

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|--|------------------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Стокознание | Код: MsFS 41 | Семестър: 1 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 15 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 6 |

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова, vslavova@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър ”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Целта на дисциплината е да запознае курсистите с основните групи хранително-вкусови продукти (ХВП) предназначени за непосредствена консумация в ежедневната храна на човека и използвани като суровини в хранителната промишленост или за приготвяне на кулинарни продукти в заведенията за хранене.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплината дава характеристика на ХВП като се отделя внимание на класификацията и асортимента, качеството и условията на съхраняването им. Наред с това се дават сведения за суровините и технологичните процеси, химичния състав, опаковката и маркировката, промените в продуктите при съхранение и транспорт.

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.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Дончев Х., Златева Д., Пашова С. Стокознание на хранително-вкусовите стоки. Част 1., Варна 2010. 2. Дончев Х., Златева Д., Пашова С. Стокознание на хранително-вкусовите стоки. Част 3., Варна 2010. 3. Дончев Х., Златева Д., Пашова С. Стокознание на хранително-вкусовите стоки. Част 1., Варна 2011. 4. Стокознание. П. Петков, Д. Инджелиева, Д. Йорданов, Печатна база към Университет „Асен Златоров “ , Бургас, 2004. 5. Стокознание, Хр. Кожухаров, Университетско издателство “ Стопанство“ УНСС София, 1998г. 6. Материалознание на хранителните продукти, А. Андреев и колектив, ДФ “ Земиздат “ София, 1998г. 7. Стокознание на хранителните продукти, Д. Колев, “ Хр. Данов “ – Пловдив, 1982г. 8. Стокознание на хранително – вкусовите стоки, Хр. Кьосев, ИУ – Варна – 1992г.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|---|--|-----------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Технология на месото месни продукти | Код: MsFS 42 | Семестър: 1 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 7 |

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова, vslavova@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър”.

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 качествяване на месните 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 слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. В. Русев, Д. Динков, Т. Стоянчев, Д. Стратев. Хигиена и технология на месо и месни продукти. Стара Загора, 2023. 2. К. Василев. Технология на месните продукти. Матком, 2003. 2. Л. Иванов, Ю. Миланова. Технология на месото и месните продукти. Земидат, София, 1991. 3. Костов, К. Технология на месните продукти. Земиздат, София, 1987. 4. Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985. 5. Данчев, Ст., К. Вълкова-Йоргова, Ст. Драгоев. Технология на месодобива. ВИХВП – Пловдив, 1998. 6. Кьосев, Д. Технология на рибата и рибните продукти. Земиздат, София, 1985.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|---|-----------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Технология на млякото и млечните продукти | Код: MsFS 43 | Семестър: 1 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 7 |

ЛЕКТОР:

проф. д-р Настя Иванова, nastia_vas@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

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 .

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Танева Димитрова И. (2023). Технология на млякото и млечните продукти – I част., Ямбол. 2. Танева И. (2020). Функционални ферментирани млека – монография, Ямбол. 3. Въшин И. Павлов А., Русев В. Динков Д., Стоянчев Т. (2017). Хигиена, Технология и ветеринарно-санитарен контрол на мляко и млечни продукти. Академично издателство – тракийски Университет Стара Загора. 4. Илиев Т. Михайлова Г. (2014). Мляко и млечни продукти част 1., Стара Загора. 5. Илиев Т. Михайлова Г. (2014). Мляко и млечни продукти част 2., Стара Загора. 6. Балтаджиева, М. (1993) Технология на млечните продукти. София, Земиздат. Учебник за ВИХВП. 7. Горбатова, К. (1984) Биохимия молока и молочных продуктов. Москва, Пищевая промышленность. 8. Саханеков, Хр. (1990) Технология на млечните продукти. Пловдив, Фотообсетова база на ВИХВП. 9. Чомаков, Хр. и др. (2000) Мляко и млечни продукти. Стара Загора, Контраст.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|---|--|------------------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Технологично обзавеждане на хранително – вкусовата промишленост – I част | Код: MsFS 44 | Семестър: 1 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 0 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 5 |

ЛЕКТОР:

проф. д-р Настя Иванова, nastia_vas@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: В дисциплината се разглежда основното технологично оборудване в консервната, месната, млечната, етерично – маслената и козметичната промишленост, зърнопреработването, хлебопроизводството, производството на захар и захарни изделия.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА

Дисциплината подпомага студентите да придобият знания и умения за принципа на работа и производственото обслужване на основни технологични съоръжения, използвани в посочените по- горе отрасли на хранителната и вкусовата индустрия и да ги прилагат в бъдещата си работа.

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 слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Couper J., Penney W., Fair J., Walas S. Chemical Process Equipment. II-nd Ed. Elsevier. 2010. 2. Шиваров С., Босева Г. Технологично обзавеждане за заведенията за хранене, Матком, 2003. 3. Ламбрев А., Машини и апарати за механична и хидравлична обработка на хранителни и биотехнологични продукти, Пловдив, ВИХВП, 1996. 4. Андреев А., Технологично обзавеждане в млечната промишленост, София, Земиздат, 1992. 5. Генчев Л., Технологично обзавеждане в консервната промишленост, Пловдив, Хр. Г. Данов, 1979. 6. Ломев М., Ст. Янков, Технологично обзавеждане на предприятията за зърнопреработване, Пловдив, 1994.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Биохимия | Код: MsFS 45 | Семестър: 1 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 0 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 5 |

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова, vslavova@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически Университет София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

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.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Nelson L. D., Cox M. M., Hoskins A. A. Lehninger Principles of Biochemistry W.H. Freeman & Co. Ltd, 2017. 2. Биохимия - И. Пищийски, Т. Иванова изд. “Полиграфия”, Пловдив, 1998. 3. Основ биохимии - А. Лениджер, I, II, III том, изд. “Мир”, Москва, 1985. 4. Основ биохимии - под редакцията на А.А. Анисимов, изд., “В?сшая школа”, Москва, 1985. 5. Введение в ензимологию - В.Л. Кретович, изд. “Наука”, Москва, 1986. 6. Ензимология - Д. Колев, изд. “Наука и изкуство”, София, 1988.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Основи на храненето | Код: MsFS 46 | Семестър: 2 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 6 |

ЛЕКТОР:

Доц. дн. инж. Гьоре Наков, gnaikov@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически Университет София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

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 потребности от хранителни вещества, така и основните изисквания и методи за контрол върху храненето на различни възрастови и професионални групи.

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 слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Наков Г. Функционални бисквити с хидроколоиди (монография). Разград, 2020. 2. Nelson L. D., Cox M. M., Hoskins A. A. Lehninger Principles of Biochemistry W.H. Freeman & Co. Ltd, 2017. 3. McGuire M., Berman K. A. Nutritional Sciences: From Fundamentals to Food (Third edition). Wadsworth Cengage Learning, 2013. 4. Несторова, В., (1991) Хигиена на храненето, Земиздат, София. 5. Балабански, Л. и др. (1987) Хигиена на храненето, Медицина и физкултура, София.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|--|-----------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия | Код: MsFS 47 | Семестър: 2 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 7 |

ЛЕКТОР:

Доц. дн. инж. Гьоре Наков, gnaikov@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

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 слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит .

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Наков Г. Функционални бисквити с хидроколоиди (монография). Разград, 2020. 2. Чонова В., Караджов Г. (2014). Технология на хлебните и сладкарските изделия, Академично издателство на УХТ – Пловдив. 3. Караджов Г., Василева Р., Николова М. (2007). Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Матком. 4. Атанасова, Е., Попова, В. (1977) Справочник по хлебопроизводство. Техника, София. 5. Караджов, Гр., Желева, М. (1985) Технохимичен контрол в хлебо-производството. Земиздат, София. 6. Караджов, Гр., Василева, Р., Николава, М. (1990, 1998) Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Земиздат, София 7. Станев, П., Митов, Т. (1976) Наръчник по технология на хляба и хлебните изделия.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|--|------------------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Технология на кулинарната продукция | Код: MsFS 48 | Семестър: 2 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 30 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 5 |

ЛЕКТОР:

Доц. дн. инж. Гьоре Наков, gnaikov@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

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 .

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Стамов С., Никовска К. (2013). Технология на кулинарната продукция 1 част. 2. Стамов С., Никовска К. (2013). Технология на кулинарната продукция 2 част Матком. 3. Караджов, Гр., Василева, Р., Николава, М. (1990, 1998) Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Земиздат, София. 4. Сомов Г. (1997) Технология на продукцията за обществено хранене. Земиздат, София. 5. Сомов, Г., Кузева, М. (1992) Технология на сладкарските изделия. Земиздат, София.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|--|------------------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Технологично обзавеждане на хранително – вкусовата промишленост – II част | Код: MsFS 49 | Семестър: 2 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 30 часа СУ – 0 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 5 |

ЛЕКТОР:

проф. д-р Настя Иванова, nastia_vas@tu-sofia.bg
Колеж – Сливен, Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “ Безопасност на храните” на ИПФ – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Магистър.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: В дисциплината се разглежда основното технологично оборудване в консервната, месната, млечната, етерично – маслената и козметичната промишленост, зърнопреработването, хлебопроизводството, производството на захар и захарни изделия.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА

Дисциплината подпомага студентите да придобият знания и умения за принципа на работа и производственото обслужване на основни технологични съоръжения, използвани в посочените по- горе отрасли на хранителната и вкусовата индустрия и да ги прилагат в бъдещата си работа.

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 слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Couper J., Penney W., Fair J., Walas S. Chemical Process Equipment. II-nd Ed. Elsevier. 2010. 2. Шиваров С., Босева Г. Технологично обзавеждане за заведенията за хранене, Матком, 2003. 3. Ламбрев А., Машини и апарати за механична и хидравлична обработка на хранителни и биотехнологични продукти, Пловдив, ВИХВП, 1996. 4. Андреев А., Технологично обзавеждане в млечната промишленост, София, Земиздат, 1992. 5. Генчев Л., Технологично обзавеждане в консервната промишленост, Пловдив, Хр. Г. Данов, 1979. 6. Ломев М., Ст. Янков, Технологично обзавеждане на предприятията за зърнопреработване, Пловдив, 1994.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

| | | |
|--|---|------------------------|
| Наименование на учебната дисциплина: Микробиология | Код: MsFS 50 | Семестър: 2 |
| Вид на обучението: Лекции (Л) Лабораторни/семинарни упражнения (ЛУ/СУ) Курсова работа (КР) | Семестриален хорариум: Л – 15 часа СУ – 15 часа ЛУ – 30 часа | Брой кредити: 5 |

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова,
vslavova@tu-sofia.bg
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 : 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 слайдове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Писмен изпит.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: 1. Красимира Д. Ръководство за лабораторни упражнения по микробиология. Тракийски университет, 2013. 3. Leboffe M.J., Pierce B.E. Microbiology: Laboratory Theory and Application. Brief Edition, 2008. 3. Бешков, М., Е. Карова, И. Мургов. Ръководств за упражнения по микробиология. Земиздат, 1986. 4. Карова, Е., Микробиология, Акад. Изд. ВСИ, 1998. 5. Киров, Н., Х. Чомаков. Микробиология, Земиздат, 1991.