

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
КАТЕДРА „СТОКОЗНАНИЕ“

Приета от ФС (протокол № 9/23.04.2020 г.)

Приета от КС (протокол № 10/18.02.2020 г.)

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Денка Златева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „СТОКОЗНАНИЕ НА ХРАНИТЕ

ОТ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД“;

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

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 4; СЕМЕСТЪР: 8;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 210 ч.; в т.ч. аудиторна 75 ч.

КРЕДИТИ: 7

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	135	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Събка Пашова)

2.
(ас. д-р Радослав Радев)

Ръководител катедра:

„Стокознание“ (доц. д-р Събка Пашова)

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината „Стокознанието на храните от растителен произход“ е основна специална дисциплина за подготовката на студентите от образователно-квалификационна степен „бакалавър“ в специалност „Стокознание и митническа дейност“. С изучаването на тази дисциплина се дават актуални знания и разбиране за състава и хранителната ценност, за свойствата, за класификацията, за изискванията към качеството, за опаковането и съхранението, за промените и повредите при съхранение на храните от растителен произход. В учебната програма са включени следните теми: пресни плодове, пресни зеленчуци и продуктите от тяхната преработка; зърнени храни и продуктите от тяхната преработка (брашно, хляб, макаронени изделия); нишестено-захарни стоки (нишесте, гликоза, захар, пчелен мед, захарни изделия).

В лабораторните упражнения се акцентира върху проблемно ориентираното обучение. Студентите разширяват получените теоретични знания и придобиват практически умения за решаване на конкретни задачи, свързани с практически изследвания на храните от растителен произход по сензорни, физикохимични, биохимични и микробиологични показатели. Резултатите от самостоятелната експериментална работа, студентите сравняват с регламентираните изисквания в нормативните документи и правят аргументирано обобщение за качеството на изследваните храни от растителен произход. Придобитите знания и формираните нови умения, студентите прилагат при разработване на курсова работа по актуални проблеми свързани с качеството, с безопасността, с промените при съхранение на хранително-вкусовите стоки. Те имат важно значение за успешната реализация на обучаваните студенти като специалисти в областта на стокознанието, контрола на качеството и безопасността на стоките.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
Раздел I. ПЛОДОВО - ЗЕЛЕНЧУКОВИ СТОКИ				
Тема 1. Строеж и химичен състав на плодово - зеленчуковите стоки		4		0
1.1.	Строеж на плодовете и зеленчуците.			
1.2.	Химичен състав на плодовете и зеленчуците: вода, минерални вещества, въглеhidрати, белтъчни вещества, ензими, липиди, органични киселини, фенолни съединения, ароматични и багрилни вещества, гликозиди, алкалоиди и витамини			
Тема 2. Пресни плодове		6		3
2.1.	Класификация на плодовете.			
2.2.	Семкови плодове: ябълки, круши, дюли. Болести и недостатъци на семкови плодове.			
2.3.	Костилкови плодове: сливи, праскови, кайсии, череши, вишни. Болести и недостатъци на костилковите плодове.			
2.4.	Ягодни плодове: грозде, френско грозде (бяло, червено и чер-			

	но), ягоди, малини, къпини. Болести и недостатъци на ягодовите плодове.			
2.5.	Черупкови (орехови) плодове: орехи, бадеми и лешници. Болести и недостатъци на ореховите плодове.			
2.6.	Субтропични и тропични плодове. Субтропични плодове: цитрусови плодове (лимони, портокали, грейпфрути, мандарини), нарове, фурми, смокини, актинидии, маслини. Тропични плодове: банани и ананаси. Болести и недостатъци на субтропичните и тропичните плодове.			
Тема 3. Пресни зеленчуци		6		3
3.1.	Класификация на зеленчуците			
3.2.	Клубеноплодни зеленчуци. Картофи. Болести на картофите.			
3.3.	Кореноплодни зеленчуци: моркови, репички, ряпа, салатно цвекло, пащърнак. Болести и недостатъци на кореноплодните зеленчуци.			
3.4.	Листно - стъблени и цветни зеленчуци: зелени зеленчуци (главесто зеле, цветно зеле, брюкселско зеле). Алабаш. Аспержа. Болести и недостатъци на листно - стъблени и цветни зеленчуци.			
3.5.	Листни зеленчуци: спанак, салата, магданоз, целина. Болести и недостатъци на листните зеленчуци.			
3.6.	Луковични зеленчуци: лук, чесън, праз. Болести и недостатъци на луковичните зеленчуци.			
3.7.	Доматени зеленчуци: домати, пипер, патладжан. Болести и недостатъци по доматените зеленчуци.			
3.8.	Тиквени зеленчуци: краставици, тикви, тиквички, дини и пъпеши. Болести и недостатъци по тиквените зеленчуци.			
3.9.	Бобови зеленчуци: зелен фасул, зелен грах, бакла, бамя. Болести и недостатъци по бобовите зеленчуци.			
Тема 4. Съхранение на плодовете и зеленчуците		3		0
4.1.	Беритба и подготовка на плодове и зеленчуците за съхранение.			
4.2.	Процеси протичащи в плодовете и зеленчуците при съхранение (физични и физиолого - биологични процеси). Фактори оказващи влияние върху съхраняемостта на плодовете и зеленчуците.			
4.3.	Хладилно съхранение на плодовете и зеленчуците в обикновена атмосфера.			
Тема 5. Продукти от преработката на плодовете и зеленчуците		4		
5.1.	Стерилизирани плодово - зеленчукови консерви: химичен състав и хранителна ценност, производство и класификация. Качествени изисквания, съхранение и недостатъци.			3
5.2.	Замразени плодове и зеленчуци: състав и хранителна ценност, теоретични основи на замразяването и производство. Качествени изисквания, съхранение и недостатъци.			
5.3.	Сушени плодове и зеленчуци: химичен състав и хранителна ценност, теоретични основи на сушенето, производство. Качествени изисквания, съхранение и недостатъци.			
5.4.	Туршии. Теоретични основи на приготвянето на туршиите. Производство, качествени изисквания, съхранение, основни недостатъци.			
5.5.	Пулпове. Производство, качествени изисквания, съхранение.			
5.6.	Плодови и зеленчукови концентрати и сиропи: плодови концентрати, доматиен концентрат, плодови сиропи. Състав, храни-			

	телна ценност и производство. Качествени изисквания, съхранение и недостатъци.			
5.7.	Плодово - захарни изделия: желета, конфитюри, сладка, мармалади. Състав, хранителна ценност и производство. Качествени изисквания, съхранение, недостатъци.			3
5.8.	Стерилизирани пюреобразни детски храни на плодова и на зеленчукова основа: състав, хранителна ценност и производство. Качествени изисквания, съхранение, недостатъци.			
Раздел II. ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНАТА ПЕРЕРАБОТКА				
Тема 6. Строеж и състав на зърнените храни. Видове. Съхранение.		5		
6.1.	Строеж на житните и бобови зърнени храни. Състав на зърнените храни. Физични свойства на зърнените храни. Общи качествени показатели на зърнените храни. Класификация на зърнените храни.			3
6.2.	По - важни житни и бобови зърнени храни.			
6.3.	Съхранение на зърнените храни. Процеси протичащи при съхранението на зърнените храни. Условия за съхраняване на зърнените храни. Контрол на качествено състояние на зърнените храни при съхранение.			
Тема 7. Продукти от преработката на зърнените храни		2		
7.1.	Брашно. Състав и хранителна ценност на брашното. Производство на брашно. Качествени показатели на брашното. Видове и типове брашно. Зреене и съхранение на брашното.			3
Тема 8. Хляб		2		
8.1.	Хляб. Състав и хранителна ценност на хляба. Производство на хляб. Видове хляб. Изисквания към качеството на хляба. Опаковане, транспортиране, съхранение и стареене на хляба.			3
Тема 9. Макаронени изделия		2		
9.1.	Състав и хранителна ценност на макаронените изделия. Производство. Видове макаронени изделия. Изисквания към качеството на макаронените изделия. Опаковане, транспортиране, съхранение на макаронените изделия.			3
Раздел III. НИШЕСТЕНО - ЗАХАРНИ СТОКИ				
Тема 10. Нишесте и гликоза		2		
10.1.	Нишесте. Състав, структура и свойства на нишестето. Производство. Класификация и качествени изисквания. Опаковка и съхранение.			
10.2.	Гликоза. Състав и хранителна ценност. Производство на гликоза. Видове гликоза и качествени изисквания. Опаковка и съхранение.			
Тема 11. Захар		2		
11.1.	Състав и хранителна ценност. Производство. Получаване на кристална рафинирана и бяла захар, захар на бучки и пудра захар. Видове захар, качествени изисквания. Опаковка и съхранение.			
Тема 12. Пчелен мед и пчелни продукти		2		3
12.1.	Състав и хранителна ценност, образуване и качествени изиск-			

	вания. Опаковка и съхранение. Пчелни продукти (пчелно мле- чице, цветен пращец). Състав, получаване, качествени изисква- ния, консервиране, опаковка и съхранение.			
Тема 13. Захарни изделия		5		
13.1.	Шоколад. Състав и хранителна ценност. Производство. Видове шоколад, качествени изисквания. Опаковка и съхранение. Ос- новни недостатъци.			
13.2.	Бонбонени изделия. Твърди (карамелажни) бонбони: състав, производство, класификация, опаковка, съхранение, промени при съхранение. Бонбони меки нешоколадови (желе бонбони), млечни бонбони (дъвчащи бонбони). Шоколадови бонбони (тунквани, формувани, шприцовани, черупкови, разстлани).			
13.3.	Халви (таханова, бяла, нуга, кафява). Състав и хранителна цен- ност. Производство и качествени изисквания. Опаковка и съх- ранение.			
13.4.	Тестено-захарни изделия. а) Бисквити. Състав и хранителна ценност, производство, класи- фикация, качествени изисквания, опаковка и съхранение, ос- новни недостатъци. б) Вафли. Състав и хранителна ценност, производство, класи- фикация, качествени изисквания, опаковка и съхранение.			3
Общо:		45		30

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Текущ контрол		
1.2.	Курсова работа по предварително избрана тема	1	35
1.3.	Протоколи за проведените лабораторни упражнения	15	20
1.4.	Колоквиум за проведените лабораторни упражнения	1	30
Общо за семестриален контрол:		17	85
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Тест със затворени въпроси	1	50
Общо за сесиен контрол:		1	50
Общо за всички форми на контрол:		18	135

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дончев, Х., С. Пашова, Д. Златева. 2011. Стокознание на хранително-вкусовите стоки – част III. Варна: Наука и икономика, ИУ.
2. Пашова, С., Д. Златева. 2014. Ръководство за лабораторни упражнения по стокознание на хранително-вкусовите стоки - част 3, В: „Наука и икономика“, ИУ-Варна.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Златева, Д. Влияние на типа на брашното върху качеството на пшеничния хляб. Издателска къща „СТЕНО“, Варна, 2011
2. Златева, Д. Здравословни аспекти на консумацията на продукти от пълнозърнести брашна. Хранително – вкусова промишленост, 2011, № 8, с. 53 - 57.

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. Колобов, С., О. Памбухчиян. (2012) Товароведение и експертиза плодов и овощей. Москва: Дашков и К^о.
5. Пашова, С., В. Живкова. (2014) Плодовете като източник на природни оцветители=Fruits as a source of natural colorants. JOURNAL of Mountain Agriculture on the Balkans, 17 (4), ISSN 1311-0489, с. 997-1013.
6. Пашова, С., Р. Радев. (2013) Качество и безопасност на някои зеленчуци. Научни трудове на УХТ, том 60, свитък 1, Академично издателство на УХТ - Пловдив, ISSN 1314-7102, 2013, с. 643-649.
7. Чонова, В., Г. Караджов. 2014. Технология на хлебните и сладкарските изделия. Пловдив: Академично издателство на УХТ - Пловдив.
8. Belitz, H., W. Grosch, P. Schieberle. 2011. Food Chemistry. 4th revised and extended ed., Springer, pp. 988.