

Учебен план

Код на дисциплините съгласно ЕСТК **T FTLT No**

- **T** – тип на образователно-квалификационната степен: **PB** - “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					Общо	Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ЕСТК
		Л	СУ	ЛУ	Ауд. заетост	Само подг.		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	-
Общо		11	5	8	24	26	50	4	2	0	2		30

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
Общо		12	7	5	24	26	50	4	1	0	2		30

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				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
Общо		14	1	8	23	27	50	4	2	1	1		30

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

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	Хоспетиране	0	0	2	2	2	4				1	PBFTLT33	2
34	Избираема педагогическа дисциплина – списък I	0	1	0	1	1	2				1	PBFTLT34	1
Общо		13	1	8	22	28	50	4	1	0	2		30

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
Общо		12	2	9	23	27	50	4	2	0	2		30

No	ДИСЦИПЛИНА	Седмичен хорариум					Общо	Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ЕСТК
		Л	СУ	ЛУ	Ауд. заетост	Само подг.		И	ТО	КП	КР		
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	
Общо		9	1	12	22	28	50	4	0	1	2		30

*форма на контрол – текуща оценка

ИЗБИРАЕМИ ПЕДАГОГИЧЕСКИ ДИСЦИПЛИНИ:

СПИСЪК I (PBFTLT34 – ЕСТК 1): Избираеми психолого-педагогически и методически дисциплини

L 101 Училищна хигиена и здравно възпитание

L102 Психология на общуването

L103 Педагогическа диагностика

СПИСЪК II (PBFTLT44 – ЕСТК 1): Избираеми интердисциплинарни

L 1101 Училищно законодателство и администрация

L 1102 Педагогическа социология

L 1103 Училищно и професионално ориентиране

L 1104 Педагогическа риторика