

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №/ дата): №6/8.05.2020 г.
Приета от КС (протокол №/ дата): №7/30.04.2020 г.

УТВЪРЖДАВАМ:
Директор:
(доц. д-р Генка Рафаилова)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „СТОКОЗНАНИЕ“;

ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: първи;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч.; в т.ч. аудиторна 45 ч.

КРЕДИТИ: 4

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	15	1
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	75	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Събка Пашова)
2.
(ас. Желязко Каракашев)

Ръководител катедра:
„Туризм“ (доц. д-р Снежина Кадиева)

I. АНОТАЦИЯ

„Стокознание” е научно-приложна дисциплина, с която се предоставят на студентите от Колежа по туризъм актуални знания за състава, хранителната ценност, методите за съхранение и промените, които настъпват в храните при съхранение, за качеството и безопасността на хранително-вкусовите стоки. Наред с това се дават и необходимите знания за суровините и технологията на производство на някои по-важни хранително-вкусови стоки.

В лабораторни упражнения студентите имат възможност да приложат получените теоретични знания и да придобият практически умения за решаване на конкретни задачи, свързани с основните постановки на методологията на изследване и с определяне на качеството на конкретна стока (несъответствия, повреди) чрез прилагане на сензорни и някои експресни методи за анализ.

Изучаването на дисциплината „Стокознание” ще разшири подготовката на колежаните с конкретни знания за стоките и ще подпомогне бъдещата им успешна реализация като мениджъри в хотелиерството и ресторантьорството.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
ТЕМА 1. ОБЩА ЧАСТ		2	6	
1.1.	Състав на хранителните стоки – неорганични и органични Вещества.			
1.2.	Качество на хранителните стоки - същност, качествени показатели. Фактори, влияещи върху качеството на хранителните стоки.			
ТЕМА 2. МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТКИ		3		
2.1.	Прясно мляко. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.		6	
2.2.	Българско кисело мляко. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
2.3.	Сирене. Състав и хранителна ценност, класификация.			
2.3.1.	Бяло саламурено сирене. Технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
2.3.2.	Кашкавал. Технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
ТЕМА 3. МЕСНИ ПРОДУКТИ		2		
3.1.	Фасонирани месни продукти. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
3.2.	Месни продукти от раздробено месо. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
ТЕМА 4. РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ		2		
4.1.	Риба - строеж, състав, хранителна ценност, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			

4.2.	Замразена риба – технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
4.3.	Рибни продукти – солена и пушена риба - технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
ТЕМА 5. ПРОДУКТИ ОТ ПРЕРАБОТКАТА НА ЗЪРНЕНИТЕ ХРАНИ		1		
5.1.	Хляб. Състав и хранителна ценност, класификация, технология на производство, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.		6	
ТЕМА 6. ВКУСОВИ СТОКИ		3		
6.1.	Високоалкохолни неподсладени напитки (ракия, мастика, водка, коняк, ром, уиски, джин, текила, саке) - технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
6.2.	Високоалкохолни подсладени напитки (ликьор, аперативи, емулсионни напитки) - технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
6.3.	Вина. Състав и хранителна ценност, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.		6	
6.3.1.	Видове вина – трапезни вина, ликьорни (десертни) вина, ароматизирани вина, пенливи вина.			
ТЕМА 7. АЛКАЛОИДНИ СТОКИ		2		
7.1.	Чай. Състав и лечебно диетични свойства на чая, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.		6	
7.2.	Кафе. Състав и хранителна ценност, класификация, технология на производство, класификация, качествени изисквания. Опаковка, маркировка и съхранение.			
Общо:		15	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 стокова група.	1	25
1.2.	Протоколи за проведените лабораторни упражнения.	4	15
Общо за семестриален контрол:		5	40
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест)	1	35
Общо за сесиен контрол:		1	35
Общо за всички форми на контрол:		6	75

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Георгиева, Н., Пашова, С. (2009) *Стокознание*. Варна: Наука и икономика, с. 301.
2. Златева, Д., Пашова, С. (2013) *Ръководство за лабораторни упражнения по стокознание на хранително-вкусовите стоки - част II*. Варна: Наука и икономика, с. 235.
3. Златева, Д., Пашова, С. (2012) *Ръководство за лабораторни упражнения по стокознание на хранително-вкусовите стоки - част I*. Варна: Наука и икономика, с. 236.
4. Пашова, С., Атанасова, П. (2020) *Стокознание*. Варна: Унив. изд Наука и икономика.
5. Пашова, С., Атанасова, П. (2019) *Стокознание* : [Електронен учебник за студентите от ИУ - Варна] . Варна : Знание и бизнес http://eknigibg.net/index.php?route=product/product&path=25_30&product_id=89, с. 174.
6. Пашова, С., Златева, Д. (2014) *Ръководство за лабораторни упражнения по стокознание на хранително-вкусовите стоки - част III*. Варна : Унив. изд. Наука и икономика, с. 228.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дончев, Х., Пашова, С., Златева, Д. (2011) *Стокознание на хранително-вкусовите стоки. Част трета*. Варна: Наука и икономика, с. 419.
2. Дончев, Х., Златева, Д., Пашова, С. (2010) *Стокознание на хранително-вкусовите стоки. Част втора*. Варна: Наука и икономика, с. 351.
3. Златева, Д. (2018) *Стокознание на храните от животински произход*, Варна : Наука и икономика, с. 382.
4. Закон за храните ДВ бр. 90 от 15 октомври 1999г., посл. изм. и допълн. ДВ бр. 8 от 25 януари 2011г., ...бр. 88 от 8.11.2016 г., в сила от 1.01.2017 г..... изм. и доп. ДВ. бр.59 от 17 Юли 2018г., изм. и доп. ДВ. бр.77 от 18 Септември 2018 г.
5. Кожухаров, Х. (2011) *Стокознание*. София: Мартилен, с. 232.
6. Обрешков, Ив., Терзиева, В. (2014) *Стокознание и експертиза на храни и напитки*. Пловдив: Академично издателство на УХТ.
7. Терзиева, В., Обрешков, Ив. (2014) *Сензорен анализ на храни и напитки*. Пловдив: Академично издателство на УХТ.
8. Наредба за изискванията за етикетирването и представянето на храните Приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г.
9. <http://www.babh.government.bg/> - линк към уеб-сайта на Българската агенция по безопасност на храните, в който има всички важни документи свързани с българското, европейски и международно законодателство (закони, наредби, директиви, правилници, регламенти, решения на Европейската комисия и други).
10. <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/> - линк към уеб-сайта на Европейската комисия и сектор Туризм, в който има всички важни документи за развитието на туризма и хотелиерството.