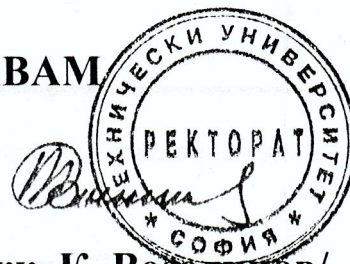




**ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ**  
**КОЛЕЖ - СЛИВЕН**

**УТВЪРЖДАВАМ**

Ректор:



/проф. д-р инж. К. Веселинов/

Дата:.....15.11.2010.....

Образователно-квалификационна степен: **Професионален бакалавър**

Професионална квалификация:

**1. Професионален бакалавър  
по хранителни технологии  
в бита и туризма**

**2. Учител**

Срок на обучение:

**3 години**

Форма на обучение:

**редовна**

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

**на специалност ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ В БИТА И ТУРИЗМА**

**Професионално направление: 5.12 ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

## I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Брой седмици						
Курс	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Самостоятелна подготовка за държавен изпит	Държавен изпит	Ваканции	Всичко
I	30	10	-	-	12	52
II	30	10	-	-	12	52
III	25	8 (10)	5 (3)	2	5	45

## II. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Код на дисциплините съгласно ЕСТК Т FTLT No

- Т – тип на образователно-квалификационната степен: РВ - “професионален бакалавър”;
- FTLT - ”Хранителни технологии в бита и туризма”;
- No – пореден номер на дисциплината;

Лекции (Л), семинарни упражнения (СУ), лабораторни упражнения (ЛУ) седмично; изпит (И), текуща оценка (ТО); курсов проект (КП)/ курсова работа (КР)

No	ДИСЦИПЛИНА	Седмичен хорариум						Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ЕСТК
		Л	СУ	ЛУ	Ауд. заетост	Само. подг.	Общо	И	ТО	КП	КР		

### СЕМЕСТЪР I

1	Висша математика	2	2	0	4	4	8	1				PBFTLT01	5
2	Физика	2	0	2	4	4	8	1				PBFTLT02	5
3	Информатика	2	0	2	4	4	8		1		1	PBFTLT03	5
4	Техническо документиране	1	0	2	3	5	8		1		1	PBFTLT04	5
5	Обща и неорганична химия	2	0	2	4	4	8	1				PBFTLT05	5
6	Психология	2	1	0	3	3	6	1				PBFTLT06	3
7	Чужд език	0	2	0	2	2	4					PBFTLT07	2
8	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBFTLT08	-
<b>Общо</b>		<b>11</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>

### СЕМЕСТЪР II

9	Приложна математика	2	2	0	4	4	8	1				PBFTLT09	5
10	Машинни елементи	1	0	1	2	2	4				1	PBFTLT10	3
11	Техническа механика	2	1	0	3	3	6		1			PBFTLT11	4
12	Аналитична химия	2	0	2	4	4	8	1				PBFTLT12	5
13	Органична химия	3	0	2	5	7	12	1				PBFTLT13	7
14	Чужд език	0	2	0	2	2	4				1	PBFTLT14	2
15	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBFTLT15	-
16	Педагогика	2	2	0	4	4	8	1				PBFTLT16	4
<b>Общо</b>		<b>12</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>



No	ДИСЦИПЛИНА	Седмичен хорариум						Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ЕСТК
		Л	СУ	ЛУ	Ауд. заетост	Само. подг.	Общо	И	ТО	КП	КР		

### СЕМЕСТЪР III

17	Физикохимия и колоидна химия	3	0	2	5	5	10	1				PBFTLT17	6
18	Топлотехника	2	0	1	3	3	6	1				PBFTLT18	4
19	Процеси и апарати в хранителните технологии – I част	2	0	1	3	3	6		1			PBFTLT19	4
20	Технология на зърносъхранението и зърнопреработването	3	0	1	4	4	8	1				PBFTLT20	5
21	Приложна електротехника	2	0	1	3	3	6		1			PBFTLT21	4
22*	Учебна практика – зърносъхранение и зърнопреработване	0	0	(7)	(7)	4	4 (7)				1	PBFTLT22	2
23	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBFTLT23	-
24	Методика	2	1	1	4	4	8	1				PBFTLT24	4
25	АВИТО	0	0	1	1	1	2			1		PBFTLT25	1
<b>Общо</b>		<b>14</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>30</b>

### СЕМЕСТЪР IV

26	Автоматизация на производството на храни за бита и туризма	2	0	1	3	5	8		1			PBFTLT26	5
27	Процеси и апарати в хранителните технологии – II част	2	0	1	3	5	8	1				PBFTLT27	5
28	Технология на хляба и хлебните изделия за бита и туризма	3	0	1	4	4	8	1				PBFTLT28	5
29	Биохимия	3	0	2	5	7	12	1				PBFTLT29	7
30	Технология на сладкарските изделия за бита и туризма	3	0	1	4	4	8	1				PBFTLT30	5
31*	Учебна практика – хлебопроизводство и сладкарство	0	0	(7)	(7)	0	(7)					PBFTLT31	-
32	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBFTLT32	-
33	Хоспитиране	0	0	2	2	2	4				1	PBFTLT33	2
34	Избираема педагогическа дисциплина - списък I	0	1	0	1	1	2				1	PBFTLT34	1
<b>Общо</b>		<b>13</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>



No	ДИСЦИПЛИНА	Седмичен хорариум						Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ЕСТК
		Л	СУ	ЛУ	Ауд. заетост	Само. подг.	Общо	И	ТО	КП	КР		

### СЕМЕСТЪР V

35	Техническа безопасност. Екология. Трудово законодателство.	2	1	0	3	4	7		1			PBFTLT35	4
36	Микробиология	2	0	1	3	5	8	1				PBFTLT36	5
37	Технология на месодобива, птиците и рибата	2	0	2	4	4	8	1				PBFTLT37	5
38	Технология на млякото и млечните консерви за бита и туризма	2	0	1	3	3	6	1				PBFTLT38	4
39	Основи на храненето	2	0	1	3	3	6		1			PBFTLT39	4
40	Технология на кулинарната продукция в туристическите обекти за хранене	2	0	1	3	4	7	1			1	PBFTLT40	4
41*	Учебна практика – месодобив, млекопреработване и кулинарна технология	0	0	(8)	(8)	0	(8)					PBFTLT41	-
42	Физическа култура	0	0	(2)	(2)	0	(2)					PBFTLT42	-
43*	Текуща педагогическа практика	0	0	3	3	3	6					PBFTLT43	3
44	Избираема педагогическа дисциплина - списък II	0	1	0	1	1	2				1	PBFTLT44	1
<b>Общо</b>		<b>12</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>

### СЕМЕСТЪР VI – 10 СЕДМИЦИ

45	Технология на месни, рибни и птичи продукти за бита и туризма	3	0	2	5	7	12	1			1	PBFTLT45	5
46	Технология на млечните продукти за бита и туризма	2	0	1	3	5	8	1		1		PBFTLT46	3
47	Сензорен анализ на храни за бита и туризма	2	0	1	3	4	7	1				PBFTLT47	3
48*	Учебна практика – месни, рибни, птичи и млечни продукти	0	0	(7)	(7)	0	(7)					PBFTLT48	-
49	Икономика в хранително-вкусовата промишленост и туризма	2	1	0	3	4	7	1			1	PBFTLT49	3
50	Преддипломна педагогическа практика	0	0	8	8	8	16					PBFTLT50	6
Подготовка за държавен изпит или на дипломна работа 5 (3) седмици		Държавен изпит или защита на дипломна работа										10	
<b>Общо</b>		<b>9</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>30</b>

\*форма на контрол -- текуща оценка

## **СПИСЪК НА ИЗБИРАЕМИ ПЕДАГОГИЧЕСКИ ДИСЦИПЛИНИ:**

**СПИСЪК I (РВТГ34 – ЕСТК 1):** Избираеми психолого-педагогически и методически дисциплини:

- L I01 Училищна хигиена и здравно възпитание
- L I02 Психология на общуването
- L I03 Педагогическа диагностика

**СПИСЪК II (РВТГ44 – ЕСТК 1):** Избираеми интердисциплинарни дисциплини:

- L II01 Училищно законодателство и администрация
- L II02 Педагогическа социология
- L II03 Училищно и професионално ориентиране
- L II04 Педагогическа риторика

## **III. ОСНОВНИ ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН:**

1. СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 3 ГОДИНИ, 6 СЕМЕСТЪРА

2. АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ ПО УЧЕБЕН ПЛАН – **1960 ЧАСА**

2.1. Общо по специалността **1595 часа. От тях:**

- 2.1.1. Лекции – 930 часа
- 2.1.2. Семинарни упражнения – 160 часа
- 2.1.3. Лабораторни упражнения – 505 часа
- 2.1.4. Изпити – 21 броя
- 2.1.5. Текущи оценки – 8 броя
- 2.1.6. Курсови проекти – 1 брой
- 2.1.7. Курсови работи – 8 броя

2.2. За придобиване на допълнителна квалификация "Учител" (допълнителни часове) общо **365 часа. От тях:**

- 2.2.1. Лекции – 90 часа
- 2.2.2. Семинарни упражнения 90 часа
- 2.2.3. Лабораторни упражнения и практика по специалността – 185 часа
- 2.2.4. Изпити – 3 броя
- 2.2.5. Текущи оценки – 0 брой
- 2.2.6. Курсови проекти – 1 брой
- 2.2.7. Курсови работи – 3 броя

3. УЧЕБНИ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛНОСТТА:

3.1. Общо учебни практики по специалността **400 часа. От тях:**

- 3.1.1. Учебна практика – зърносъхранение и зърнопреработване – 105 часа
- 3.1.2. Учебна практика – хлебопроизводство и сладкарство – 105 часа
- 3.1.3. Учебна практика – месодобив, млекопреработване и кулинарна технология – 120 часа
- 3.1.4. Учебна практика – месни, рибни, птичи и млечни продукти – 70 часа



#### 4. ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ИЛИ ЗАЩИТА НА ДИПЛОМНА РАБОТА:

##### 4.1. Държавни изпити по специалността:

4.1.1. Теория на специалността.

4.1.2. Практика по специалността.

4.2. Защита на дипломна работа.

4.3. Интегриран практико-приложен изпит по педагогическа практика (педагогически).

Дата: 18.03.2010 год.



ДИРЕКТОР:

/доц. д-р Андреас Хараламбус /

Приет на Съвет на Колеж-Сливен на 18.03.2010 год. с Протокол №04  
Утвърден на АС на ТУ-София на 28.04.10 с Протокол №5.....