



**ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ
КОЛЕЖ - СЛИВЕН**

УТВЪРЖДАВАМ

Ректор:

/проф. д-р инж. К. Веселинов/

Дата:.....

Образователно-квалификационна степен:	Професионален бакалавър
Професионална квалификация:	1. Професионален бакалавър по технология на храните
Срок на обучение:	2. Учител
Форма на обучение:	3 години
	редовна

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
<ul style="list-style-type: none"> • 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	-
Общо		11	5	8	24	26	50	4	2	0	2		30

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
Общо		12	7	5	24	26	50	4	1	0	2		30

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
Общо		14	1	8	23	27	50	4	2	1	1		30

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
Общо		13	1	8	22	28	50	4	1	0	2		30

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
Общо		11	2	10	23	27	50	4	2	0	2		30

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	
Общо		9	1	12	22	28	50	4	0	1	1		30

*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-Сливенс Протокол №.....

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