



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

УТВЪРЖДАВАМ :

РЕКТОР:

/ Чл.-кор. проф. д-н. инж. Георги Михайлов



Дата: 19. XI. 2019г.

Срок на обучение:
Форма на обучение:

1 година
задочна

УЧЕБЕН ПЛАН

за допълващо обучение

за образователно-квалификационна степен „Магистър”
специалност “Безопасност на храните”
професионално направление: 5.12. Хранителни технологии

за завършилите образователно-квалификационна степен „Професионален бакалавър”
по специалности от професионално направление : 5.12. Хранителни технологии
на област на висше образование 5. Технически науки

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Ауди-торна заетост	Брой седмици			Ваканции	Всичко
		Изпитни сесии	Дипломно проектиране			
I	8	8			8	24

II. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Код на дисциплините съгласно ЕСНТК Т F FS №:

- Т- тип на образователно-квалификационната степен; С – “допълващо обучение за магистър”;
- F-допълнителен символ за филиал, в който се води специалността: s- Сливен;
- FS – специалност „Безопасност 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).

№	ДИСЦИПЛИНА	Семестриален хорариум						Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ЕСНТК
		Л	СУ	ЛУ	Аудит общо	Само- подг.	Общо	И	ТО	КП	КР		

СЕМЕСТЪР I

1	Стокознание	15	15	15	45	135	180	1			1	CsFS 01	7
2	Технология на месото и месните продукти	15	15	15	45	135	180	1		1		CsFS 02	7
3	Технология на млякото и млечните продукти	15	0	15	30	90	120	1				CsFS 03	5
4	Технологично обзавеждане в хранително вкусовата промишленост I част	15	0	15	30	90	120	1				CsFS 04	5
5	Биохимия	15	0	15	30	120	150	1				CsFS 05	6
Общо		75	30	75	180	570	750	5	0	1	1		30

СЕМЕСТЪР II

6	Основи на храненето	15	15	15	45	130	180	1				CsFS 06	7
7	Технология на хляба, хлебни и сладкарски изделия	15	15	15	45	130	180	1		1		CsFS 07	7
8	Технология на кулинарната продукция	15	0	15	30	95	120	1				CsFS 08	5
9	Технологично обзавеждане в хранително вкусовата промишленост II част	15	0	15	30	95	125	1				CsFS 09	5
10	Микробиология	15	8	15	38	112	150	1			1	CsFS 10	6
Общо		75	38	75	188	562	750	5	0	1	1		30

III. ОСНОВНИ ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Срок на обучение – 1 година; 2 семестъра; 60 кредита.

2. Аудиторна заетост по учебен план	368 часа
2.1. Лекции	150 часа
2.2. Семинарни упражнения	68 часа
2.3. Лабораторни упражнения	150 часа
3. Общ брой на учебните дисциплини	10 броя
3.1. Задължителни	10 броя
4. Контрол	
4.1. Изпити	10 броя
4.2. Текущи оценки	0 броя
4.3. Курсови проекти	2 броя
4.4. Курсови работи	2 броя

Декан на ИПФ:
(проф. д-р.инж. М. Йорданов)



Приет от ФС на ИПФ на 07.11.2019 г. с Протокол № 16

Разработен в съответствие с Учебен план за редовно обучение, утвърден от АС на ТУ – София на 29.10.2019 г., с протокол № 8