



**ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ  
КОЛЕЖ - СЛИВЕН**

**УТВЪРЖДАВАМ**

**Ректор:**

**/проф. д-р инж. К. Веселинов/**

**Дата:.....**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Образователно-квалификационна степен: | <b>Професионален бакалавър</b>   |
| Професионална квалификация:           | <b>1. Професионален бакалавър<br/>по технология на храните<br/>2. Учител</b> |
| Срок на обучение:                     | <b>3 години</b>  |
| Форма на обучение:                    | <b>редовна</b>   |

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

**на специалност ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ  
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 TF No

- Т – тип на образователно-квалификационната степен: **РВ** - “професионален бакалавър”;
- **TF** - ”Технология на храните”;
- **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        |          |          |          | PBTF01 | 5         |
| 2           | Физика                    | 2         | 0        | 2        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF02 | 5         |
| 3           | Информатика               | 2         | 0        | 2        | 4         | 4         | 8         |          | 1        |          | 1        | PBTF03 | 5         |
| 4           | Техническо документирание | 1         | 0        | 2        | 3         | 5         | 8         |          | 1        |          | 1        | PBTF04 | 5         |
| 5           | Обща и неорганична химия  | 2         | 0        | 2        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF05 | 5         |
| 6           | Психология                | 2         | 1        | 0        | 3         | 3         | 6         | 1        |          |          |          | PBTF06 | 3         |
| 7           | Чужд език                 | 0         | 2        | 0        | 2         | 2         | 4         |          |          |          |          | PBTF07 | 2         |
| 8           | Физическа култура         | 0         | 0        | (3)      | (3)       | 0         | (3)       |          |          |          |          | PBTF08 | -         |
| <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        |          |          |          | PBTF09 | 5         |
| 10          | Машинни елементи    | 1         | 0        | 1        | 2         | 2         | 4         |          |          |          | 1        | PBTF10 | 3         |
| 11          | Техническа механика | 2         | 1        | 0        | 3         | 3         | 6         |          | 1        |          |          | PBTF11 | 4         |
| 12          | Аналитична химия    | 2         | 0        | 2        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF12 | 5         |
| 13          | Органична химия     | 3         | 0        | 2        | 5         | 7         | 12        | 1        |          |          |          | PBTF13 | 7         |
| 14          | Чужд език           | 0         | 2        | 0        | 2         | 2         | 4         |          |          |          | 1        | PBTF14 | 2         |
| 15          | Физическа култура   | 0         | 0        | (3)      | (3)       | 0         | (3)       |          |          |          |          | PBTF15 | -         |
| 16          | Педагогика          | 2         | 2        | 0        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF16 | 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        |          |          |          | PBTF17 | 6         |
| 18          | Топлотехника   | 2         | 0        | 1        | 3         | 3         | 6         | 1        |          |          |          | PBTF18 | 4         |
| 19          | Процеси и апарати в технологията на храните – I част     | 2         | 0        | 1        | 3         | 3         | 6         |          | 1        |          |          | PBTF19 | 4         |
| 20          | Технология на зърносъхранението и на зърнопреработването | 3         | 0        | 1        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF20 | 5         |
| 21          | Приложна електротехника                                  | 2         | 0        | 1        | 3         | 3         | 6         |          | 1        |          |          | PBTF21 | 4         |
| 22*         | Учебна практика – зърносъхранение и зърнопреработване    | 0         | 0        | (7)      | (7)       | 4         | 4 (7)     |          |          |          | 1        | PBTF22 | 2         |
| 23          | Физическа култура  | 0         | 0        | (3)      | (3)       | 0         | (3)       |          |          |          |          | PBTF23 | -         |
| 24          | Методика   | 2         | 1        | 1        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF24 | 4         |
| 25          | АВИТО  | 0         | 0        | 1        | 1         | 1         | 2         |          |          | 1        |          | PBTF25 | 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 в хранително-вкусовата промишленост | 2         | 0        | 1        | 3         | 5         | 8         |          | 1        |          |          | PBTF26 | 5         |
| 27          | Процеси и апарати в технологията на храните – II част               | 2         | 0        | 1        | 3         | 5         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF27 | 5         |
| 28          | Технология на хляба и хлебните изделия                              | 3         | 0        | 1        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF28 | 5         |
| 29          | Биохимия  | 3         | 0        | 2        | 5         | 7         | 12        | 1        |          |          |          | PBTF29 | 7         |
| 30          | Технология на сладкарските изделия                                  | 3         | 0        | 1        | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF30 | 5         |
| 31*         | Учебна практика – хлебопроизводство и сладкарство                   | 0         | 0        | (7)      | (7)       | 0         | (7)       |          |          |          |          | PBTF31 | -         |
| 32          | Физическа култура   | 0         | 0        | (3)      | (3)       | 0         | (3)       |          |          |          |          | PBTF32 | -         |
| 33          | Хоспитиране   | 0         | 0        | 2        | 2         | 2         | 4         |          |          |          | 1        | PBTF33 | 2         |
| 34          | Избираема педагогическа дисциплина - списък I                       | 0         | 1        | 0        | 1         | 1         | 2         |          |          |          | 1        | PBTF34 | 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        |          |          | PBTF35 | 4         |
| 36          | Микробиология  | 2         | 0        | 2         | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF36 | 5         |
| 37          | Технология на месодобива, птиците и рибата                 | 2         | 0        | 2         | 4         | 4         | 8         | 1        |          |          |          | PBTF37 | 5         |
| 38          | Технология на млякото и млечните консерви                  | 2         | 0        | 1         | 3         | 4         | 7         | 1        |          |          |          | PBTF38 | 4         |
| 39          | Основи на храненето  | 2         | 0        | 1         | 3         | 3         | 6         | 1        |          |          |          | PBTF39 | 4         |
| 40          | Сензорен анализ на храни                                   | 1         | 0        | 1         | 2         | 4         | 6         |          |          |          | 1        | PBTF40 | 4         |
| 41*         | Учебна практика – месодобив и млекопреработване            | 0         | 0        | (8)       | (8)       | 0         | (8)       |          |          |          |          | PBTF41 | -         |
| 42          | Физическа култура  | 0         | 0        | (2)       | (2)       | 0         | (2)       |          |          |          |          | PBTF42 | -         |
| 43          | Текуща педагогическа практика                              | 0         | 0        | 3         | 3         | 3         | 6         |          | 1        |          |          | PBTF43 | 3         |
| 44          | Избираема педагогическа дисциплина - списък II             | 0         | 1        | 0         | 1         | 1         | 2         |          |          |          | 1        | PBTF44 | 1         |
| <b>Общо</b> |  | <b>11</b> | <b>2</b> | <b>10</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                    | 3  | 0        | 2         | 5         | 7         | 12        | 1        |          |          | 1        | PBTF45 | 5         |
| 46  | Технология на млечните продукти                                | 2  | 0        | 1         | 3         | 5         | 8         | 1        |          | 1        |          | PBTF46 | 3         |
| 47  | Добавки при производство на храни                              | 2  | 0        | 1         | 3         | 4         | 7         | 1        |          |          |          | PBTF47 | 3         |
| 48*   | Учебна практика – месни, рибни, птичи и млечни продукти        | 0  | 0        | (7)       | (7)       | 0         | (7)       |          |          |          |          | PBTF48 | -         |
| 49  | Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 2  | 1        | 0         | 3         | 4         | 7         | 1        |          |          |          | PBTF49 | 3         |
| 50  | Преддипломна педагогическа практика                            | 0  | 0        | 8         | 8         | 8         | 16        |          |          |          |          | PBTF50 | 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>1</b> |        | <b>30</b> |

\*форма на контрол – текуща оценка

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

**СПИСЪК I (РВТФ35 – 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 (РВТФ44 – 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 – 915 часа
- 2.1.2. Семинарни упражнения – 160 часа
- 2.1.3. Лабораторни упражнения – 520 часа
- 2.1.4. Изпити – 21 броя
- 2.1.5. Текущи оценки – 7 броя
- 2.1.6. Курсови проекти – 1 брой
- 2.1.7. Курсови работи – 7 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 – 1 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 и млекопреработване – 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: 11.06.07 год.

ДИРЕКТОР:

/доц. д-р Андреас Хараламбус /

Приет на Съвет на Колеж-Сливен .....с Протокол №.....

Утвърден на АС на ТУ-София на .....с Протокол №.....