

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Химична и физична безопасност на храни</b>	Код: <b>MsFS 01</b>	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 15 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### ЛЕКТОР:

проф. д-р Настя Иванова, +359899450177, e-mail nastia\_vas@tu-sofia.bg  
Колеж – Сливен, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Дисциплината има за задача да запознае студентите магистри с основните групи химични и физични замърсители в хранителните продукти, както и рисковете за здравето на потребителите, които са породени при различните видове неправилна производствена и хигиенна практика в хранителната индустрия.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** На вниманието студентите се предлагат теми и въпроси застъпващи: информацията относно различните видове химични и физични рискове, както и тяхната етиология, така и необходимите контролни мерки; вредните химични вещества - естествено съдържащи се или допълнително попаднали като замърсители в храните, които са от значение за осигуряване на безопасността на храните и предпазване здравето на потребителите; химичната и физичната безопасност на храните; подходите, принципите и методите за осигуряване на безопасността на храните.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Биохимия, Обща микробиология, Процеси и апарати при производство на храни.

### **МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:**

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Brimer L Chemical Food Safety, Wallingford, UK, 2011.
2. Mello PFD. Contaminants and toxins. Scottish Agrycultural College, 2003.
3. Боцов Д. - Хигиена на храненето и хранително законодателство. София, Матком, 2007 г. 4. Динева, Сн. – Основни замърсители на хранителни суровини и продукти. Учебник, ТУ, Стара Загора, 2016 г.
5. Дичев Ст., И. Костов, К. Кънев - Наръчник по НАССР, Фондация FAEL, София, 2001 г. 6. Еникова, Р. (под ред.) - Хигиена на храненето - учебник за студенти-бакалаври по специалността „Опазване и контрол на общественото здраве“, Плевен, 2014 г. 5. Керекрету Й. - Учебно пособие „Безопасност на храните“. Словашка Занаятчийска Промислена Палата. Адаптирано за България от Съюза за стопанска инициатива, PHARE, UEARME – SME FIT II. София, 2008 г. Промислена Палата. Адаптирано за България от Съюза за стопанска инициатива, PHARE, UEARME – SME FIT II. София, 2008 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Функционални храни и здравословно хранене</b>	Код: MsFS 02	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 15 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити: 6

### ЛЕКТОР:

Доц. дн. инж. Гьоре Наков, [gnaikov@tu-sofia.bg](mailto:gnaikov@tu-sofia.bg)  
Колеж – Сливен, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Дисциплината цели получаване на основни теоретични познания и практически умения от студентите магистри в областта на функционалните храни и здравословното хранене.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Изучават се биологичната роля на хранителните вещества и енергията; физиологията, биохимията и метаболизма на хранителните компоненти; потребностите от енергия и хранителни вещества и препоръки за здравословно хранене при различни възрастови групи от населението. Разглеждат се методите за оценка на хранителния прием и хранителния статус на различни популационни групи от населението.

Студентите магистри от специалността придобиват практически умения да оценяват правилно физиологичното значение и хранителната стойност на произведените функционални храни, да прилагат критериите за оценка на физиологичните потребности на организма от енергия и хранителни вещества в различните възрасти и при специфични състояния на организма, които са необходими знания за разработване на препоръки за здравословно хранене.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Биохимия и Обща микробиология.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:** 1. Танева И. Функционални храни. Академично издателство Тракийски университет, 2024.; 2. Наков Г. Функционални бисквити с хидроколоиди (монография). Разград, 2020; 3. Танева И. Функционални ферментирани млека (монография). Интелексперт – Ямбол, 2020; 4. Watter D., Maitin V. Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products: Concepts and Applications. DESech Publication, Inc. Pennsylvania (USA), 2016; 5. Gunstone D.F. Vegetable oils in food technology. Composition Properties and Uses. Blackwell Publishing Ltd., 2011; 6. Awika M. J., Piironen V., Bean S. Advances in cereal science: implication to food processing and health promotion. American Chemical Society, Washington, DC, 2011; 7. Jongen W. Fruit and vegetable phytochemicals: chemistry, nutritional value and stability. Blackwell Publishing Ltd., 2010; 8. Namaker R. B. Technology of functional cereal products. Woodhead publishing Limited, 2008; 9. Saarela M., Functional dairy products. Woodhead publishing Limited, 2007; 10. Shi J. Functional Food Ingredients and Nutraceuticals Processing Technologies. Taylor & Francis Group LLC., 2007; 11. Shahidi F. Nutraceuticals and Specialty Lipids and their Co-products. CRC Press, 2006.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Функционални хранителни добавки</b>	Код: <b>MsFS 03</b>	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 15 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити: 4

### ЛЕКТОР:

проф. д-р Настя Иванова, Колеж – Сливен, e-mail [nastia\\_vas@tu-sofia.bg](mailto:nastia_vas@tu-sofia.bg),  
гл. ас. д-р Ваня Проданова – Стефанова, Колеж – Сливен, e-mail [v\\_t\\_p@abv.bg](mailto:v_t_p@abv.bg),  
Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Дисциплината има за задача да запознае студентите магистри с функционалните хранителни добавки, с техните източници и потенциални ползи за здравето на човека. Особено място се отделя на ежедневния оптимален внос на тези нутриенти, като се обръща внимание на свръхприема им, както и на техния дефицит и последиците от това върху здравословното състояние на индивидите.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** В практическите занятия студентите магистри от специалността ще се запознаят с нормите и методите за влагането на функционалните хранителни добавки към храните за повишаване на тяхната функционалност и биологична стойност.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Биохимия и Обща микробиология.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**1. Abedi-Firoozjah R., Tavassoli M. Functional of food additives., IntechOpen, 2024. 2. Lagouri V. Food Additives. IntechOpen, 2024. 3. Еникова, Р. (под ред.). Хигиена на храненето - учебник за студенти-бакалаври по специалността „Опазване и контрол на общественото здраве“, Плевен, 2014. 4. Наредба № 47 от 28 декември 2004 г. за изискванията към хранителните добавки (загл. изм. - ДВ, бр. 44 от 2007г.), изм. ДВ. бр.90 от 16 ноември 2010 г. 5. Попов, Б. (под ред.). Хигиена, хранене и професионални болести -учебник за студенти по медицина и общопрактикуващи лекари, София, 2009. 5. Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните 7. Регламент (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на списъците с витамини и минерали и формите, под които те могат да се влагат в храни, включително и добавките към храните. 8. Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Добри производствени практики</b>	Код: <b>MsFS 04</b>	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 15 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити: <b>6</b>

### ЛЕКТОР:

Доц. дн. инж. Гьоре Наков, gnakov@tu-sofia.bg  
Колеж – Сливен, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА :** В дисциплината се разглеждат основните методи на санитарната обработка и технологичните процеси с критично значение за осигуряване на безопасността на храните. Студентите се запознават, както с класическите методи на добрата технологична практика, така и със съвременните технологии за минимална обработка. Наред с изясняване на микробиологичните и химичните аспекти на процесите, специално внимание се отделя на методите за валидиране на технологичните режими и оценяване на измененията на качеството на продуктите.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Представени са принципите на системите за контрол и управление на безопасността на кулинарни, хлебни и сладкарски изделия – Добри хигиенни практики /ДХП/, Добри производствени практики /ДПП/. В практическите занятия се разработват и анализират програми по ДХП и ДПП за предприятията от бранша.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Математика, Физика, Процеси и апарати при производство на храни, Органична химия, Биохимия и Микробиология.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**1. Иванова Н. Добри производствени практики, Разград, 2022. 2. Arvanitoyannis I. HACCP and ISO 22000 application to foods of animal origin Ioannis. Department of Agriculture, Ichthyology Aquatic Environment, School of Agrycultural Sciences, University of Tessaly, Greece, 2009. 3. Ръководство за Добри производствени и хигиенни практики в индустриалното производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, София, 2003 г. 4. Сапунджиева, Т. И. – Безопасност на храните и хранително законодателство. Учебник, УХТ, Пловдив, 2013 г. 5. Боцов Д. - Хигиена на храненето и хранително законодателство. София, Матком, 2007. 6. Керекрету Й. - Учебно пособие „Безопасност на храните”. Словашка Занаятчийска Промислена Палата. Адаптирано за България от Съюза за стопанска инициатива, PHARE, UEAPME – SME FIT II. София, 2008 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Национални особености на храненето</b>	Код: <b>MsFS 05</b>	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 15 часа ЛУ – 15 часа	Брой кредити: 4

### ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова, [vslavova@tu-sofia.bg](mailto:vslavova@tu-sofia.bg)  
Колеж – Сливен, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Основната цел на дисциплината е да даде на студентите теоретични и практически знания за националните традиции и особености в храненето на народите от различни страни, факторите, влияещи върху обособяването на националния характер на храненето, както и важното значение на неговото познаване за качествено и ефективно обслужване на туристите. Прави се обща характеристика на различни световно известни национални кухни и кулинарни традиции.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА** Дисциплината е свързана с многобройни входни и изходни връзки с редица технологични, химични, научни и производствени дейности и дисциплини в широк спектър на човешката дейност. Тя е двустранно свързана с научните дисциплини – хранителна химия, география на туризма, както и с теорията и практиката на технологичните – технология на кулинарната продукция, ресторантьорство, специализирани видове туризъм. Тя ползва методи от изброените теоретични и практически дисциплини като им предлага свои и едновременно разработва с тях общи и свързани проблеми.

**ПРЕДПОСТАВКИ** Основи на храненето, Основи на кулинарната технология, Безопасност на храни

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ курсов проект**

**ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**1. Bogueva D., Apostolova M., Danova S. Food, nutrition and health in Bulgaria, Elsevier Traditional and Ethnic Food Series, 2021, 67-89. 2. Gostin A., Bogueva D., Kakurinov V. Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans. Elsevier Inc. 2021. 3. Galanakis C. M. Innovations in Traditional Foods Elsevier Inc. 2019. 4. АБС на етнологията. Т.1. (Съст. Ив.Георгиева), С., УИ “Св.Кл.Охридски”, 1996 \*\*L’Encyclopedie de la cuisine. Colmar. S.A.E.P., 1995 5. [www.cookingbook.vu](http://www.cookingbook.vu) 4. [www.google](http://www.google). 6. \*\*\*Италианска кухня. (Съст- Ел.Чакърва и П.Петкова), С., ИК “Май”, 1997

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Инструментални методи за анализ на храни</b>	Код: <b>MsFS 06</b>	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 15 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова, [vslavova@tu-sofia.bg](mailto:vslavova@tu-sofia.bg)  
Колеж – Сливен, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Дисциплината Инструментални методи за анализ на храни запознава студентите с теорията и практиката на съвремените инструментални методи, които са необходими за провеждане на анализ и контрол на хранително-вкусови продукти.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината включва главно изучаване на хроматографски и спектрални методи. Дава съвременни знания и за анализа на основните компоненти на храните, на различните хранителни добавки и замърсители. Този курс дава основните знания на студентите, необходими за провеждане на съвременен анализ и контрол на хранително-вкусовите продукти.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Органична химия, Аналитична химия, Обща и неорганична химия

### **МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:**

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Corradini D. Handbook of HPLC. CRC Press, Taylor & Francis Group, 2011.
2. Robinson J. W. Undergraduate Instrumental Analysis – 6<sup>th</sup> edition. Marcel Dekker, New York, 2005
3. Rouessac F., Rouessac A., Chemical Analysis, Modern Instrumentation Methods and Techniques, 6<sup>th</sup> edition. John Wiley & Sons, Ltd, 2004.
4. Бончев, П. Увод в аналитичната химия, Наука и изкуство, София, 1985.
5. Будевски, О. Основи на аналитичната химия, Наука и изкуство, София, 1985.
6. Billi, M. Introduction a la chimie analytique, Dunod, Parisq 1969.
7. Pietrzik, D., Lyde, F. Analytical chemistry, Academic press N.Y. and London, 1974.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Микробиологична безопасност на храни</b>	Код: <b>MsFS 07</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити: 5

### ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова, [vslavova@tu-sofia.bg](mailto:vslavova@tu-sofia.bg)  
Колеж – Сливен, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Дисциплината има за задача да разшири и задълбочи знанията на студентите за микробиологичните опасности в производството и съхранението на храните.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Целта е студентите да се запознаят с всички елементи на контрола на храните по отношение на различните опасности – биологични, химични и физични, което да гарантира безопасността и здравето на консуматорите.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Биохимия, Обща микробиология, Процеси и апарати при производство на храни.

### **МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:**

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Красимира Д. Ръководство за лабораторни упражнения по микробиология. Тракийски университет, 2013. 2. Leboffe M.J., Pierce V.E. Microbiology: Laboratory Theory and Application. Brief Edition, 2008. 3. Биохимия, Траяна Джарова, Е. Гачев, Нови знания, 2011. 4. Илюстрирана биохимия, Антъни Смит, 2012. 5. Биохимия – учебник для вузов, Е. С. Северина, 2013. 6. Биохимия, Буко Ранков, Земиздат, 1998. 7. Биохимия, Яков Афар, Медицина и физкултура, 1985. 8. Молекулярны основы структуры и функций клетки, А. Ленинджер, Мир, 1976. 9. Biochemistry, Denis R. Ferrier, Lippincott Williaans & Wilkins, 2013.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Системи за управление на безопасността на храните</b>	Код: <b>MsFS 08</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити:5

### ЛЕКТОР:

Доц. д-р Стефан Рибарски  
Тракийски университет – Стара Загора

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Цел на дисциплината е да се дадат на студентите знания относно съвременните системи за безопасност на храните, принципите на тяхното разработване и приложение. Важен елемент са знанията за основните методи за управление и осигуряване на безопасността на храните в процеса на производство и доставка до крайния потребител.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Предмет на дисциплината са основните принципи: за безопасност на храните; понятието за глобална инициатива за безопасност на храните; общата характеристика на съвременните системи за безопасност на храни, прилагани при производството на храни; система за безопасност на храни - ISO 22000; система за управление на хранителната безопасност (СУХБ) в условията на производството на храни; планиране и реализация на производството на безопасни храни; внедряване на ISO 22000 в обекти за производството на храни.и технологии за производството на различни видове теста и изделия от тях.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Биохимия, Обща микробиология, Процеси и апарати при производство на храни.

### **МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:**

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит .

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:** 1. Brimer L Chemical Food Safety, Wallingford, UK, 2011. 2. Дичев, С. Костов, И., Кънев, К. (2002) Наръчник по НАССР. Издателство Фондация Факел. 3. Еникова, Р. (2004) Микробиологично нормиране на храните в България. Материали от VII Национален конгрес по хранене с международно участие, Варна, 15-17 май 2003 г. събрани в извънредно издание “Науката за хранене в опазване на човешкото здраве” под. ред. на Божидар Попов. Издателство Българско научно дружество по хранене и диететика. стр. 36-43. 4. Златев И., Милев Д., Микробиология и микробиологичен контрол на хранителните продукти, Техника, София, 1969г.



## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Законодателство и контрол в хранителната верига</b>	Код: <b>MsFS 09</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР)	Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа	Брой кредити: 5

### ЛЕКТОР:

Доц. д-р Стефан Рибарски  
Тракийски университет – Стара Загора

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Законодателството в областта на храните представлява съвкупност от закони, подзаконови и административни разпоредби, които най-общо регулират храните и в частност тяхната безопасност, независимо дали на равнище Европейски съюз или на национално равнище. То обхваща всички етапи на производство, преработка и разпространение на храни. Законодателната уредба включва нормативни актове, съдържащи правни норми, приети от упълномощен орган със съответната компетентност.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината разглежда изискванията към храните се определят чрез регламенти, директиви, решения препоръки и мнения на равнище Европейски съюз (ЕС) и закони, кодекси, правилници, наредби и инструкции на национална равнище.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Биохимия, Обща микробиология, Процеси и апарати при производство на храни.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Писмен изпит .

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:** 1. Varzakas T., Tzia C. Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes. Taylor & Francis Group, LLC, 2016. 2. Закон за българската агенция по безопасност на храните обн. ДВ бр. 8/2011 год. изм. и доп. 3. Закон за храните обн. ДВ бр. 90/99 год. изм. и доп. 4. Моллов, Пл. Качество на храните - Регулиране. Контрол. Управление. Издателство Данимекс-9 ЕООД, 2013 г. 5. Регламент (ЕО) №178/2002 г. 6. Регламент (ЕО) №852/2004 г. 7. Наредба №1 от 5 февруари за хигиената на храните. ДВ бр. 10/2016 год. 8. Наредба №9 на МЗХ ДВ.бр.73/2011 год. изм. и доп. 9. Наредба №15 от 27 юни 2006 год. за здравните изисквания към лицата работещи в предприятията които произвеждат или търгуват с храни Дв бр. 57/2006 год. 10. Наредба №1 за физиологични норми за хранене на населението. Обн. ДВ бр. 11/2018 год.