

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

- **T** – тип на образователно-квалификационната степен: **PB** - “професионален бакалавър”;
- **F** – допълнителен символ за филиал, в който се води специалността: **s** – Сливен;
- **FTLT** - ”Хранителни технологии в бита и туризма”;
- **No** – пореден номер на дисциплината;

Лекции (Л), семинарни упражнения (СУ), лабораторни упражнения (ЛУ) седмично; изпит (И), текуща оценка (ТО); курсов проект (КП)/ курсова работа (КР)

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

### СЕМЕСТЪР I

1	Висша математика	2	2	0	4	6	10	1				PBsFTLT01	6
2	Физика	2	0	2	4	6	10	1				PBsFTLT02	6
3	Информатика	2	0	2	4	6	10		1		1	PBsFTLT03	6
4	Техническо документирание	1	0	1	2	6	8		1		1	PBsFTLT04	5
5	Обща и неорганична химия	2	0	1	3	5	8	1				PBsFTLT05	5
6	Чужд език	0	2	0	2	2	4					PBsFTLT06	2
7	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBsFTLT07	-
<b>Общо</b>		<b>9</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>19</b>	<b>31</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>

### СЕМЕСТЪР II

8	Приложна математика	2	2	0	4	5	9	1				PBsFTLT08	5
9	Приложна електротехника	1	0	1	2	3	5		1			PBsFTLT09	3
10	Техническа механика	2	1	0	3	3	6	1				PBsFTLT10	4
11	Аналитична химия	2	0	2	4	6	10	1				PBsFTLT11	6
12	Органична химия	2	0	2	4	6	10	1				PBsFTLT12	6
13	Технология на зърносъхранението и зърнопреработването – I част	1	0	2	3	3	6		1		1	PBsFTLT13	4
14	Чужд език	0	2	0	2	2	4				1	PBsFTLT14	2
15	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBsFTLT15	-
<b>Общо</b>		<b>10</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>

### СЕМЕСТЪР III

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

**СЕМЕСТЪР IV**

23	Автоматизация на производството на храни за бита и туризма	2	0	1	3	5	8		1			PBsFTLT23	5
24	Процеси и апарати в хранителните технологии – II част	2	0	1	3	5	8	1				PBsFTLT24	5
25	Технология на хляба и хлебните изделия за бита и туризма	2	2	2	6	6	12	1			1	PBsFTLT25	7
26	Биохимия	3	0	2	5	5	10	1				PBsFTLT26	6
27	Технология на сладкарските изделия за бита и туризма	2	2	2	6	6	12	1			1	PBsFTLT27	7
28	Физическа култура	0	0	(3)	(3)	0	(3)					PBsFTLT28	-
<b>Общо</b>		<b>11</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>30</b>

**СЕМЕСТЪР V**

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

**СЕМЕСТЪР VI – 10 СЕДМИЦИ**

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

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

<b>1.</b>	Добавки за хранителни продукти	PBsFTLT21.1
<b>2.</b>	Химични процеси в хранителните продукти	PBsFTLT21.2

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

<b>1.</b>	Безопасност на храни и хранително законодателство	PBsFTLT38.1
<b>2.</b>	Опаковане на хранителни продукти	PBsFTLT38.2