

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ“

Приета от ФС: протокол № 38/27.04.23 г.

Приета от КС: протокол № 8/19.04.23 г.

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Денка Златева)

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“ – задочно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 – СС, СНУ; 6 – ДНДО, СПН; СЕМЕСТЪР: 10 – СС, СНУ; 12 – ДНДО, СПН;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 300 ч.; в т.ч. аудиторна 38 ч.

КРЕДИТИ: 10

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:	
т.ч.	
• ЛЕКЦИИ	23
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	262

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Денка Златева)

2.
(гл. ас. д-р Дана Стефанова)

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 общотеоретичните 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 дисциплината 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.

Дисциплината „Експертиза на хранително-вкусовите стоки“ съдейства за формиране на следните ключови компетентности съгласно препоръката на Съвета на Европейския съюз (ЕС) от 22 май 2018 г.:

- предприемаческа – група 7, подпомага развиването на стратегическо мислене, способност за решаване на проблеми, анализ на ключови икономически показатели, избор на форми на организация на бизнеса, управление на ресурсите за осъществяване на експертна оценка на качеството на стоките;
- личностна компетентност и социална компетентност – група 5, познаване на аспектите на здравословния начин на живот, в т.ч. на предпочитаните собствени стратегии за учене, умения за съсредоточаване, за критично разсъждаване и за вземане на решения за учене и за работа самостоятелно или в екип, както и за организиране и настоятелност в ученето;
- гражданска – група 6, способност за разбиране на икономическите и социалните процеси, формиране на интерес към социални и икономически събития, към политиките в областта на оценката на качеството, вземане на решения, свързани със социалната отговорност на бизнес-организациите.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
1.	Тема 1. Същност, възникване и развитие на експертизата. Видове експертизи. Основни проблеми. Същност и характерни отличителни черти на експертизата на хранително-вкусовите стоки.
2.	Тема 2. Същност и възникване на стоките фалшификации. Видове фалшификации на хранително-вкусовите стоки. Мерки за ограничаване на фалшификацията.
3.	Тема 3. Експертиза на влаганите добавки в хранително-вкусовите стоки. Исторически данни за използването на добавки в храните. Хранителни добавки – същност и общи хигиенни изисквания.
4.	Тема 4. Безвредност и токсикологична оценка на хранителните добавки. Класификация на хранителните добавки.
5.	Тема 5. Експертиза на оцветителите, влагани в хранително-вкусовите стоки.
5.1.	Необходимост от използване на оцветители в храните.
5.2.	Класификация на оцветителите, разрешени за влагане в храни. Хигиенни изисквания.
5.3.	Натурални и синтетични оцветители в хранително-вкусовите стоки. Избелващи агенти и фиксатори на цвета.
6.	Тема 6. Експертиза на подсладителите, влагани в хранително-вкусовите стоки.
6.1.	Характеристика на подсладителите. Класификация.
6.2.	Природни и синтетични подсладители в хранително-вкусовите стоки.
7.	Тема 7. Експертиза на консервантите, влагани в хранително-вкусовите стоки.
7.1.	Характеристика и механизъм на действие.
7.2.	Органични и неорганични съединения, използвани като консерванти в храните.
7.3.	Антибиотици, използвани като консерванти в храните.
8.	Тема 8. Експертиза на антиоксидантите, влагани в хранително-вкусовите стоки
8.1.	Същност на окислението на мазнините. Влияние на окислението върху качеството и хранителната ценност.
8.2.	Механизъм на действие на антиоксидантите. Антиоксиданти и синергисти. Общи хигиенни изисквания.
9.	Тема 9. Експертиза на веществата, подобряващи консистенцията на хранително-вкусовите стоки.
9.1.	Желиращи агенти и сгъстители. Механизъм на действие и класификация. Основни представители.
9.2.	Пектинови вещества. Модифицирани нишестета. Желатин. Емулгатори.
10.	Тема 10. Експертиза на ароматичните продукти, влагани в хранително-вкусовите стоки.
10.1.	Формиране на естествени ароматични вещества в храните. Синтетични ароматизиращи добавки в храните.
10.2.	Класификация на ароматизантите по база данни Flavis.
11.	Тема 11. Експертиза за установяване наличието на вредни вещества в хранително-вкусовите стоки. Класификация и начини за попадане на вредни вещества в храните.
12.	Тема 12. Експертиза на ксенобиотици в хранително-вкусовите стоки. Стимулатори на растежа. Лекарствени препарати от лечението на селскостопанските животни.
13.	Тема 13. Експертиза на ксенобиотици в хранително-вкусовите стоки. Пестициди.
13.1.	Обща характеристика и кратки исторически данни за употребата на пестициди. Класификация на пестицидите.
13.2.	Въздействие на пестицидите върху човешкия организъм. Методи за откриване на пестициди в храните.
14.	Тема 14. 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.
14.2.	Въздействие на нитратите и нитритите върху човешкия организъм. Методи за откриване на нитрати и нитрити в храните.
15.	Тема 15. Експертиза за установяване на замърсяване на храните с компоненти, отделени от опаковъчните материали.

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА ¹	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Протоколи за проведени лабораторни упражнения	5	10
1.2.	Тест за формиране на текущ контрол	1	40
1.3.	Разработване на доклад по избрана от студента тема	1	50
Общо за семестриалното оценяване:		7	100
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит (тест със затворени въпроси)	1	162
Общо за сесийното оценяване:		1	162
Общо за всички форми на контрол:		8	262

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Масанский С., Л. Евдохова, Товарная экспертиза, Минск: Вышэйшая школа, 2013.
2. Обрешков, И., В. Терзиева. Стокознание и экспертиза на храни и напитки. Пловдив: Академично издателство на УХТ - Пловдив, 2014.
3. German Ayala Valencia. Natural Additives in Foods. Springer International Publishing, 2022.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Россинская Е., Е. Галяшина. Судебная экспертиза. 2-е издание, ООО Проспект, 2015.

¹ При дисциплини, които завършват с текуща оценка се попълва само т. 1 Семестриално оценяване, съгласно чл.21, ал. 2 от Правилника за оценяване на знанията, уменията и компетентностите на студентите в Икономически университет – Варна.

6. Хаджикинова М., Д. Хаджикинов, Ел. Пьотровска. Добавки в хранително-вкусовите продукти, Пловдив, Акад. изд. на УХТ- Пловдив, 2007.
7. Desiree Nedra Karunaratne, Geethi Pamunuwa – editors. Food Additives. Intech Open, 2017.
8. Fortin, N., Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice, Wiley, 2016.
9. Halabi, S. Food and Drug Regulation in an Era of Globalized Markets, Elsevier, 2015
10. Karunaratne, D., G. Pamunuwa. Food Additives. Intech Open, 2017.