

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Физикохимия и колоидна химия	Код: PBFTLT17	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-3 часа, ЛУ-2 часа	Брой кредити: 6

ЛЕКТОР:

Гл. ас.д-р Виолета Славова (Колеж-Сливен),
Технически университет-София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Целта на дисциплината е да даде теоретична подготовка, която е необходима за формиране на една база, върху която се изграждат различни технологични специалности или се развива по-висока степен на обучение.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: В дисциплината “Физикохимия” се изучават принципите на химичната термодинамика и основните следствия от тях. По същество това представлява общата законова база, върху която се извеждат и тълкуват законите във физикохимията. Включени са физикохимични закони и следствия от тях, които представляват теоретичната основа за изясняване същността на процесите протичащи в биохимичните и хранителни технологии.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Математика, Физика, Обща и неорганична химия.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит в края на трети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Паспалеев, Е. Физикохимия и колоидна химия, Наука и изкуство, София, 1997.
2. Бордичка, Р. Физикохимия, Техника, София, 1965.
3. Шелудко, Ал. Колоидна химия, Наука и изкуство, София, 1978.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на дисциплината: Топлотехника	Код: РВФТЛТ18	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: 4

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Койчо Т. Атанасов

ИПФ – Сливен към ТУ - София, катедра “Механика, машиностроене и топлотехника”, тел.:
667313/319

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Дисциплината Топлотехника има за цел да запознае студентите с основните закони на преобразуване на енергията, пресмятане на топлинните потоци в топлинните машини и съоръжения, както и с термичните особености на работата на някои от тях.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

В първата част се разглеждат основните закони на термодинамиката и анализа на термодинамичните системи и процеси. Във втората част - топлопренасяне, се изучават физичните закони на топлопренасянето, чрез топлопроводност, конвенция и лъчист топлообмен. В третата част се разглеждат основи на теорията на горене, промишлени парогенератори, промишлени пещи, идеални цикли на хладилни машини и сушилни инсталации.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Математика, Физика, Процеси и апарати при производство на храни.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит в края на трети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Кименов Г., Топлотехника, С., Техника, 1993 г.
2. Кименов Г., и др., Сборник от задачи по термодинамика и топлообмен, С., Техника, 1990 г.
3. Кименов Г., Справочник по термодинамични и топлофизични свойства на вещества, С., техника, 1995 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Процеси и апарати в хранителните технологии	Код: РВFTLT19, 27	Семестър: 3 и 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмицата: Л-2 часа, ЛУ-1 час – 3 с. Л-2 часа, ЛУ-1 час – 4 с.	Брой кредити: 4 5

ЛЕКТОР:

проф. д-н Кънчо М. Коларов

Университет по Хранителни Технологии – Пловдив, катедра: “Процеси и апарати”, тел.:
603703

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА :

Чрез дисциплината студентите формират необходимите знания и умения на специалистите, да познават основните процеси и апарати, от които е изградена всяка една технология и самостоятелно да анализират и правят избор на съответното оборудване на технологичния процес.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Разглеждат се основните закономерности, на които почива движението на течности и газовете, апаратите и машините, чрез които се осъществява. Разглеждат се процесите на разделяне (утаяване, филтриране и центрофугиране), топлинни и масообменни процеси, като дестилация, екстракция и сушене. Дисциплината се изгражда върху знанията по химия, физика и техническите дисциплини изучавани по-рано за връзка и основа със специалните дисциплини - различните технологии за преработка на хранителните продукти.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Висша математика, Инженерна графика, Техническа механика, Физика, Топлотехника.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Текуща оценка в края на трети семестър и писмен изпит в края на четвърти семестър

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Коларов, К. Процеси и апарати в ХВП. С., Земиздат, 1990, П.”Хр.Г.Данов”, 1984.
2. Коларов, К., Т. Гарчева, Г. Попов. Физични характеристики на суровини, полуфабрикати и хранителни продукти. С., Земиздат, 1989.
3. Коларов, К. Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост. С., Земиздат, 1985.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на зърносъхранението и зърнопреработването	Код: PVFTLT20	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-3 часа, ЛУ-1 часа	Брой кредити: 5

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Ана П. Кръстева

Университет по хранителни технологии - Пловдив, катедра "Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти", тел.: 032/603 640

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност "Хранителни технологии в бита и туризма" на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен "Професионален бакалавър".

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Целта на обучението по "Технология на зърносъхранението и зърнопреработването" е да запознае студентите със суровините за тези технологии и основите на съхранението и преработката на зърнени продукти .

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

В дисциплината "Технология на зърносъхранението и зърнопреработването" се дават познания за процесите, протичащи в зърнената маса при съхранението и. Разглеждат се въпросите, третиращи подготовката на зърнената маса за смилане, раздробяване, отделните технологични процеси, свързането им в обща технологична схема и рационалните методи, и режими за производство на брашна, грис, ориз, ядки и други зърнени продукти.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Биохимия, Топлотехника, Процеси и апарати в хранителните технологии и Физикохимия.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит в края на трети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Балджиев, Д. (1975) Технология на зърнопреработването. ВИХВП – обсетова база, Пловдив.

2. Балджиев, Д. (1987) Технология на зърнените и фуражни продукти. ВИХВП – обсетова база, Пловдив.

3. Кръстева, А., Шаханов, Д., Кънчева, Н. (1993) Технохимичен контрол в зърнопреработвателната промишленост. Земиздат, София.

4. Кръстева, А., Балджиев, Д. (1999) Технология на зърнопреработването: I част "Основи на зърнопреработването".

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на дисциплината: Приложна електротехника	Код: PVFTLT21	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: 4

ЛЕКТОР:

Гл.ас. д-р Мишо Мацанков (ИПФ - Сливен), Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Целта на дисциплината е да запознае студентите с основните явления и закони на електромагнетизма, с конструкцията и приложението на електрическите машини и апарати.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Курсът на дисциплината съдържа информация за основните явления и закони на електромагнетизма и приложението им за анализ на стационарни, постоянни, синусоидални и несинусоидални режими на електрическите вериги.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Математика и Физика

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции, изнасяни с помощта на нагледни материали, схеми и табла. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лабораторно ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Текуща оценка по време на трети семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Цветков Д., Д.Цанов, Л.Павлов. Основи на електротехниката и електрониката. София, Техника 1989.
2. Цветков Д. Обща електротехника. София, Техника 1986.
3. Червенков А., Хр. Цочев, Хр. Цибрански, Т. Червенкова. Ръководство за лабораторни упражнения по електротехника. София, издателство на ТУ 2003.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Учебна практика-зърносъхранение и зърнопреработване	Код: PVFTLT22*	Семестър: 3
Вид на обучението: Лабораторни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: ЛУ – 7 часа	Брой кредити: 2

ЛЕКТОРИ

Ас. инж. Елисавета Недялкова (Колеж –Сливен) тел 044 / 667075
Технически университет-София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна учебна дисциплина за студенти от специалност “ Хранителни технологии в бита и туризма “, образователно-квалификационна степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: След завършване на курса студентите трябва да могат да приемат, окачествяват и съхраняват зърнени култури. Да ги преработват в различни зърнени продукти .

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплината Учебна практика-зърносъхранение и зърнопреработване, има за цел да формира в обучаващия се практически знания, умения и навици за правилно окачествяване на суровините и готовите продукти, както и за производството и съхранението на различни зърнени продукти. Включени са основните технологични процеси и операции, осъществявани при приемането, съхранението, подготовката на зърнената маса за смилане, раздробяване и смилане.

ПРЕДПОСТАВКИ: Топлотехника, Процеси и апарати в хранителните технологии, Аналитична химия и Технология на зърносъхранението и зърнопреработването .

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лабораторни упражнения и Курсова работа с описание и защита.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Една едночасова писмена работа в средата на семестъра и курсова работа .

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Кузманов, Д., Технология на зърносъхранението, ВИХВП, Пловдив, 1993.
2. Кузманов, Д., Технология на зърносъхранението, ръководство за лабораторни упражнения, ВИХВП, Пловдив, 1986.
3. Кръстева, А., Д. Балджиев, Ръководство по технология на зърнопреработването, ВИХВП, Пловдив, 1994
4. Балджиев, Д., Технология на зърнените и фуражните продукти, ВИХВП, Пловдив, 1987.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Методика	Код: PBFTLT24	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции, Семинарни упражнения, Лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л – 2 часа, СУ – 1 час, ЛУ – 1 час	Брой кредити: 4

ЛЕКТОРИ:

Доц. д-р Снежана Консулова (ИПФ-Сливен),

Технически университет – София, Инженерно-педагогически факултет - Сливен

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за всички редовни студенти на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Целта на дисциплината е реализиране на единството на обучение по дидактика и методика на производственото обучение по специалността; формиране на умения за методическо интерпретиране на учебното съдържание и за изграждане на модели на обучението, в които се реализират единство между цел, съдържание на обучението, принципи, методи, средства и форми на обучението; умения за организиране на групови и индивидуални форми на обучение,; умения за съвременно интерпретиране на различни парадигми на обучението.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Обучението се осъществява в две части: първата част запознава студентите с общометодически въпроси на планирането, подготовката, организацията и провеждането на обучението по специалността; втората част – методическо разработване на конкретни раздели и теми, свързани с обучението по учебно-производствена практика в съответните професионални училища. В тази част се предоставя възможност за по-голяма самостоятелност на студентите.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знанията на студентите по Психология, Педагогика, Общотехническите и специалните дисциплини.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции, семинарни упражнения, лабораторни упражнения.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Писмен изпит в края на семестъра.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Джиджева В. С, Методика на обучението по техническите дисциплини.
2. Кравцов Н. М., Съдържание на методическата работа в системата на професионално - техническото образование.
3. Позняк И. П., Малашевич В., Организация и методика на обучението в ПТУ.
4. Макиенко Н. М., Педагогический процесс в училищах профессионально - технического образования.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на дисциплината: Автоматизация на производството на храни за бита и туризма	Код: PVFTLT26	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л- 2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: 5

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Невен Кръстев

ИПФ – Сливен към ТУ - София, катедра “Механика, машиностроене и топлотехника”

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Целта на курса по “Автоматизация на производството“ е да се запознае студентите с основите на автоматизацията на производствените процеси, да им даде необходимите знания по автоматизация за съвременно организиране и управление на производството на хранителни продукти.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: В дисциплината се разглеждат основни технически средства за автоматизация, методи и уреди за измерване и автоматичен контрол на технологични величини, методи и системи за автоматично регулиране на технологични величини и системи за автоматизация на основни технологични процеси в производството на хранителни продукти.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Математика, Физика, Топлотехника, Процеси и апарати при производство на храни.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Текуща оценка по време на четвърти семестър, оформена на базата на две писмени разработки.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Петров И.К., Технологическите измерения и прибори и пищевой промышленности, М., Агропромиздат, 1985.
2. Попов И.В., Автоматизация на производствените процеси в хранително-вкусовата промишленост, С., Земиздат, 1988
3. Попов И.В., Автоматизация на технологичните процеси в ХВП, С., Техника, 1980.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на хляба и хлебните изделия за бита и туризма	Код: PBFTLT28	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-3 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: 5

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Баева
Университет по хранителни технологии - Пловдив, катедра “Хранене и туризъм”,
тел: 032/603 758

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Целта на обучението по “Технология на хляба и хлебните изделия за бита и туризма” е студентите да се запознаят с теоретичните основи на хлебопроизводството и основните етапи на технологичния процес - хлебопекарни свойства на суровините, съхранението им, замесване на тестото, формиране и окончателна ферментация, съхраняване и стареене на хлебопекарната продукция и подобрителни добавки. Дават се знания също за техно-химичния контрол и основи на проектирането в хлебопроизводството.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

Дисциплината разглежда основните технологични особености при производството на хляб и хлебни изделия. Изучават се основните суровини и специфичните добавки за структурирането, овкусяването, стабилизирането и запазването на качеството на готовите изделия. Разглеждат се общите основни технологични операции и специфични технологични процеси при производството на различни видове полуфабрикати, използвани за производство на хляб и хлебни изделия. Представени са характерните особености и технологии за производството на различни видове теста и изделия от тях.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Биохимия, Обща микробиология, Процеси и апарати при производство на храни.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит в края на четвърти семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Атанасова, Е., Попова, В. (1977) Справочник по хлебопроизводство. Техника, София.
2. Караджов, Гр., Желева, М. (1985) Технохимичен контрол в хлебо-производството. Земиздат, София.
3. Караджов, Гр., Василева, Р., Николава, М. (1990, 1998) Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Земиздат, София.
4. Станев, П., Митов, Т. (1976) Наръчник по технология на хляба и хлебните изделия

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Биохимия	Код: РВФТЛТ29	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмицата: Л-3 часа, ЛУ-2 часа	Брой кредити: 7

ЛЕКТОР:

Гл.ас. д-р Виолета Славова

Колеж – Сливен, секция “ Педагогика, хранителни технологии и туризъм” Технически
Университет София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма”на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА : Дисциплината Биохимия има за цел да даде знания на студентите върху химическия състав на живата материя, свойствата и метаболизма на веществата, които я изграждат.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Основното внимание се отделя на биохимичните процеси, които лежат в основата на хранително-вкусовите технологии - катаболизма на въглехидратите, белтъците, аминокиселините и др. Значителен обем от курса е посветен на ензимите. Те се разглеждат не само в теоретично, но и в приложно отношение, като важен фактор за интензифициране на технологичните процеси. Съвсем накратко в края на курса са представени някои въпроси по биохимия на храненето.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Органична химия.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит в края на четвърти семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Биохимия - И. Пицийски, Т. Иванова изд. “Полиграфия”, Пловдив, 1998.
2. Основ? биохимии - А. Лениджер, I, II, III том, изд. “Мир”, Москва, 1985.
3. Основ? биохимии - под редакцията на А.А. Анисимов, изд., “В?сшая школа”, Москва, 1985.
4. Введение в ензимологию - В.Л. Кретович, изд. “Наука”, Москва, 1986.
5. Ензимология - Д. Колев, изд. “Наука и изкуство”, София, 1988.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на сладкарските изделия за бита и туризма	Код: PBFTLT30	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-3 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: 5

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Баева
Университет по хранителни технологии - Пловдив, катедра "Хранене и туризъм",
тел: 032/603 758

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност "Хранителни технологии в бита и туризма" на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен "Професионален бакалавър".

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Целта на обучението по "Технология на сладкарските изделия за бита и туризма" е студентите да се запознаят с основни технологични операции и специфични технологични процеси при производството на различни видове полуфабрикати и готови сладкарски изделия.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

Дисциплината разглежда основните технологични особености при приготвяне на сладкарски изделия и сладолед. Изучават се качеството и свойствата на основните суровини и специфичните добавки за структурирането, оцветяването, овкусяването, стабилизирането и запазването на качеството на готовите изделия. Учебното съдържание обхваща качеството, хранителната и биологичната стойност на изделията, както и процесите, водещи до изменението им по време на производство и съхранение.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Биохимия и Обща микробиология.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит в края на четвърти семестър.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Караджов, Гр., Василева, Р., Николава, М. (1990, 1998) Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Земиздат, София.
2. Сомов Г. (1997) Технология на продукцията за обществено хранене. Земиздат, София.
3. Сомов, Г., Кузева, М. (1992) Технология на сладкарските изделия. Земиздат, София.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина:	Код: PBFTLT31*	Семестър: 4
Учебна практика-хлебопроизводство и сладкарство		
Вид на обучението: Лабораторни упражнения,	Часове за седмица: ЛУ – 7 часа	Брой кредити: 0

ЛЕКТОРИ

Ас.инж. Елисавета Недялкова (Колеж -Сливен) тел 044 / 667075
Технически университет-София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна учебна дисциплина за студенти от специалност “ Хранителни технологии в бита и туризма “, образователно-квалификационна степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: След завършване на курса студентите трябва да могат да произвеждат, окачествяват и съхраняват различни типове хляб, хлебни и сладкарски изделия.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Съдържанието на учебната програма съответства на практическите знания, които трябва да притежава един специалист в областта на производството на хлебни и сладкарски изделия. Обхванати са най- прилаганите технологии за производство на основните и специалните типове хляб, както и на основните групи хлебни и сладкарски изделия.

ПРЕДПОСТАВКИ: Топлотехника, Процеси и апарати в хранителните технологии, Аналитична химия, Биохимия , Технология на хляба и хлебните изделия за бита и туризма и Технология на сладкарските изделия за бита и туризма.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лабораторни упражнения

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Една едночасова писмена работа в средата на семестъра и практическо изпълнение на сладкарски асортимент.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Вангелов, А., Технология на хляба и тестените изделия, Земиздат, София, 1989;
2. Сомов. Г., М. Кузева, Технология на сладкарските изделия, Земиздат, София, 1992; 3. Вангелов, А., Караджов, Гр.1993 Ръководство за лабораторни упражнения по технология на хляба и тестените изделия, ВИХВП, Пловдив

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Хоспитиране	Код: РВFTLT33	Семестър: 4
Вид на обучението: Лабораторни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: ЛЮ – 2 часа	Брой кредити: 2

ЛЕКТОРИ: Ас. Веселина Чобанова (ИПФ - Сливен), катедра „ Педагогика и мениджмънт “
Технически университет – София,

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Целта на обучението по Хоспитиране е да осъзнаят студентите значимостта на специалната психолого-педагогическа и методическа подготовка за ефективна учебна работа; да се формират първоначални представи за технологията на обучение и многообразието на подходите при представяне на учебното съдържание; да се осъзнае мястото на учителя като личност- култура, стил на поведение , причастност към проблемите на учениците.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплината осигурява наблюдение на различни типове уроци при опитни базови преподаватели в професионално-техническите училища. Хоспитирането дава възможност за преоткриване на различните дидактически компоненти, похвати и техники за преподаване и учене, свързани с обучението по учебна производствена практика.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знанията на студентите по Психология, Педагогика, Общотехническите и специалните дисциплини.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лабораторни упражнения.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Курсова работа

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Джиджева В. С., Методика на обучението по техническите дисциплини.
2. Кравцов Н. М., Съдържание на методическата работа в системата на професионално - техническото образование.
3. Позняк И. П., Малашевич В., Организация и методика на обучението в ПТУ.
4. Макиенко Н. М., Педагогическият процес в училищата професионално - техническото образование.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Педагогическа диагностика	Код: РВFTLT34	Семестър: 4
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: 1

ЛЕКТОРИ:

Ас. Пенка Драганова (Колеж - Сливен), Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Избираема дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Студентите да осъзнаят мястото на педагогическата диагностика за оптимизиране на цялостния педагогически процес; да формира опит у студентите за създаване и използване на диагностични методи в ежедневната учебно-възпитателна практика – тест, анкета, интервю, социометрични методи; да формира най-общи умения за математическа обработка на получените резултати и графичното им представяне.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Педагогическата диагностика е интегративно научно научно направление. Курсът включва изучаване като цяло на диагностичния процес, разработва проблема за създаване и използване на диагностични методи и средства за оптимизация на учебно-възпитателния процес.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са общи познания по анатомия на човека.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Семинарни упражнения.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Курсова работа.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Бижков, Г. “Педагогическа диагностика” Ун.издателство “Св.Климент Охридски” 1999 год.
2. Бижков, Г. “Методология и методи на педагогическите изследвания” Сф. “Наука и изкуство”
3. Бижков, Г. “Теория и методика на дидактическите тестове” Сф. “Просвета” 1992

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Психология на общуването	Код: PBFTLT34	Семестър: 4
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: 1

ЛЕКТОРИ:

Доц. д-р Маргарита Илиева (ИПФ - Сливен), катедра „ Педагогика и мениджмънт “
Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Избираема дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Дисциплината има за цел студентите да се запознаят с психологическия аспект на общуването въобще и в частност на педагогическото общуване, да овладеят основни специфични понятия на психологията на общуването, видовете общуване и потребността от общуване; да придобият собствен опит в общуването, да се създават предпоставки за ефективна личностна и педагогическа изява на студентите в предстоящата си дейност.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Обучението се базира на хуманистичната парадигма в общуването. Студентите усвояват интелектуални, емоционални и поведенчески компетенции, необходими за осъществяване на ефективно общуване и професионална дейност. Включени са теми, свързани с общуването като психологически проблем, индивидуални комуникативни качества; компоненти в общуването; видове общуване; предпоставки за оптимизиране на общуването и др.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са общи познания по анатомия на човека.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Семинарни упражнения.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Курсова работа.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Стоицова, Т. Живеем с другите, С, 1998.
2. Стоицова, Т. И усмивката може да бъде заповед, С, 1994.
3. Шапиро, Л. Как да възпитаеме дете с висок емоционален коефициент, С, 1999.
4. Голман, Д. Емоционалната интелигентност, С, 2000.
5. Янакиева, Сн. Професионалното педагогическо общуване, С, 2001.
6. Фаст, Дж. Езикът на тялото, С, 1993.
7. Бърн, Е. Игрите, които хората играят, С, 1996.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Училищна хигиена и здравно възпитание	Код: PBFLLT34	Семестър: 4
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: 1

ЛЕКТОРИ:

Ст. преп. Стефан Гиргинов (Колеж - Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм “ Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Избираема дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Целта на обучението по “Училищна хигиена и здравно възпитание” е решаването на един важен здравен проблем – опазване и подобряване здравето и работоспособността на учащите се и удължаване на творческото им дълголетие.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: “Училищна хигиена и здравно възпитание” е комплексна профилактична медицинска дисциплина, която изучава факторите на работната среда и на трудовия процес и тяхното влияние върху човешкия организъм и здравето на учащите се. Изучава също така разработените на тази основа хигиенни правила, норми и изисквания за учебен труд, хранене, почивка, спорт и др.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са общи познания по анатомия на човека.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Семинарни упражнения.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Курсова работа.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Колева, Н. Училищна хигиена, София, 1995.
2. Мутафов, С. Педагогическа хигиена, Шумен, 1996.
3. д-р Гандев, В., д-р инж. И. Иванов. Приложна трудова хигиена - медицина и физкултура, София, 1989.