

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Техническа безопасност. Екология. Трудово законодателство.</b>	Код: <b>PBFTLT35</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л- 2 часа, СУ-1 час	Брой кредити: <b>4</b>

### ЛЕКТОР:

Проф. д-р Неделчо Неделчев

ТУ – София, Инженерно-педагогически факултет Сливен; катедра “Електротехника, електроника и автоматика”; тел: 044/667 313

### СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:

Задължителна дисциплина в учебния план за специалност “Хранителни технологии в бита и туризма” в Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационна степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Студентите придобиват знания и инженерни методи и средства за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, необходими при проектирането, конструирането и експлоатацията.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Разглеждат се теми, свързани с изискванията по електробезопасност, защита от шум и вибрации, пожарната опасност, както и теоретичните основи на индустриалния риск и основните вредности, характерни за хранителната промишленост и туристическите обекти за хранене.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходимо е познания по Обща електротехника, Физика, Химия.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и лабораторни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Текуща оценка.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Вълчев, В, Иванов И. Охрана на труда и околната среда. София, Техника, 1984.
2. Вълчев, М. Охрана на труда. София, 1990.
3. Киров Д. " Охрана на труда и опазване на околната среда" София, "Техника" 1992 год.
4. Драголов Др. и колектив "Техническа безопасност" София "Военно издателствож" 2000 год.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Микробиология</b>	Код: <b>PBFTLT36</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмицата: Л-2 часа, ЛУ-1 часа	Брой кредити: <b>5</b>

**ЛЕКТОР:** Доц. д-р Стефан Сл. Рибарски

Тракийски Университет – Стара Загора, тел: 28012949

**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 получават знания за ролята на микроорганизмите при производството на хранителни продукти.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** В дисциплината се изучават всички видове микроорганизми - бактерии, дрожди, плесени и други, които имат значение за производството, съхранението или развалянето на хранителните продукти. Разглеждат се микробиологичните процеси които протичат в някои храни. Изучават се факторите, които влияят върху развитието на микроорганизмите в храните, почвата, въздуха, водата и живите организми.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Органична химия, Биохимия

**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 пети семестър.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Бешков, М., Е. Карова, И. Мургов. Ръководств за упражнения по микробиология. Земиздат, 1986.

2. Карова, Е., Микробиология, Акад. Изд. ВСИ, 1998.

3. Киров, Н., Х. Чомаков. Микробиология, Земиздат, 1991.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Технология на месодобива, птиците и рибата</b>	Код: <b>PVFTLT37</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### ЛЕКТОР:

Проф.д.т.н. инж. Димитър Д. Кьосев

Университет по хранителни технологии - Пловдив, /ФТ/, катедра “Технология на месото и рибата”, тел.: 603769

**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 месодобива, птиците и рибата” е студентите да получат знания за организацията и методите на технологичния контрол върху процесите, суровините и готовите продукти при получаването на месото от кланичните животни и птиците и при първичната обработка и хладилно съхранение на рибата.

### **ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:**

В дисциплината “Технология на месодобива, птиците и рибата“ се разглеждат въпросите относно хистологичния и морфологичен строеж на животинските тъкани, анатомическите особености на тялото, системите и органите, както и химическия състав и основните технологични свойства на месото от кланични животни, птици и риби. Застъпени са биохимичните основи на постсморталните изменения в животинските тъкани, тяхното влияние върху състоянието на суровините и начините за запазване на преснотата на месото и рибата.

**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 пети семестър.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Василев, К. Технология на птичето месо и яйцата. Пловдив, 1994.
2. Данчев, Ст., К. Вълкова-Йоргова, Ст. Драгоев. Технология на месодобива. ВИХВП – Пловдив, 1998.
3. Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Технология на млякото и млечните консерви за бита и туризма</b>	Код: <b>PVFTLT38</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: <b>4</b>

### ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Р. 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 :** Настоящата дисциплина има за цел да запознае студентите с основните технологични процеси при производството на хранителни продукти от животински произход в съответни предприятия на млечната промишленост и с организацията и осъществяването на производствените процеси.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината включва изучаването на химичния състав и технологичните свойства на млечните суровини, изложени са и теоретичните основи на промените настъпващи в суровините през време на тяхната обработка, съхранение и транспортиране. В програмата са застъпени съвременни технологични методи, използвани за млечната промишленост в чужбина - като ултрафилтрация, микрофилтрация, уперизация и др.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Математика, Физика, Процеси и апарати при производство на храни, Органична химия, Биохимия и Микробиология.

**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 пети семестър.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Горбатова, К. (1984) Биохимия молока и молочных продуктов. Москва, Пищевая промышленность.

2. Димов, Н. и др. (1984) Справочник по млекопреработване. София, Земиздат.

3. Симов, Ж. (1989) Технология на млякото и млечните консерви. София, Земиздат. Учебник за ВИХВП.

4. Чомаков, Хр. и др. (2000) Мляко и млечни продукти. Стара Загора, Контраст.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Основи на храненето</b>	Код: <b>PVFTLT39</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции, лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: <b>4</b>

### ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Р. 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 :** Дисциплината дава възможност на студентите от тази специалност да оценяват правилно физиологичното значение и хранителната стойност на произвежданите изделия и да оптимизират техния състав и технология по такъв начин, че да удовлетвори специфичните хранителни потребности на различни групи от населението.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината дава научни познания за правилното хранене като основен фактор на човешкото развитие и здраве. Тя разглежда както физиологичното значение и потребностите от хранителни вещества, така и основните изисквания и методите за контрол върху храненето на различни възрастови и професионални групи на населението.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Органична химия, Биохимия и Микробиология.

**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 пети семестър, оформена на базата на две писмени разработки.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Несторова, В., Хигиена на храненето, Земиздат, С., 1991.
2. Балабанси, Л. и др., Хигиена на храненето, Медицина и физкултура, С., 1987.
3. Ташев, Т., Шишков, Г., Таблици за състава на българските храни, Медицина и физкултура, С., 1975.
4. Brown, J. E., The Science of Human Nutrition, HBJ Inc., NY, 1990.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Технология на кулинарната продукция в туристическите обекти за хранене</b>	Код: <b>PBFGLT40</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лекции, лабораторни упражнения и курсова работа	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: <b>4</b>

### **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 дисциплината е студентите да получат знания и умения за управление на технологичните процеси при производството на кулинарна и сладкарска продукция в заведенията за хранене и развлечения и се запознаят с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукция с предварително зададени свойства.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината разглежда технологичните процеси за обработка на различни групи готови кулинарни и сладкарски изделия, в единство с физико-химичните промени, протичащи в суровините при тяхната обработка.

**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 пети 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: <b>Учебна практика – месодобив, млекопреработване и кулинарна технология</b>	Код: <b>PBF7LT41*</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лабораторни упражнения,	Часове за седмица: ЛУ – 8 часа	Брой кредити: <b>0</b>

### 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 придобият практически умения и навици за добиване, съхраняване и консервиране на храни от животински произход и приготвяне на кулинарни продукти за туристическите обекти за хранене.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Настоящата дисциплина има за цел да запознае студентите с основните технологични процеси при производството на хранителни продукти от животински произход. Наред с това ще бъде разгледан строежа, химическия състав и технологичните свойства на използваните при тези производства суровини. Студентите ще се запознаят с основните технологични схеми за производство на отделните видове хранителни продукти от животински произход (месни и млечни). Ще се разгледат основните качествени показатели, на които трябва да отговарят суровини за производство и готовата продукция, както и методите за осъществяване на технологичен контрол при тези производства.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Топлотехника, Аналитична химия, Биохимия , Технология на месодобива, птиците и рибата, Технология на млякото и млечните консерви за бита и туризма и Технология на кулнарната продукция в туристическите обекти за хранене.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лабораторни упражнения

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

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Симов, Ж. Технология на млякото и млечните консерви. Земиздат, София, 1989.
2. Данчев, Ст., К.Вълкова-Йоргова, Ст.Драгоев. Технология на месодобива. ВИХВП - Пловдив, 1998.
3. Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Текуща педагогическа практика</b>	Код: <b>PBFTLT43*</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Лабораторни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: ЛУ – 3 часа	Брой кредити: <b>3</b>

### **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 дисциплината “Текуща педагогическа практика” е:

-усвояване на педагогическата технология като практическа реализация на “предписания за ефективно осъществяване на педагогически процес”;

-разкриване на дидактико-психологическите и производствените аспекти на учебния процес по практика;

-формиране на професионален опит за ефективно осъществяване на взаимодействието между теоретическото и практическото обучение, откриване на дидактическите особености на връзката между теорията и практиката при производственото обучение;

-осъзнаване същността и характера на производственото обучение;

-усвояване на умения и навици за проектиране, организиране, провеждане и анализиране на разнообразни педагогически дейности.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Учебните занятия по Текуща педагогическа практика се провеждат в базовото училище, съобразно специалността на студентите и с участието на базовия учител при подготовката и обсъждането на урока.

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

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лабораторни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Текуща оценка.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Гавазов, М. и др. Педагогически практикум, София, 1996 г.
2. Джиджева, В., Методика на технически дисциплини, ВМЕИ - София, 1988 г.
3. Андреев, М., Дидактика, София, Народна просвета, 1987 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Педагогическа социология</b>	Код: <b>РВФТЛТ44</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: <b>1</b>

### ЛЕКТОРИ:

ас. Пенка Драганова (Колеж - Сливен), секция „Хранителни технологии и туризъм“  
Технически университет – София, Колеж - Сливен

**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:** Да се запознаят студентите със социологическия аспект на педагогическите явления; формиране на основни понятия от педагогическата социология – социализация, социален статус, социална роля, социална позиция, ценностна ориентация и др.; чрез използване на различни методики студентите да придобият собствен опит в социално педагогическото изследване, което ще повиши интереса им към педагогическата действителност, ще ги направи по-вещи в нейното тълкуване.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Педагогическата социология е гранична научна област. Курсът задоволява потребността от повече знания със социално педагогически характер със значение за дейността на учителите в училищната институция. Включени са теми изясняващи научния статут на педагогическата социология и функциите на образованието в обществото. Поставени за разглеждане са проблемите за социализацията на учещите, за училищния клас като социално педагогическа общност, за социалния статус и роля на учителя, за взаимоотношенията между учители и ученици и източниците на конфликти между тях, за педагогическата дистанция.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знанията на студентите по Педагогика.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Семинарни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Андреев, М., Педагогическа социология.
2. Ананиев, В, Човекът като предмет на познанието, НИ, София, 1976 г.
3. Кон, И.С., Ребенок и общество, Наука, М., 1988 г.
4. Кои. И.С., Психология на старшекласника, М.. 1982 г.
5. Лейбен, В.М, Моделите на света и образът на човека, София, НИ. 1982 г.
6. Печен, А., Качеството човек, Земиздат, С, 1967 г.
7. Кои, ИС, Социология личности, М., 1967 г.
8. Аргойл М., Хендерсен М. Анатомия на човешките отношения, НИ, С, 1989 г.
9. Хаджийски И., Оптимистична теория на нашия народ, С, 1974 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Училищно и професионално ориентиране</b>	Код: <b>PBFTLT44</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 часа	Брой кредити: <b>1</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

Ас. Пенка Драганова (Колеж - Сливен), секция „Хранителни технологии и туризъм“  
Технически университет – София

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

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Целта на дисциплината е запознаване на студентите с професионалното ориентиране като система от дейности, насочени към подпомагане на индивидуалния образователен и професионален избор на учещите и подготовката им за професионална реализация в съответствие с възможностите на образователната система и пазара на труда.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината отразява най-значимите проблеми на училищното и професионално ориентиране. В структурно отношение програмата по дисциплината включва следните по-важни въпроси: същност, функции и характеристика на системата по училищно и професионално ориентиране; психодиагностика и приложно-изследователска дейност, организация и планиране на работата по професионално ориентиране, информационни характеристики на професиите и аспекти на професионалното ориентиране.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по Психология, педагогика и специалните технически дисциплини.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Семинарни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Иванов, П., Професионално ориентиране и професионален подбор, София, 1972 г.
2. Климов, Е., Път в професията, София, 1976 г.
3. Александров, П., Професионално самоопределение на личността, София, 1987 г.
4. Макаков, Хр., Професионалното ориентиране в училище, 1989 г.
5. Вълва, В., Групи за личностно развитие и гражданско поведение, София, 1991 г.
6. Македонска, М. и др., Образованието и квалификация в някои европейски страни, София, 1991 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Педагогическа реторика</b>	Код: <b>PBFTLT44</b>	Семестър: 5
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: <b>1</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

Ас. Пенка Драганова (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:** Дисциплината има за цел усвояване от студентите на основните елементи на реторическото общуване и придобиване на висока реторическа култура, компонент за култура на съвременния човек.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината “Педагогическа реторика” запознава студентите с най-значимите въпроси на ораторското изкуство, формите и методите за общуване между оратора и аудиторията. Разглеждат се теми, свързани със спецификата на ораторския стил на учителя, класификация на ораторските изяви на учителя, принципи на ораторското изкуство, вербални и невербални средства за общуване, гласови похвати.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по Етика, Психология, Педагогика.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Семинарни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Александрова, Д. “Реторика на древните” Сф. 1983 год.
2. Василев, К. “Красноречието” Сф. 1989 год.
3. Ведър, Р. “Изкуството да говорим публично” Сф. 1995 год.
4. Жекова, Ст. “Аудиторията на учениците” Сф. 1985 год.
5. Павлов, Д. , Тоцева Я, “Педагогическа реторика” Сф. 2000 год.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Училищно законодателство и администрация</b>	Код: <b>PBFTLT44</b>	Семестър: <b>5</b>
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: <b>1</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

Ас. Пенка Драганова (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:** Студентите да се ориентират в сега действащата нормативна уредба в образованието и на тази основа да заемат позиция насочена към неговото по-нататъшно демократизиране; да се убедят в необходимостта от добро познаване на нормативните документи, засягащи различни аспекти на учебно-възпитателната им дейност; да се формират най-общи представи за трудовото правоотношение.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината “Училищно законодателство и администрация” има интегративен характер. Курсът е в помощ на бъдещата реализация на студентите като учители и страна в трудовото правоотношение. Включени за обсъждане са действащи основни нормативни документи засягащи различни аспекти на учебно-възпитателната дейност на учителите. Разгледани са: особеностите на демократичната образователна политика в съвременната държава, основните проблеми на училищното законодателство, характеристиките на училищната администрация, административните органи и служби функциониращи в рамките на българската образователна система . Включени са също теми за трудовото правоотношение – сключване на колективни и индивидуални граждански договори и тяхното прекратяване, за проблемите на професионалната квалификация на учителите.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знанията на студентите по Педагогика.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Семинарни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Закон за народната просвета. ДВ, бр.86/18.10.91 г., Изм. бр.90/24.10.96 г.; Изм. и доп. Бр.36/31.03.98 г.
2. Правилник за прилагане на Закона за народната просвета. ДВ бр.68/99г.
3. Закон за професионалното образование и обучение. ДВ. Бр.68/30.07.99г.
4. Под.ред.на проф.д-р Н.Чакъров, история на образованието и педагогическата мисъл в България. Народна просвета, том 1, 1975.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Технология на месни, рибни и птичи продукти за бита и туризма</b>	Код: <b>PBFTLT45</b>	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции, лабораторни упражнения и курсова работа	Часове за седмица: Л-3 часа, ЛУ-2 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### ЛЕКТОР:

Проф.д.т.н. инж. Димитър Д. Кьосев

Университет по хранителни технологии - Пловдив, /ФТ/, катедра “Технология на месото и рибата”, тел.: 032/603769

**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 месни и рибни продукти” е студентите да се запознаят с теоретичните основи на технологичните процеси при производството на месни и рибни продукти, както и с основните технологични схеми прилагани при това производство, с международните изисквания за контрол и окачествяване на месните и рибни продукти и със съвременните екологични проблеми при едно подобно производство.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** В програмата са застъпени промените, които претърпяват компонентите на месните, рибните и други суровини под влияние на технологичните процеси - осоляване, зреене, топлинна обработка, опушване, сушене и др. Студентите ще се запознаят с взаимодействията, които настъпват между различните компоненти на месните, рибните и растителните суровини и различни добавки и влиянието им върху функционалните им свойства. Ще бъде разгледано и влиянието на тези взаимодействия и на технологичните операции върху качеството на готовите продукти. Посочва се също така и влиянието на технологичните процеси върху тяхната хранителна и биологична стойност. Ще бъдат дадени методите за технологичен, физико-химичен и органолептичен контрол.

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

**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 шести семестър.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Василев, К. Технология на птичето месо и яйцата. Пловдив, 1994.
2. Костов, К. Технология на месните продукти. Земиздат, София, 1987.
3. Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Технология на млечните продукти за бита и туризма</b>	Код: <b>РВФТЛТ46</b>	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции, лабораторни упражнения и курсов проект	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: <b>3</b>

### ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Р. 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 туризъм” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Целта на обучението по “Технология на млечните продукти за бита и туризма” е студентите да се запознаят с основните технологични процеси при производството на традиционни млечни продукти, да придобият навици за самостоятелна изследователска работа върху по-важните физикохимични показатели на млякото и млечните продукти.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Представени са основните технологични схеми за производството на отделните видове млечни продукти, както и методите за осъществяване на технологичния контрол при тези производства. Дадени са и основните направления за оползотворяване на вторичните продукти (хранителни и технически) получаващи се в млечната промишленост и някои екологични проблеми във връзка с това.

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

**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 шести семестър.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Балтаджиева, М. (1993) Технология на млечните продукти. София, Земиздат. Учебник за ВИХВП.
2. Горбатова, К. (1984) Биохимия молока и молочных продуктов. Москва, Пищевая промышленность.
3. Саханеков, Хр. (1990) Технология на млечните продукти. Пловдив, Фотообсетова база на ВИХВП.
4. Чомаков, Хр. и др. (2000) Мляко и млечни продукти. Стара Загора, Контраст.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплината: <b>Сензорен анализ на храни за бита и туризма</b>	Код: <b>PBFTLT47</b>	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмицата: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: <b>3</b>

### **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 има за цел да запознае студентите с методиката на сензорното оценяване и нейното приложение в различните направления на хранителната промишленост.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината разглежда основните принципи и методи за органолептичен анализ на хранителните продукти. Изясняват се основните понятия и термини в органолептичния анализ, използваните методи и обработката на получените резултати. Разглежда се практическото приложение на органолептичния анализ, изискванията към сензорните оценители и процедурата за провеждане на анализа.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Математика, Физика, Органична химия.

### **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:** Изпит в края на шести семестър.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български.

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Бутенко, Л. и др., Основы стандартизация и контрол продукции общественного питания, Киев, Выша школа, 1986.
2. Ловачева, Т. и др., Стандартизация и контрол качества продукции, М., Экономика, 1990.
3. Танчев, Ст. и др., Сензорен анализ и атестация на хранителните продукти, С., Техника, 1978.
4. Стандарти и нормативно-технически документи на хранителните продукти.
5. Pighott, J. R., Sensory analysis of Foods, London and New York, Elsevier Appl. Science, 1988.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Учебна практика –месни, рибни, птичи и млечни продукти</b>	Код: <b>PBFTLT48*</b>	Семестър: 6
Вид на обучението: Лабораторни упражнения,	Часове за седмица: ЛУ – 7 часа	Брой кредити: <b>0</b>

### ЛЕКТОРИ

ас.инж. Елисавета Недялкова ( Колеж -Сливен ), секция “ Педагогика, хранителни технологии и туризъм “, 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 придобият прктически умения и навици за производство и съхранение на месни, рибни, птичи и млечни продукти.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Настоящата дисциплина има за цел да запознае студентите с основните технологични процеси за производството на месни, рибни, птичи и млечни продукти.

Студентите ще се запознаят с основните технологични схеми за производство на отделните видове месни, рибни, птичи и млечни продукти

Ще се разгледат основните качествени показатели, на които трябва да отговарят готовитепродукти, както и методите за осъществяване на технологичен контрол при тези производства.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Топлотехника, , Аналитична химия, Биохимия , Технология на месни, рибни и птичи продукти за бита и туризма, Технология на млечните продукти за бита и туризма.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лабораторни упражнения

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

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

- 1.Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985.
- 2.Костов, К. Технология на месните продукти. Земиздат, София, 1987.
- 3.Саханеков. Технология на млякото и млечните консерви. Пловдив, 1990

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Икономика в хранително-вкусовата промишленост и туризма</b>	Код: <b>РВФТЛТ49</b>	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции, семинарни упражнения и курсова работа	Часове за седмицата: Л-2 часа, СУ-1 час	Брой кредити: <b>3</b>

### ЛЕКТОР:

Доц. д-р Йордан Хр. Чобанов

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 :** Целта на настоящата дисциплина е да запознае студентите с най-важното от науката икономика и нейното използване в дейността на стопанските субекти - предприятията.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** В Учебната дисциплина "Икономика" са включени теми и въпроси от макроикономиката и микроикономиката. Обект за изучаване в лекции са теми за макроикономическата политиката на държавата; парична система на стопанството; икономически растеж и инфлация; пазарна икономика, търсене и предлагане, конкуренция; бизнес на предприятието; планиране, приходи, разходи и печалба; активи и пасиви и т. н.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са основни познания по Математика, Икономика и специалните дисциплини.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Семинарни упражнения, които следват в тематично отношение лекциите.

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

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:** 1. Николов Н., Е. Маринова. Икономика, Варна, 1996.; 2. Алерт Д. Клаус-Петер Франц и др. Практически знания по фирмена икономика (превод от немски), С., "ИКО-ЕКСПРЕС", 1990.; 5. Георгиева Кр. Микроикономика, С., 1991.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Преддипломна педагогическа практика</b>	Код: <b>PBFTLT50</b>	Семестър: 6
Вид на обучението: Лабораторни упражнения,	Часове за седмица: ЛУ –8 часа	Брой кредити: <b>6</b>

### 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:** Усъвършенстване на знанията, уменията и навиците, свързани с проектирането, организирането , провеждането и анализа, както на непосредствената урочна дейност, така и на другите извънкласни дейности в училището.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината преддипломна педагогическа практика е комплексна. Включва всички дейности на базовия учител – непосредствена урочна дейност, класно ръководство, участие в работата на училищния съвет, методически сбирки, всички извънкласни дейности. Студентът е длъжен да се включи в така изброените дейности под ръководството на базовия учител, като в края на стажа представи отчетна карта за това.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по психология, педагогика, методика на обучението, всички специални и общотехнически дисциплини, практическият опит, натрупан в часовете по хоспитиране и текуща педагогическа практика.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Упражнения, беседа, разказ, демонстрация, оценка.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Държавен изпит

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Гавазов, М. и др. Педагогически практикум, София, 1996 г.
2. Джиджева, В., Методика на технически дисциплини, ВМЕИ - София, 1988 г.
3. Андреев, М., Дидактика, София, Народна просвета, 1987 г.