



# ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

УТВЪРЖДАВАМ

Ректор:

/проф. д-р инж. Г. Михов/

Дата: 04.10.2017г.



Образователно-квалификационна степен:

Професионален бакалавър

Професионална квалификация:

Професионален бакалавър по  
хранителни технологии в бита и  
туризма

Срок на обучение:

3 години

Форма на обучение:

редовна

## УЧЕБЕН ПЛАН

на специалността “ Хранителни технологии в бита и туризма ”

Професионално направление 5.12 Хранителни технологии

**I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ**

Брой седмици								
Курс	Ауди-торна заетост	Изпитни сесии	Учебно-производствена практика	Специализираща практика	Преддипломна практика	Държавен изпит/дипломно проектиране	Ваканции	Всичко
I	30	10	2	-	-	-	10	52
II	30	10	-	2	-	-	10	52
III	25	9	-	-	1	5	12	52

**II. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

Код на дисциплините съгласно ЕСТК Т FTLT No

- Т – тип на образователно-квалификационната степен: РВ - “професионален бакалавър”;
- F – допълнителен символ за филиал, в който се води специалността: s – Сливен;
- 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	6	10	1				PBsFTLT01	6
2	Физика	2	0	2	4	6	10	1				PBsFTLT02	6
3	Информатика	2	0	2	4	6	10		1		1	PBsFTLT03	6
4	Техническо документиране	1	0	1	2	6	8		1		1	PBsFTLT04	5
5	Обща и неорганична химия	2	0	1	3	5	8	1				PBsFTLT05	5
6	Чужд език	0	2	0	2	2	4					PBsFTLT06	2
7	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBsFTLT07	-
<b>Общо</b>		<b>9</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>19</b>	<b>31</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>

**СЕМЕСТЪР II**

8	Приложна математика	2	2	0	4	5	9	1				PBsFTLT08	5
9	Приложна електротехника	1	0	1	2	3	5		1			PBsFTLT09	3
10	Техническа механика	2	1	0	3	3	6	1				PBsFTLT10	4
11	Аналитична химия	2	0	2	4	6	10	1				PBsFTLT11	6
12	Органична химия	2	0	2	4	6	10	1				PBsFTLT12	6
13	Технология на зърносъхранението и зърнопреработването – I част	1	0	2	3	3	6		1		1	PBsFTLT13	4
14	Чужд език	0	2	0	2	2	4				1	PBsFTLT14	2
15	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBsFTLT15	-
<b>Общо</b>		<b>10</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>2</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

16	Физикохимия и колоидна химия	3	0	2	5	5	10	1				PBsFTLT16	6
17	Топлотехника	2	0	1	3	5	8	1				PBsFTLT17	5
18	Процеси и апарати в хранителните технологии – I част	2	0	1	3	5	8	1				PBsFTLT18	5
19	Технология на зърносъхранението и зърнопреработването – II част	2	1	2	5	5	10	1		1		PBsFTLT19	6
20	Основи на храненето	1	0	2	3	4	7		1			PBsFTLT20	4
21	Задължително избираема дисциплина - списък I	1	0	2	3	4	7		1		1	PBsFTLT21	4
22	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBsFTLT22	-
<b>Общо</b>		<b>11</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>30</b>

### СЕМЕСТЪР IV

23	Автоматизация на производството на храни за бита и туризма	2	0	1	3	5	8		1			PBsFTLT23	5
24	Процеси и апарати в хранителните технологии – II част	2	0	1	3	5	8	1				PBsFTLT24	5
25	Технология на хляба и хлебните изделия за бита и туризма	2	2	2	6	6	12	1			1	PBsFTLT25	7
26	Биохимия	3	0	2	5	5	10	1				PBsFTLT26	6
27	Технология на сладкарските изделия за бита и туризма	2	2	2	6	6	12	1			1	PBsFTLT27	7
28	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBsFTLT28	-
<b>Общо</b>		<b>11</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>23</b>	<b>27</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

29	Техническа безопасност. Екология.	2	1	0	3	3	6		1			PBsFTLT29	4
30	Микробиология	2	0	1	3	5	8	1				PBsFTLT30	5
31	Технология на месодобива, птиците и рибата	2	2	2	6	6	12	1		1		PBsFTLT31	7
32	Технология на млякото и млечните консерви за бита и туризма	2	2	2	6	6	12	1				PBsFTLT32	7
33	Технология на кулинарната продукция в туристическите обекти за хранене	2	2	2	6	6	12	1			1	PBsFTLT33	7
34	Физическа култура	0	0	(2)	(2)	0	(2)					PBsFTLT34	-
<b>Общо</b>		<b>10</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>30</b>

#### СЕМЕСТЪР VI – 10 СЕДМИЦИ

35	Технология на месни, рибни и птичи продукти за бита и туризма	2	2	2	6	6	12	1			1	PBsFTLT35	5
36	Технология на млечните продукти за бита и туризма	2	2	2	6	6	12	1		1		PBsFTLT36	5
37	Сензорен анализ на храни за бита и туризма	1	0	1	2	6	8	1				PBsFTLT37	3
38	Задължително избираема дисциплина - списък II	1	0	2	3	5	8		1			PBsFTLT38	3
39	Икономика в хранително-вкусовата промишленост и туризма	2	1	0	3	7	12	1				PBsFTLT39	4
40	Подготовка за държавен изпит или дипломна работа (5 седмици)	Държавен изпит или защита на дипломна работа										PBsFTLT40	10
<b>Общо</b>		<b>8</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>30</b>

### III. ОСНОВНИ ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН:

1. Срок на обучение - 3 години, 6 семестъра, 180 кредита

2. Аудиторна заетост по учебен план – 1850 часа

- 2.1. Лекции – 845 часа.
- 2.2. Семинарни упражнения – 365 часа.
- 2.3. Лабораторни упражнения – 640 часа.

3. Практическа подготовка- 150 часа

- 3.1. Учебно-производствена практика–2 седмици след II семестър.
- 3.2. Специализираща практика–2 седмици след IV семестър.
- 3.3. Преддипломна практика–1 седмица след VI семестър.

4. Общ брой позиции на учебните дисциплини - 39

- 3.1. Задължителни – 30 бр.
- 3.2. Избираеми – 2 бр.
- 3.3. Чужд език – 2 бр.
- 3.4. Физическа култура – 5 бр.

5. Контрол

- 4.1. Изпити – 23 бр.
- 4.2. Текущи оценки – 9 бр.
- 4.3. Курсови проекти – 3 бр.
- 4.4. Курсови работи – 9 бр.

6. Държавни изпити или дипломна работа

- 5.1. Държавни изпити по специалността:
  - 5.1.1. Теория на специалността
  - 5.1.2. Практика по специалността
- 5.2. Дипломна работа
  - 5.2.1. Изработване на дипломна работа
  - 5.2.2. Защита на дипломна работа

Дата: ..... година

ДИРЕКТОР:



/проф. д-р Сивайка Монева/

Приет на Съвет на секция „ПХТТ” на .....<sup>13.06.2017</sup> год. с Протокол № <sup>7</sup>.....

Приет на Съвет на Колеж - Сливен на .....<sup>13.07.2017</sup> год. с Протокол № <sup>7</sup>.....

Утвърден на АС на ТУ София на .....<sup>22.09.2017</sup> год. с Протокол № <sup>7</sup>.....



## СПИСЪЦИ НА ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМИТЕ ДИСЦИПЛИНИ

### ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА СПИСЪК I (PBsFTLT21 – ЕСТК 4):

1.	Добавки за хранителни продукти	PBsFTLT21.1
2.	Химични процеси в хранителните продукти	PBsFTLT21.2

### ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА СПИСЪК II (PBsFTLT38 – ЕСТК 3)

1.	Безопасност на храни и хранително законодателство	PBsFTLT38.1
2.	Опаковане на хранителни продукти	PBsFTLT38.2

1. Забележка: Списъците на задължително избираемите дисциплини могат да се актуализират преди започването на занятията в съответния семестър.

Дата: ..... година



ДИРЕКТОР:

/ проф. д-р Ивanka Монева /

Приет на Съвет на секция „ПХТТ” на 13.06.2017 год. с Протокол № 7

Приет на Съвет на Колеж - Сливен на 13.07.2017 год. с Протокол № 7