

Курсове провеждани в катедра „ТЗФХСП“ към Център за повишаване на квалификацията

№	Теми	Анотация	Ръководител/и на обучението
1	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	Предмет на курса са безопасността, системите за управление на качеството и технологичната документация в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост. На курсистите се дават знания, свързани със съвременните системи за безопасност на храните – ISO 22000, пререквизитни програми и внедряване на HACCP система. Разглеждат се основни принципи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост, както и приложение на ISO 9001 при производството им. Представят се принципите на разработване и приложение на технологичната документация в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост. Дават се знания на курсистите и за съпътстващата производствена документация – начална, текуща, изходна.	доц. д-р Николай Димитров доц. д-р Цветана Гогова доц. д-р Росен Чочков
2	Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия	Предмет на курса са основните, допълнителните и спомагателните суровини, които се използват за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Разглежда се тяхната качествена характеристика като се дава акцент на свойствата, които са от значение за технологичните процеси. На тази база се представят процесите, които протичат при съхранението на суровините, промените, настъпващи в тях, както и режимите на съхранение и подготовката им за влагане в производство.	доц. д-р Валентина Чонова
3	Технология на хляба	Обучаващите се ще се запознаят с някои технологични свойства на суровините за хлебопроизводство, основните технологични операции: приготвяне на тесто, съзряване, делене, оформяне, окончателна ферментация, изпичане и	доц. д-р Цветана Гогова

		<p>съхранение на готовото изделие.</p> <p>В края на обучението си те ще имат познания по: основните технологични операции в хлебопроизводството, процесите и факторите, които влияят върху тях; дефектите по хляба и методите за тяхното отстраняване; методиките за окачествяване на суровините, тестото и хляба; българските обредни хлябове, производство на хляб на домашни хлебопекарни и някои специални хлябове в България.</p>	
4	Технология на хлебните изделия	<p>Предмет на курса са различните технологични операции за получаване на традиционни и специфични хлебни изделия. На обучаващите се дават знания относно технологиите за получаване на различни видове хлебни изделия. Разглеждат се и промените, водещи до изменение на качеството и хранителната стойност на готовите изделия при съхранението им. Обучаващите се, придобиват знания и умения за системите за управление на качеството на хлебни изделия, отговорностите на управленческия екип, технологичната документация, както и потенциалните опасности при производството на хлебни изделия.</p>	доц. д-р Росен Чочков
5	Технология на сладкарските изделия	<p>Предмет на курса са: специфичните промени, възникващи в суровините при преработката им по различните технологии, управление на процесите, методите за получаване на сладкарски полуфабрикати и принципите на съчетаването им до краен продукт, както и промените, водещи до изменение на качеството и хранителната стойност на готовите изделия при съхранение. Изучават се технологиите за получаване на основни полуфабрикати, използвани в сладкраството.</p>	доц. д-р Валентина Чонова
6	Функционални видове хляб	<p>Целта на курса е обучаващите се да се запознаят с някои технологични свойства на функционални суровини за хлебопроизводство, основните стъпки при създаване на функционален продукт, подбор на хранителен режим на съответното заболяване и технологични операции:</p>	доц. д-р Цветана Гогова

		приготвяне на тесто, съзряване, делене, оформяне, окончателна ферментация, изпичане и съхранение на готовото изделие, определяне на функционалната съставка в използваните суровини и готовия продукт.	
7	Технология на макаронените изделия	В настоящия курс се разглеждат специфичните научни основи по тази технология – специалните изисквания към суровините, замесването и пресуването на макароненото тесто, както сушенето и стабилизирането им. Разглеждат се видовете макаронени и тестени изделия, тяхната специфична геометрия и рецептурен състав. Изучават се етапите и технологиите за производство на макаронените изделия.	доц. д-р Валентина Чонова
8	Създаване на нов продукт	Цел на курса е обучаващите се да се запознаят със основните стъпки при създаване на нов хлябен продукт, предназначение към целева група, изисквания към новия продукт, видове анкети за дегустация, органолептична и балова оценка.	доц. д-р Цветана Гогова
9	Иновации в сладкарството	Курсът има за цел да обогати и задълбочи знанията на специалистите в един по-широк спектър на областта на сладкарските технологии. Състои се от няколко раздела, обхващащи специфични области от многообразието, както на технологичните процеси, така и на функционално прилежащите и допълващи обекти – специфични суровини, добавки, полуфабрикати и материали, художествен дизайн на сладкарски изделия, обогатяване на сладкарски изделия, специфични опаковки и сензорен анализ в сладкарството.	доц. д-р Валентина Чонова
10	Сензорен анализ	Сензорният анализ представлява методология, чиято цел е обективното определяне на сензорното качество на храните и напитките. На обучаващите се дават знания, на ниво основни понятия, за физиологията на сензорните възприятия на човека и за функционалните връзки между стимулацията и полученото сензорно усещане. Представят се изискванията към отделните групи оценители, условията за провеждане на сеансите, както и изискванията за организация на сензорните	доц. д-р Росен Чочков

		лаборатории. Получават се знания за сензорното качество на храните и принципите за определяне на сензорните им показатели. Разглеждат се основните групи методи за сензорен анализ (в теоритичен и приложен аспект) – дискриминативни, рангови, дескриптивни и потребителски, вкл. хедонистични.	
11	Съхранение на зърно	Курсът запознава участниците с необходимостта от грижи за съхраняваното зърно с оглед избягването на развали и свързаните с тях загуби. Разгледани са основните опасности за съхраняваното зърно – дишане и развитие на складови вредители. Разгледани са факторите, от които зависят процесите на развала – влажност, температура, газова среда и др. и начините за управление на тези фактори. Курсът е общ и е насочен към неспециалисти, работещи в зърнохранилища или интересуващи се от съхранение на зърно.	доц. д-р Николай Димитров
12	Вредители в съхранявано зърно	Курсът запознава участниците с насекомите вредители в зърното. Разгледани са основните видове насекоми вредители, разпространени в България, щетите, които нанасят и условията, необходими за тяхното развитие и размножаване. Представяни са екологични методи за ограничаване на развитието и размножаването на вредителите. Курсът е насочен към участници с интереси в борбата с вредителите при съхранение на зърно, зърнопродукти и храни като цяло.	доц. д-р Николай Димитров
13	Силози и складове за съхранение на зърно	Курсът запознава участниците с видовете зърнохранилища и техните предимства и недостатъци. Разгледани са изискванията към зърнохранилищата. Представени са основните технологични операции в едно зърнохранилище. Представени са точките за контрол и управление на процесите. Разгледани са опасностите за персонала при експлоатацията на зърнохранилища. Курсът е общ и е насочен към хора, интересуващи се от съхранение и	доц. д-р Николай Димитров

		преработка на зърно и такива, които възнамеряват да инвестират в тази област.	
14	Технология на зърнопреработването	Изучават се въпроси, свързани с технологичните свойства на основните продоволствени зърнени суровини (пшеница, ръж и тритикале), основни процеси при подготовката на зърнените суровини за преработка, като формиране на млевни партиди, сепариране от примеси, кондициониране, суха и мокра повърхностна обработка. Включени са най-широко прилаганите в производствената практика варианти на технологични схеми за подготовка на основни зърнени суровини. Изучават се специфичните научни основи на технологията за смилане на пшеница, царевича, ръж и тритикале. В дълбочина се разглеждат теоретичните основи на процеса на смилане, неговата същност, последователност и основни етапи. Включени са и практически резултати от смилания, получени в производствени условия в работещи мелници.	доц. д-р Божидар Бозаджиев
15	Специални технологии в зърнопреработването	Разглеждат се някои специфични технологии за преработката на зърненожитни суровини. Изучават се съвременни технологии за преработка на арпа до различни видове ориз, получаване на ядкови продукти от ечемик и овес, както и особености при преработката на други специфични зърнени суровини – лимец, спелта и елда. Включени са също съвременни технологии за производство на модифицирани брашна и специални брашнени смеси.	доц. д-р Божидар Бозаджиев
16	Микробиология на зърното и хляба	С този курс се цели специализантите да получат познания по микробиология на зърното, брашното, суровините, полуфабрикатите и готовата продукция на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Обхващат се въпроси, свързани с епифитната, фитопатогенната и вредната по отношение на храненето микрофлора. Отделно се разглеждат ферментационните процеси в тестото и използваните за тези процеси дрожди и млечнокисели бактерии. Посочват се	доц. д-р Анна Колева

		също възможните източници на инфекции в производството, мерките за профилактика и за борба с микроорганизмите - причинители на развали по суровини, полуфабрикати и готова продукция. Разглеждат се основните принципи и средства за микробиологичен контрол, за дезинфекция и хигиенно – санитарни изисквания.	
17	Технология на комбинирани фуражи	Курсът дава познания за цялостния технологичен процес за производство на комбинирани фуражи. Разглеждат се процесите за приемане, транспортиране, почистване и съхранение на суровините, раздробяване, дозиране и хомогенизиране на суровините, внасяне на течни компоненти, гранулиране, пакетиране и експедиция на готовата продукция, производство на премикси, карбамидни концентрати и др.	доц. д-р Анна Колева
18	Технология за екструдирани зърнени храни	Курсът запознава участниците със същността на процеса екструзия, със суровините за производство на екструдирани храни, промените в състава на екструдатите, с характеристика на готовия продукт. Разглеждат се технологии за сухи храни за домашни любимци и риби.	доц. д-р Анна Колева
19	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	Курсът е предназначен да даде знания за експлоатираните технологични линии, машини и съоръжения, използвани за производство на хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия.	ас. д-р Добромир Генов
20	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	Изучава се устройството и експлоатацията на технологичните и транспортни машини и съоръжения, с които са обзаведени складовете и силозите за зърно, мелниците и предприятията за комбинирани фуражи.	ас. д-р Добромир Генов
21	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	Изучават се основните методи и оборудване за изследване реологичните свойства на вискозни, пластични, еластични и виско-еластични хранителни и суровинни маси. Придобитите знания биха позволили моделиране	ас. д-р Добромир Генов

		структурата и качествата на обработваните хранителни системи, оптимизиране на технологичните процеси и оборудване за механична, хидро-механична и термо-механична обработка.	
22	Специално технологично обзавеждане	Изучава се устройството, действието и най-важните особености при експлоатация на машините, които обслужват процесите и технологиите за производство на специални видове брашна, ядкови продукти, екструдати на зърнена основа и функционални хлебни, тестени и сладкарски изделия.	ас. д-р Добромир Генов