните от животински произход", "Стокознание на храните от растителен произход", "Стоков и митнически контрол", "Митнически режими и процедури" и др.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>РАЗДЕЛ I. ТЕОРЕТИЧНИ ОСНОВИ НА СТОКОЗНАНИЕТО НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИТЕ СТОКИ</b>				
<b>Тема 1.</b> Въведение в стокотознанието на хранително-вкусовите стоки.		<b>2</b>		
1.1.	Предмет, метод, съдържание и развитие на стокотознанието на ХВС. Значение на СХВС и връзка с другите науки.			
1.2.	Качество на стоките - същност, значение, качествени показатели и методи за определяне качеството на стоките.			
<b>Тема 2.</b> Химичен състав на хранително-вкусовите стоки.		<b>11</b>		
2.1.	Вода в състава на ХВС.			
2.2.	Минерални вещества в ХВС. Характеристика на по-важните макро- и микроелементи.			
2.3.	Въглехидрати в ХВС - значение, класификация. Монозахариди, олигозахариди и полизахариди.			<b>4</b>
2.4.	Белтъчни вещества в ХВС - строеж, свойства и показатели за ценност. Класификация и характеристика на основните групи и подгрупи белтъчни вещества. Небелтъчни азотсъдържащи вещества.			
2.5.	Ензими в ХВС - строеж, свойства, класификация. Характеристика на по-важните ензими, съдържащи се в стоките.			
2.6.	Липиди в ХВС - класификация. Мазнини. Липоиди.			
2.7.	Киселини в ХВС - значение, по-важни видове и начини за изразяване на концентрацията им.			<b>2</b>
2.8.	Фенолни съединения в ХВС. Гликозиди и алкалоиди в състава на ХВС. По-важни представители.			
2.9.	Багрилни и ароматични вещества в ХВС.			
2.10.	Витамини в ХВС - мастноразтворими и водоразтворими.			<b>2</b>
2.11.	Чужди вещества в ХВС – добавки и замърсители.			
<b>Тема 3.</b> Основи на съхранението и консервирането на ХВС.		<b>2</b>		
3.1.	Процеси и промени, протичащи в ХВС при съхранение и транспортиране.			
3.2.	Режим на съхранение на стоките. Фактори, оказващи влияние върху съхраняемостта на ХВС. Естествени загуби (фири) при съхранение.			
3.3.	Методи за консервиране и съхранение на ХВС - физични, физикохимични, химични, биологични и комбинирани методи.			
<b>РАЗДЕЛ II. ХРАНИТЕЛНИ МАЗНИНИ И ПРОДУКТИ ОТ ПЕРЕРАБОТКАТА ИМ</b>				
<b>Тема 4.</b> Обща характеристика на хранителните мазнини		<b>4</b>		
4.1.	Химичен състав и значение на хранителните мазнини. Вещества, съпътстващи мазнините.			
4.2.	Общи качествени показатели на хранителните мазнини.			
4.3.	Класификация на хранителните мазнини.			
<b>Тема 5.</b> Растителни масла		<b>3</b>		<b>4</b>
5.1.	По - важни маслодайни суровини. Добиване на растителни масла чрез пресуване и екстрахиране. Рафиниране на растителните масла.			
5.2.	По-важни представители на растителните масла. Качествени			

	изисквания. Опаковане и съхраняване.			
<b>Тема 6. Животински мазнини</b>		<b>2</b>		
6.1.	Особености в състава и свойствата на животинските мазнини.			
6.2.	Основни суровини за добиване на животински мазнини. Методи за добиване на животински мазнини.			
6.3.	По-важни представители на животинските мазнини. Качествени изисквания. Опаковане и съхраняване.			
<b>Тема 7. Продукти от преработката на мазнините</b>		<b>2</b>		
7.1.	Хидрогенирани мазнини. Същност на процеса хидрогениране. Значение на хидрогенираните мазнини. Производство. Качествени изисквания. Опаковане и съхраняване.			
7.2.	Маргарин. Състав и хранително значение. Производство на маргарин. Класификация и качествени изисквания. Опаковане и съхраняване.			
<b>Тема 8. Съхраняване на хранителните мазнини</b>		<b>3</b>		
8.1.	Промени в хранителните мазнини при съхраняване. Фактори, влияещи върху трайността на мазнините.			
8.2.	Режим на съхранение на хранителните мазнини. Антиоксиданти, използвани за съхраняване на хранителните мазнини.			
<b>РАЗДЕЛ III. ВКУСОВИ СТОКИ</b>				
<b>Тема 9. Спирт и високоалкохолни напитки</b>		<b>3</b>		
9.1.	Ректифициран спирт: химичен състав, суровини за производство, получаване и ректификация. Видове спирт. Опаковане, транспортиране и съхраняване на спирта.			
9.2.	Високоалкохолни напитки. Неподсладени и подсладени високоалкохолни напитки. Изисквания към качеството на високоалкохолните напитки. Опаковане и съхранение.			<b>2</b>
<b>Тема 10. Вино</b>		<b>3</b>		<b>4</b>
10.1.	Химичен състав и значение на вината. Производство. Класификация на вината. Асортимент на трапезните и специалните вина (ликьорни, ароматизирани и благородно сладки вина). Естествено пенливи вина.			
10.2.	Основни показатели за качеството на вината. Опаковка и съхранение на вината.			
10.3.	Промени във вината при съхранение.			
<b>Тема 11. Пиво</b>		<b>2</b>		<b>4</b>
11.1.	Химичен състав и значение на пивото. Суровини и производство. Класификация на пивото.			
11.2.	Основни показатели за качеството на пивото. Опаковка и съхранение.			
11.3.	Промени в пивото при съхранение.			
<b>Тема 12. Безалкохолни напитки</b>		<b>1</b>		
12.1.	Плодови сокове и нектари.			
12.2.	Газирани безалкохолни напитки и минерални води.			<b>2</b>
<b>Тема 13. Алкалоидни стоки</b>		<b>4</b>		
13.1.	Тютюн. Ботаническа и типологическа характеристика на тютюна. Химичен състав и физиологично действие на тютюна. Беритба, сушене и първична манипулация на тютюна. Промислена манипулация и ферментация на тютюна. Основни показатели за качеството на тютюна. Търговска класификация на българските тютюни. Съхранение и стареене на тютюна			
13.2.	Тютюневи изделия. Цигари: производство, класификация, изисквания към качеството. Тютюн за лула. Пури. Съхранение на тютюневите изделия.			<b>1</b>
13.3.	Чай. Ботаническа характеристика и разпространение. Химичен състав и лечебно - диетични свойства на чая. Беритба, техноло-			<b>2</b>

	гична обработка, класификация. Изисквания към качеството и съхранение.			
13.4.	Кафе. Ботаническа характеристика и разпространение. Сурово кафе: химичен състав, беритба и обработка, класификация. Изисквания към качеството. Съхранение. Печено кафе: изпичане на кафето, промени при изпичането, видове печено кафе и изисквания към качеството, опаковка и съхранение. Разтворимо кафе.			<b>1</b>
13.5.	Какао. Какао на зърна. Ботаническа характеристика и разпространение. Химичен състав и значение на какаото. Класификация, основни показатели за качеството. Съхранение на какаото на зърна. Какао на прах: получаване, класификация и изисквания към качеството, опаковка и съхранение.			
<b>Тема 14. Вкусови ароматични подправки</b>		<b>3</b>		
14.1.	Готварска сол. Химичен състав, значение, получаване, класификация и изисквания към качеството, опаковка и съхранение.			<b>2</b>
14.2.	Оцет и хранителни киселини. Оцет: получаване, класификация и изисквания към качеството, опаковка и съхранение. Основни недостатъци. Хранителни киселини: винена и лимонена киселина.			
14.3.	Растителни готварски подправки. Класификация. Основни представители. Изисквания към качеството, опаковка и съхранение.			
		<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 проведените лабораторни упражнения	<b>15</b>	<b>45</b>
1.2.	Колоквиум за проведените лабораторни упражнения	<b>1</b>	<b>30</b>
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>16</b>	<b>75</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Класически изпит с въпроси на лотариен принцип	<b>1</b>	<b>120</b>
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>120</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>17</b>	<b>195</b>

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

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

1. Дончев, Х., Д. Златева. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, част първа. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна, 2010.
2. Дончев, Х., Д. Златева, С. Пашова. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, част втора. Варна: Наука и икономика – ИУ Варна, 2010.
3. Златева, Д., С. Пашова. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, ръководство за лабораторни упражнения, част първа. Варна: Наука и икономика, ИУ - Варна, 2012.
4. Златева, Д., С. Пашова. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, ръководство за лабораторни упражнения, част втора. Варна: Наука и икономика, ИУ - Варна, 2013.

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

1. Вълчанов, Г., С. Пашова. Сравнителни изследвания на пиво, предлагано в търговската мрежа. Сборник с доклади от международна научно-практическа сесия „Бранд Идея: иновативност и креативност в брандинга“, В: „Делник“, 2013, с. 76-89.
2. Вълчанов, Г., С. Пашова. Тест на бира. Списание АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ, С: Българска национална асоциация Активни потребители, бр. 4, 2014, с. 21-24.
3. Кабзев, Й., И. Игнатов. Технология на пивото. Пловдив: Академично издателство на УХТ, 2011.
4. Костадинов, Х. Виното: Производство и контрол. София: Еньовче, 2010, с. 100.
5. Манджуков, Б. Основи на винопроизводството. София: ИК „Дионис“, 2010, с. 464.
6. Мянущев, Е., А. Айвазов. Производство на ракии от нетрадиционни суровини. София: „Матком“, 2010, с. 80.
7. Обрешков, И., В. Терзиева. Стокознание и експертиза на храни и напитки. Пловдив: Академично издателство на УХТ - Пловдив, 2014.
8. 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.
9. Pashova, S., M. Trichkova-Ablee. A Comparison Study on Quality of vinegar and Acid Products Available Commercially. Proceedings of the 20<sup>th</sup>IGWT Symposium “Commodity Science In A Changing World”, Varna, Bulgaria, 2016, pp. 831-837 .