

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Техническа безопасност. Екология. Трудово законодателство.	Код: PVsFTLT29	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л- 2 часа, СУ-1 час	Брой кредити: 4

ЛЕКТОР:

Проф. д-р Стефка Неделчева
ТУ – София, Инженерно-педагогически факултет Сливен

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:

Задължителна дисциплина в учебния план за специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” в Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационна степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Студентите придобиват знания и инженерни методи и средства за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, необходими при проектирането, конструирането и експлоатацията.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Разглеждат се теми, свързани с изискванията по електробезопасност, защита от шум и вибрации, пожарната опасност, както и теоретичните основи на индустриалния риск и основните вредности, характерни за хранителната промишленост и туристическите обекти за хранене.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходимо е познания по Обща електротехника, Физика, Химия.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и лабораторни упражнения.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Текуща оценка.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Вълчев, В, Иванов И. Охрана на труда и околната среда. София, Техника, 1984.
2. Вълчев, М. Охрана на труда. София, 1990.
3. Киров Д. " Охрана на труда и опазване на околната среда" София, "Техника" 1992 год.
4. Драголов Др. и колектив "Техническа безопасност" София "Военно издателствож" 2000 год.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Микробиология	Код: PVsFTLT30	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмицата: Л-2 часа, ЛУ-1 часа	Брой кредити: 5

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Стефан Сл. Рибарски
Тракийски Университет – Стара Загора, тел: 28012949

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Чрез дисциплината студентите получават знания за ролята на микроорганизмите при производството на хранителни продукти.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: В дисциплината се изучават всички видове микроорганизми - бактерии, дрожди, плесени и други, които имат значение за производството, съхранението или развалянето на хранителните продукти. Разглеждат се микробиологичните процеси които протичат в някои храни. Изучават се факторите, които влияят върху развитието на микроорганизмите в храните, почвата, въздуха, водата и живите организми.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Органична химия, Биохимия

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 в края на пети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Бешков, М., Е. Карова, И. Мургов. Ръководств за упражнения по микробиология. Земиздат, 1986.
2. Карова, Е., Микробиология, Акад. Изд. ВСИ, 1998.
3. Киров, Н., Х. Чомаков. Микробиология, Земиздат, 1991.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на месодобива, птиците и рибата	Код: PBsFTLT31	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа, СУ – 2 часа	Брой кредити: 7

ЛЕКТОР:

Проф.д.т.н. инж. Димитър Д. Кьосев

Университет по хранителни технологии - Пловдив

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма”на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Целта на обучението по “Технология на месодобива, птиците и рибата” е студентите да получат знания за организацията и методите на технологичния контрол върху процесите, суровините и готовите продукти при получаването на месото от кланичните животни и птиците и при първичната обработка и хладилно съхранение на рибата.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

В дисциплината “Технология на месодобива, птиците и рибата“ се разглеждат въпросите относно хистологичния и морфологичен строеж на животинските тъкани, анатомическите особености на тялото, системите и органите, както и химическия състав и основните технологични свойства на месото от кланични животни, птици и риби. Застъпени са биохимичните основи на постсморталните изменения в животинските тъкани, тяхното влияние върху състоянието на суровините и начините за запазване на преснотата на месото и рибата.

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 в края на пети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Василев, К. Технология на птичето месо и яйцата. Пловдив, 1994.
2. Данчев, Ст., К. Вълкова-Йоргова, Ст. Драгоев. Технология на месодобива. ВИХВП – Пловдив, 1998.
3. Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на млякото и млечните консерви за бита и туризма	Код: PBsFTLT32	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа, СУ 2 - часа	Брой кредити: 7

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Р. Баева

Университет по хранителни технологии- Пловдив

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма”на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Настоящата дисциплина има за цел да запознае студентите с основните технологични процеси при производството на хранителни продукти от животински произход в съответни предприятия на млечната промишленост и с организацията и осъществяването на производствените процеси.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплината включва изучаването на химичния състав и технологичните свойства на млечните суровини, изложени са и теоретичните основи на промените настъпващи в суровините през време на тяхната обработка, съхранение и транспортиране. В програмата са застъпени съвременни технологични методи, използвани за млечната промишленост в чужбина - като ултрафилтрация, микрофилтрация, уперизация и др.

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 в края на пети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Горбатова, К. (1984) Биохимия молока и молочных продуктов. Москва, Пищевая промышленность.
2. Димов, Н. и др. (1984) Справочник по млекопреработване. София, Земиздат.
3. Симов, Ж. (1989) Технология на млякото и млечните консерви. София, Земиздат. Учебник за ВИХВП.
4. Чомаков, Хр. и др. (2000) Мляко и млечни продукти. Стара Загора, Контраст.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на кулинарната продукция в туристическите обекти за хранене	Код: PBsFTLT33	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции, лабораторни упражнения и курсова работа	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ- 2 час, СУ – 2 часа	Брой кредити: 7

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Баева, Университет по хранителни технологии - Пловдив

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма”на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Целта на дисциплината е студентите да получат знания и умения за управление на технологичните процеси при производството на кулинарна и сладкарска продукция в заведенията за хранене и развлечения и се запознаят с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукция с предварително зададени свойства.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплината разглежда технологичните процеси за обработка на различни групи готови кулинарни и сладкарски изделия, в единство с физико-химичните промени, протичащи в суровините при тяхната обработка.

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 в края на пети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Караджов, Гр., Василева, Р., Николава, М. (1990, 1998) Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Земиздат, София.

2. Сомов Г. (1997) Технология на продукцията за обществено хранене. Земиздат, София.

3. Сомов, Г., Кузева, М. (1992) Технология на сладкарските изделия. Земиздат, София.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на месни, рибни и птичи продукти за бита и туризма	Код: PBsFTLT35	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции, лабораторни упражнения и курсова работа	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа, СУ – 2 часа	Брой кредити: 5

ЛЕКТОР:

Проф.д.т.н. инж. Димитър Д. Кьосев, Университет по хранителни технологии - Пловдив

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Целта на обучението по “Технология на месни и рибни продукти” е студентите да се запознаят с теоретичните основи на технологичните процеси при производството на месни и рибни продукти, както и с основните технологични схеми прилагани при това производство, с международните изисквания за контрол и окачествяване на месните и рибни продукти и със съвременните екологични проблеми при едно подобно производство.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: В програмата са застъпени промените, които претърпяват компонентите на месните, рибните и други суровини под влияние на технологичните процеси - осоляване, зреене, топлинна обработка, опушване, сушене и др. Студентите ще се запознаят с взаимодействията, които настъпват между различните компоненти на месните, рибните и растителните суровини и различни добавки и влиянието им върху функционалните им свойства. Ще бъде разгледано и влиянието на тези взаимодействия и на технологичните операции върху качеството на готовите продукти. Посочва се също така и влиянието на технологичните процеси върху тяхната хранителна и биологична стойност. Ще бъдат дадени методите за технологичен, физико-химичен и органолептичен контрол.

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 в края на шести семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Василев, К. Технология на птичето месо и яйцата. Пловдив, 1994.
2. Костов, К. Технология на месните продукти. Земиздат, София, 1987.
3. Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на млечните продукти за бита и туризма	Код: PBsFTLT36	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции, лабораторни упражнения и курсов проект	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа, СУ – 2 часа	Брой кредити: 5

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Р. Баева

Университет по хранителни технологии - Пловдив

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Целта на обучението по “Технология на млечните продукти за бита и туризма” е студентите да се запознаят с основните технологични процеси при производството на традиционни млечни продукти, да придобият навици за самостоятелна изследователска работа върху по-важните физикохимични показатели на млякото и млечните продукти.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Представени са основните технологични схеми за производството на отделните видове млечни продукти, както и методите за осъществяване на технологичния контрол при тези производства. Дадени са и основните направления за оползотворяване на вторичните продукти (хранителни и технически) получаващи се в млечната промишленост и някои екологични проблеми във връзка с това.

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 в края на шести семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Балтаджиева, М. (1993) Технология на млечните продукти. София, Земиздат. Учебник за ВИХВП.
2. Горбатова, К. (1984) Биохимия молока и молочных продуктов. Москва, Пищевая промышленность.
3. Саханеков, Хр. (1990) Технология на млечните продукти. Пловдив, Фотообсетова база на ВИХВП.
4. Чомаков, Хр. и др. (2000) Мляко и млечни продукти. Стара Загора, Контраст.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплината: Сензорен анализ на храни за бита и туризма	Код: PBsFTLT37	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмицата: Л-1 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: 3

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Славова

Колеж – Сливен, Технически университет - София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Дисциплината има за цел да запознае студентите с методиката на сензорното оценяване и нейното приложение в различните направления на хранителната промишленост.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплината разглежда основните принципи и методи за органолептичен анализ на хранителните продукти. Изясняват се основните понятия и термини в органолептичния анализ, използваните методи и обработката на получените резултати. Разглежда се практическото приложение на органолептичния анализ, изискванията към сензорните оценители и процедурата за провеждане на анализа.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Математика, Физика, Органична химия.

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: Изпит в края на шести семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Бутенко, Л. и др., Основы стандартизация и контрол продукции общественного питания, Киев, Выша школа, 1986.
2. Ловачева, Т. и др., Стандартизация и контрол качества продукции, М., Экономика, 1990.
3. Танчев, Ст. и др., Сензорен анализ и атестация на хранителните продукти, С., Техника, 1978.
4. Стандарти и нормативно-технически документи на хранителните продукти.
5. Pighott, J. R., Sensory analysis of Foods, London and New York, Elsevier Appl. Science, 1988.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Безопасност на храните и хранително законодателство	Код: PBsFTLT38	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции, Лабораторни и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л- 1 часа, ЛУ-2часа	Брой кредити: 3

ЛЕКТОР:

Проф. д-р Марианна Баева (Колеж-Сливен), секция , Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Програмата има за цел да обучи студентите от специалността по теми, свързани с производството на безопасни храни от растителен произход

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: . В лекционния курс са разгледани международните и национални изисквания към безопасността на храните. Посочени са основните характеристики на различните видове опасности и техния контрол при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Представени са принципите на системите за контрол и управление на безопасността на хляб, хлебни и сладкарски изделия – Добри хигиенни практики /ДХП/, Добри производствени практики /ДПП/ и Анализ на риска и контрол на критичните контролни точки /НАССР/. В практическите занятия се разработват и анализират програми по ДХП и ДПП и НАССР – планове за предприятията от бранша.

ПРЕДПОСТАВКИ:Основи на кулинарната технология, технология на продуктите за заведенията за хранене, учебна практика, екология

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: изпит

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook, Food and Drug Administration-Center for Food Safety and Applied Nutrition USA, January 2001
- 2.Вангелов А., Технология на хляба и тестените изделия, София, Земиздат, 1989г.
- 3.Златев И., Милев Д., Микробиология и микробиологичен контрол на хранителните продукти, Техника, София, 1969г.
- 4.Ръководство за Добри производствени и хигиенни практики в индустриалното производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, София, 2003г.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Икономика в хранително-вкусовата промишленост и туризма	Код: PBsFTLT39	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции, семинарни упражнения и курсова работа	Часове за седмицата: Л-2 часа, СУ-1 час	Брой кредити: 4

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Йордан Хр. Чобанов

Колеж - Сливен, Технически Университет - София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност "Хранителни технологии в бита и туризма" на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен "Професионален бакалавър".

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Целта на настоящата дисциплина е да запознае студентите с най-важното от науката икономика и нейното използване в дейността на стопанските субекти - предприятията.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: В Учебната дисциплина "Икономика" са включени теми и въпроси от макроикономиката и микроикономиката. Обект за изучаване в лекции са теми за макроикономическата политиката на държавата; парична система на стопанството; икономически растеж и инфлация; пазарна икономика, търсене и предлагане, конкуренция; бизнес на предприятието; планиране, приходи, разходи и печалба; активи и пасиви и т. н.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Математика, Икономика и специалните дисциплини.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Семинарни упражнения, които следват в тематично отношение лекциите.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Текуща оценка по време на шести семестър, оформена на базата на две писмени разработки.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Николов Н., Е. Маринова. Икономика, Варна, 1996.;
2. Алерт Д. Клаус-Петер Франц и др. Практически знания по фирмена икономика (превод от немски), С., "ИКО-ЕКСПРЕС", 1990.;
3. Георгиева Кр. Микроикономика, С., 1991