

АВТОБИОГРАФИЯ

ЛИЧНА ИНФОРМАЦИЯ

Име **ЗЛАТЕВА, ДЕНКА ЙОРДАНОВА**
Адрес
Телефон **мобилен телефон 0882 164 688**
E-mail zlateva@email.com, zlateva@ue-varna.bg
Националност **българска**
Дата на раждане **14.06.1963**

ТРУДОВ СТАЖ

- **От 11.06.2019 до момента**
Декан на Стопански факултет
ИУ - Варна
- **от 05. 06. 2015 до 10.06.2019**
Директор на Център за магистърско обучение
ИУ - Варна
- **Дати (от-до)**
 - **от 28. 10. 2011 до момента**
ИУ – Варна, бул. „Княз Борис I” № 77, гр. Варна, 9002
водене на лекции, семинарни и лабораторни упражнения, провеждане на изпити по дисциплините „Основи на стокознанието на хранително-вкусовите стоки”, „Стокознание на храните от животински произход”, „Търговски марки и реклама на стоките”, „Експертиза на хранително-вкусовите стоки”, „Сензорен анализ”, „Експертни методи”, „Микробиология на стоките”, „Стокознание” за студенти от специалност Икономика и търговия
доцент доктор в катедра „Стокознание”
преподавателска и научно – изследователска работа
 - **от 2008 до 2011 г.**
главен асистент доктор
в катедра „Стокознание” при ИУ – Варна
 - **от 2000 до 2008 г.**
главен асистент
в катедра „Стокознание” при ИУ – Варна
- Име и адрес на работодателя
- Вид на дейността или сферата на работа
- Заемана длъжност
- Основни дейности и отговорности

- **от 1996 до 2000 г.**
старши асистент
в катедра „Стокознание” при ИУ – Варна

- **от 1990 до 1996 г.**
редовен докторант и асистент
в катедра „Стокознание” при ИУ – Варна

- **от 1986 до 1990 г.**
началник отдел „Внос – износ”
ДСО „Търговия на едро” – Шумен

ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ

- Дати (от-до)
 - **от 19.05.2008 г.**
„доктор” по научна специалност 05.02.25 „Стокознание”
катедра „Стокознание” при ИУ – Варна
 - **от 1981 до 1986 г.**
бакалавър / магистър по икономика
катедра „Стокознание” при ИУ – Варна
 - **от 1977 до 1981 г.**
II ПГ „Никола Й. Вапцаров” – гр. Шумен
паралелка с усилено изучаване на английски език
- Име и вид на обучаващата или образователната организация
- Наименование на придобитата квалификация

Свидетелство за управление на МПС Да

Лични умения и компетенции

Придобити в жизнения път или в професията, но не непременно удостоверени с официален документ или диплома.

МАЙЧИН ЕЗИК **български**

ДРУГИ ЕЗИЦИ

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| | АНГЛИЙСКИ ЕЗИК |
| • Умения за четене | [отлично ниво] |
| • Умения за писане | [отлично ниво] |
| • Умения за разговор | [отлично ниво] |
| | РУСКИ ЕЗИК |
| | [отлично ниво] |
| | [добро ниво] |
| | [отлично ниво] |

**ТЕХНИЧЕСКИ УМЕНИЯ И
КОМПЕТЕНЦИИ**

*Работа с компютри, със
специфично оборудване, машини*

MICROSOFT OFFICE – WORD, EXCEL, POWER POINT

Допълнителна информация

Член на Академичния съвет на ИУ - Варна.

Член на Факултетния съвет при Стопански факултет

Член на Постоянна комисия по учебна работа

Член на Постоянна комисия по следакредитационно наблюдение и контрол

Научни интереси в следните области:

- възможности за подобряване на качеството, хранителната ценност и съхраняемостта на хляба;
- изследване на качеството и потребителните свойства на някои хранителни стоки, както и промените, настъпващи в тях по време на съхранение;
- развитие и усъвършенстване на нормативните изисквания към храните съгласно действащите европейски регламенти;
- безопасност на храните;
- хигиена на храненето и хранително законодателство;
- здравословни аспекти, свързани с консумацията на някои храни;
- методологични и приложни проблеми, свързани с обучението по стокознание на хранително-вкусовите стоки

Лекционна активност в университети в чужбина

2014 г. – лекции по дисциплината „Сензорен анализ“ пред студенти от ОКС „бакалавър“ в University of Lleida - School of Agrifood and Forestry Science and Engineering; Department of Food Technology, Испания.

2016 г. – лекции по дисциплината „Сензорен анализ“ пред студенти от ОКС „бакалавър“ в University of Lleida - School of Agrifood and Forestry Science and Engineering; Department of Food Technology, Испания.

2019 г. – цикъл лекции пред студенти от ОКС „бакалавър“ в University of Social Sciences – Lodz, Poland – campus Warsaw.

Обучения в университети в чужбина

2018 г. – обучение в University of Social Sciences – Lodz, Poland

Участие в проекти

Участие в международен проект по програма TEMPUS „*IMPROVING ACADEMIA – INDUSTRY LINKS IN FOOD SAFETY AND QUALITY*“. Позиция: Quality Control and Monitoring.

Участие в проект „Организиране на професионално обучение на регистрирани безработни лица за повишаване на възможностите за заетост“ по Проект BG051PO001-1.1.10 – „Квалификация и мотивация за конкурентно включване на пазара на труда“ по оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“.

Участие в проект BG051PO001-3.1.09-0018 Изграждане на устойчива

система за повишаване компетенциите и кариерно израстване на академичния състав на ИУ-Варна - курс „Подобряване на уменията за преподаване на чужд език (английски).

Участие в проект BG161PO003-1.2.04-0092-C0001 "Развитие на приложните изследвания за безопасност на стоките в ИУ-Варна" в рамките на процедура BG161PO003-1.2.04 „Развитие на приложните изследвания в изследователските организации в България” по оперативна програма "Развитие на конкурентоспособността на българската икономика".

Ръководител на научен проект, финансиран за сметка на целева субсидия от Държавния бюджет за 2015 г. съгл. Наредба №9 от 08.08.2003 г. на МОН на тема "Подобряване на потребителните свойства на хляба чрез използване на минерални вещества (цинк и селен) и млечнокисели закваски".

Ръководител на проект за научно-приложни изследвания на тема „Иновативни подходи за повишаване на качеството и биологичната ценност на храните (на примера на хляб)”, финансиран по реда на Наредба за условията и реда за оценката, планирането, разпределението и разходването на средствата от държавния бюджет за финансиране на присъщата на държавните висши училища научна дейност.

Научно-изследователска

дейност

Над 80 научни и практико - приложни публикации в специализирани издания в страната и чужбина в горепосочените области на научни интереси

Автореферат

Златева, Д. Автореферат върху дисертационен труд на тема „Изследване влиянието на млечнокисели закваски и свободни аминокиселини върху качеството на хляба”, 2007.

УЧЕБНИЦИ И УЧЕБНИ ПОМАГАЛА

Дончев, Хр., **Д. Златева**, С. Пашова. “Стокознание на хранително-вкусовите стоки” - ръководство за лабораторни упражнения, част II, Университетско издателство, Икономически университет - Варна, 2000.

Дончев, Хр., **Д. Златева**, С. Пашова, А. Иванов. “Стокознание на хранително-вкусовите стоки” - ръководство за лабораторни упражнения, част I, Университетско издателство, Икономически университет - Варна, 2001.

Дончев, Хр., **Д. Златева**. «Стокознание на хранително – вкусовите стоки» част първа (Учебник за студентите от специалност «Стокознание»), Първо издание, Университетско издателство, Икономически университет - Варна, 2009.

Дончев, Хр., **Д. Златева**, С. Пашова. «Стокознание на хранително – вкусовите стоки» част втора (Учебник за студентите от специалност «Стокознание»), Първо издание, Издателство «Наука и икономика», Икономически университет - Варна, 2010.

Дончев, Хр., С. Пашова, **Д. Златева**. «Стокознание на хранително – вкусовите стоки» част трета (Учебник за студентите от специалност

«Стокознание»), Първо издание, Издателство «Наука и икономика», Икономически университет - Варна, 2010.

Златева, Д., С. Пашова. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – ръководство за лабораторни упражнения, част 1, Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2011.

Златева, Д., С. Пашова. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – ръководство за лабораторни упражнения, част 2, Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2013.

Златева, Д. Сензорен анализ, Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2013.

Пашова, С., **Д. Златева.** Стокознание на хранително-вкусовите стоки – ръководство за лабораторни упражнения, част 3, Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2014.

Златева, Д., Т. Стойкова. Стокознание. Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2014.

Желязкова, М., **Д. Златева.** Микробиология на стоките. Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2015.

Златева, Д., Т. Стойкова, В. Маринова, Р. Радев. Ръководство за лабораторни упражнения по стокознание. Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2015.

Златева, Д. Търговски марки и реклама на стоките. Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2015.

Златева, Д. Стокознание на храните от животински произход. Варна: Наука и икономика - ИУ Варна, 2018.

Монографии и студии

Монографичен труд: Златева, Д. Влияние на типа на брашното върху качеството на пшеничния хляб. Издателска къща „СТЕНО“, Варна, 2011

Караджов, Г., **Д. Златева.** Изследване на промените в съдържанието на свободни аминокиселини при производството на пшеничен хляб. *Годишник на ИУ – Варна*, 2009, том 81, с. 332 – 368.

Научни статии

Станев, В., Б. Василева, **Д. Златева.** Нормиране на киселинност в лютеница. *Известия на ИУ - Варна*, 1992, № 2, с. 23-35.

Златева, Д., Д. Атанасова. Изследване качеството на макаронени изделия. *Известия на ИУ - Варна*, 1997, № 3, с. 66-73.

Братованова, П., **Д. Златева.** Влияние на аминокиселината треонин за образуване на ароматични вещества - карбонилни съединения от *Lactobacillus Delbrückii Ssp. Bulgaricus* в тестените полуфабрикати. *Научни трудове на ВИХВП - Пловдив*, том XLIII, свитък 2, 1998, с. 287-292.

Стефанов, Д., **Д. Златева**. Относно оценката на естетическите свойства на потребителската опаковка. *Известия на ИУ - Варна*, 2000, 4, с. 33-40.

Златева, Д. Относно обогатяването на хранителните стоки с витамини и минерали. *Хранително-вкусова промишленост*, 2002, № 10, с. 13 –14.

Златева, Д., М. Желязкова, Т. Георгиева. Изследване качеството на бяло саламурено сирене, предлагано в търговската мрежа. *Хранително-вкусова промишленост*, 2003, № 10, с. 14 –17.

Златева, Д. Изисквания относно етикетирането на храните. *Хранително-вкусова промишленост*, 2003, № 11, с. 17 –19.

Желязкова, М., **Д. Златева**. Проучване на промените в качеството на пастьоризирано краве мляко по време на съхранение. *Хранително-вкусова промишленост*, 2004, № 7, с. 33-36.

Узунова, И., М. Желязкова, **Д. Златева**. Качество и безвредност на натурални минерални води. *Научни трудове на УХТ- Пловдив*, том LI, свитък 3, 2004, с. 433-438.

Златева, Д. Позитивни аспекти на обогатяването на продуктите с хранителни влакна. *Хранително-вкусова промишленост*, 2005, № 1, с. 15-16.

Златева, Д., П. Панова. Качествена характеристика на млечни масла, предлагани в търговската мрежа. *Хранително-вкусова промишленост*, 2005, № 9, с. 18-20.

Златева, Д. Въздействие на млечнокиселите закваски като превантивен фактор срещу микробиологични процеси на развала в хляба. *Хранително-вкусова промишленост*, 2007, № 12, с. 49 – 52.

Златева, Д., Г. Караджов. Въздействие на някои добавки върху стареенето на хляба. *Хранително-вкусова промишленост*, 2008, № 7, с. 51 – 56.

Zlateva, D., G. Karadzhev. Sensory quality of bread prepared with leavens of lactic acid bacteria and added amino acids, *Forum ware international*, 2008, № 1, ISSN 1810-7028, pp. 50 – 57.

Златева, Д. Влияние на условията на ферментация върху технологичните свойства на маяното тесто. *Известия на ИУ – Варна*, 2009, № 1, с. 83 – 91.

Златева, Д. Изследване на добива и физичните свойства на глутен от пшенично брашно. *Известия на ИУ – Варна*, 2010, № 3, с. 48 - 57.

Златева, Д. Развитие на европейската политика относно проследимостта на храните. *Хранително – вкусова промишленост*, 2010, № 8, с. 26 – 29.

Златева, Д., И. Велкова. Изследване на промените в съдържанието на аскорбинова киселина по време на съхранението на цитрусови плодове. *Научни трудове на УХТ – Пловдив*, 2010, том LVII, свитък 2, с. 34 – 40.

Чочков, Р., Г. Караджов, В. Чонова, **Д. Златева**. Изследване влиянието на сух глутен върху реологичните свойства на ечемично тесто. *Научни трудове на УХТ – Пловдив*, 2010, том LVII, свитък 1, с. 153 – 158.

Zlateva, D. About salt content of cheese offered by retail outlets in Bulgaria, *Forum Ware International*, 2010, № 2, ISSN 1810-7028, pp. 34 – 43.

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.

Златева, Д., Г. Караджов. Изследване влиянието на типа на брашното и някои добавки върху стареенето на хляба. *Известия на ИУ – Варна*, 2011, № 1, 61 - 72.

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.

Zlateva, D., M. Nikolova. Determination of nitrite content of meat products offered on the Bulgarian market. *Forum Ware International*, 2011, № 2, pp. 25 – 34.

Златева, Д. Здравословни аспекти на консумацията на продукти от пълнозърнести брашна. *Хранително – вкусова промишленост*, 2011, № 8, с. 53 - 57.

Стефанова, Д., **Д. Златева**. Изследване на влиянието на закваска от мезофилни млечнокисели бактерии върху свойствата на тестени полуфабрикати от пшенично брашно тип 500. *Научни трудове на УХТ - Пловдив*, том LXI, част I, 2014 г., с. 9 -13.

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.

Стефанова, Д., **Д. Златева**, А. Илиев. Изследване съдържанието на цинк и селен в безглутенови брашна. *Научни трудове на УХТ - Пловдив*, том LXII, vol. LXII, 2015 г., с. 53 - 58.

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.

D. Stefanova, **D. Zlateva**, R. Chochkov. Shelf life of zinc- and selenium-enriched wheat bread. *Scientific Works of University of Food Technologies, UFT Academic Publishing House, Plovdiv*, LXIII, 2016, 1, 71 - 75.

Stefanova, M., **Zlateva, D.**, Stoyanova, A. Impact of the Integrated Management Systems on the Achievement of Stable Quality and Safety of Biscuit Products. *Journal of Food Science and Engineering*, David Publishing Company, 7, 2017, 4, 173 - 185.

Stefanova, M., **Zlateva, D.**, Stoyanova, A. Impact of the Technological Process Management and Control on the Achievement of Sustainable Quality of Biscuits. Agriculture & Food, Journal of International Scientific Publications, Sofia: Science Events Ltd, 5, 2017, 281 - 293.

Zlateva, D., Stefanova, D., Ninova-Nicolova, N. Study on the development of lactic acid bacteria in bread dough enriched with zinc and selenium. Journal of Food Science and Engineering, David Publishing Company, 7, 2017, 10, 497 - 504.

Zlateva, D., Stefanova, D. A Study on the Effect of Mineral Substances and Lactic Acid Starter Cultures on the Properties of Bread of Wheat Flour Type 500. Scientific Works of University of Food Technologies = Научни трудове на Университет по хранителни технологии - Пловдив, LXIV (64), 2017, 1, 61 - 68.

Живкова, В., **Златева, Д.** Възможности за оползотворяване на странични животински продукти. Известия. Списание на Икономически университет – Варна, Варна : Наука и икономика, 62, 2018, 1, 40 - 57.

Stefanova, M., **Zlateva, D.** Quality Control of Biscuit Products by Applying Methods of Sensory Analysis - DSKAS and CATA. Current Nutrition & Food Science, Battle Ground, Washington, USA: Bentham Science Publ., 14, 2018, 5, 391 - 399.

Zlateva, D., Petrova, M. Influence of Spirulina and Kelp Algae on the Degree of Increase in Dough Volume. Proceedings. University of Ruse "Angel Kanchev". Book 10.2. Biotechnologies and Food Technologie = Научни трудове. Русенски университет "Ангел Кънчев". Сер. 10.2. Биотехнологии и хранителни технологии, Ruse: University of Ruse Angel Kanchev, 57, 2018, 11 - 15.

Радев, Р., **Златева, Д.** Сензорни свойства на моркови с нанесени ядивни покрития. Известия. Сп. Икономически университет - Варна, Варна : Наука и икономика, 63, 2019, 1, 71 - 86.

Veleva, M., **Zlateva, D.** Analysis of Wine Tourism Development: Tendencies and Perspectives in Varna Region. Produkt Turystyczny: Marketing - Innowacje - Zarzadzanie, Łódź : Społeczna Akademia Nauk , 2019, 187 - 200. - (Przedsiębiorczość i Zarządzanie ; T. XX, Z. 2, Cz. 2).

Zhivkova, V., **Zlateva, D.** Study of the Mineral Composition of Broccoli and Brussels Sprouts Food Waste. Izvestiya. Journal of Varna University of Economics, Varna: Science and Economics, 63, 2019, 1, 69 - 80.

Научни доклади

Златева, Д., П. Братованова. Приложение на закваски от млечнокисели стрептококи при приготвяне на хляб от пшенично брашно тип 700. В: Сб. "Проблеми на управлението на асортимента и качеството на стоките", Варна, 1990, с. 136-144.

Златева, Д. Влияние на закваски от млечнокисели стрептококи върху количеството на млечната киселина в тестените полуфабрикати. В: Сб. *“Научният продукт - проблеми и перспективи”*, Варна, 1990, с. 168-171.

Златева, Д., Ст. Минчев. Определяне количеството на меланоидините в хлебната кора. В: Сб. *“Стоки - качество - проблеми”*, Варна, 1994, с. 135-138.

Минчев, Ст., В. Станев, **Д. Златева.** Масло от какаови люспи. В: Сб. *“Икономически проблеми на прехода към пазарно стопанство”*, Варна, 1995, с. 9-13.

Дончев, Хр., **Д. Златева.** Проблеми на експертизите на хранително-вкусовите стоки, В: Сб. *“Качество на стоките”*, Варна, 1999, с. 21-26.

Дончев, Хр., **Д. Златева.** Проблеми на качеството на хранително-вкусовите стоки на българския пазар, В: Сб. *“Икономиката и развитието на обществото”*, Варна, 2000, с. 72-81.

Желязкова, М., И. Узунова, **Д. Златева.** Университетското образование в специалност “Стокознание” – актуалност и европейски перспективи. В: Сб. *“Качество на стоките – проблеми и перспективи”* - Варна, 2006, с. 300-308.

Желязкова, М., **Д. Златева.** Микробиологична безопасност на храните. В: Сб. *„Качество и безопасност на стоките”* – Варна, 2010, с. 167 – 177.

Zlateva, D., V. Chonova, R. Chochkov, G. Karadzhov. Impact of the type of transport packaging on the freshness of bread. II Международная научно – практическая конференция „Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века”, 22 – 24.09.2011, Краснодар.

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.

Златева, Д. Проучване на отношението на потребителите в Европейския съюз към генно модифицираните храни. "Стоковедната наука - традиции и актуалност" - XII научна конференция с международно участие, Варна, 24 - 25.10.2013.

Zlateva, D., V. Chonova, R. Chochkov, Gr. Karadzhov. Impact of the transport packaging type on the freshness of bread. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века, II Международной научно - практической конференции, Кубанский Государственный Технологический Университет, Краснодар, 22 - 24.09.2011, стр. 245 - 250.

Златева, Д., Н. Поптолева. Изследване влиянието на добавени овесени трици върху качеството на хляба. "Храни, технологии и здраве - 2014" - международна научно-практическа конференция, Селскостопанска академия, Институт за изследване и развитие на храните, Пловдив, 13.11.2014.

Златева, Д., Н. Поптолева. Изследване влиянието на добавени овесени трици върху свойствата на тестените полуфабрикати. "Храни, технологии и здраве - 2014" - международна научно-практическа конференция, Селскостопанска академия, Институт за изследване и развитие на храните, Пловдив, 13.11.2014.

Zlateva, D., Nelly Poptoleva. Effect of the Addition of Oat Bran on the Sensory Properties of Wheat Bread. Проблеми формування асортименту, якості і екологічної безпечності товарів - Матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 12.11.2015 г., Львов, Україна.

Zlateva, D., D. Stefanova. A Study of the Impact of Lyophilized Starter Cultures on the Acidity of Dough and Bread. Проблеми формування асортименту, якості і екологічної безпечності товарів - Матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 12.11.2015 г., Львов, Україна.

Stefanova, M., **Zlateva, D.,** Stoykova, T. Impact of Quality Management Systems on the Minimum Durability of Biscuit Products. Commodity Science in a Changing World: 20th IGWT Symposium: Proceedings Scientific Works, 12th - 16th Sept. 2016, Varna: Publ. House Science and Economics, University of Economics - Varna, Bulgaria, 2016, p. 477-483.

Zlateva D., D. Stefanova. Enhancing the Nutritional Value of Bread Through Fortification with Zinc and Selenium. Commodity Science in a Changing World: 20th IGWT Symposium: Proceedings Scientific Works, 12th - 16th Sept. 2016, Varna: Publ. House Science and Economics, University of Economics - Varna, Bulgaria, 2016, p. 553-559.

Стефанова, Д., **Златева, Д.** Качество на хляб, обогатен с минерални вещества. Качество и безопасност на потребителските стоки: Сборник с доклади от кръгла маса с международно участие, Варна: Наука и икономика, 2017, 84 - 94.

Petrova, M., **Zlateva, D.** Spirulina Algae as a Source of Phytonutrients for Food Enrichment. Церевитиновские чтения – 2018, Материалы V Международной конференции, 23 марта 2018 г., Москва: ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова, 2018, 50 - 52.

Petrova, M., **Zlateva, D.** Spirulina Algae as a Source of Phytonutrients for Food Enrichment. Церевитиновские чтения – 2018, Материалы V Международной конференции, 23 марта 2018 г., Москва : ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова, 2018, 50 - 52.

Zlateva, D. Influence of the Type of Wheat Flour on the Deformation Properties of the Bread Crumb. Церевитиновские чтения - 2019 Материалы VI Международной научно-практической конференции 22 марта 2019 г., Москва : ФГБОУ ВО РЭУ им. Г. В. Плеханова, 2019, 85 - 88.