ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: **Физикохимия и колоидна химия**	Код: **PBsFTLT16**	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 технологогични 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: **PBsFTLT17**	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: **5**

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Койчо Т. Атанасов, ИПФ – Сливен към ТУ - 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 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 някой 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: **PBsFTLT18, 24**	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: **5** **5**

ЛЕКТОР:

проф. д-р Кънчо М. Коларов, Университет по Хранителни Технологии – Пловдив

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: **Основи на храненето**	Код: **PBsFTLT20**	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-1 час, ЛУ-2 часа	Брой кредити: **4**

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Баева, Университет по хранителни технологии - Пловдив

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 научи 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 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., (1991) Хигиена на храненето, Земиздат, София.
2. Балабански, Л. и др. (1987) Хигиена на храненето, Медицина и физкултура, София.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: **Добавки за хранителни продукти**	Код: **PBsFTLT21.2**	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-1 час, ЛУ-2 часа	Брой кредити: **4**

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Баева, Университет по хранителни технологии - Пловдив

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 научи 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 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., (1991) Хигиена на храненето, Земиздат, София.
2. Балабански, Л. и др. (1987) Хигиена на храненето, Медицина и физкултура, София.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на дисциплината: **Автоматизация на производството на храни за бита и туризма**	Код: **PBsFTLT23**	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

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., Технологические измерения и приборы и пищевой промышлености, 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: **PBsFTLT25**	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа, СУ -2 часа	Брой кредити: **7**

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Баева, Университет по хранителни технологии - Пловдив

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, използувани за производство на хляб и хлебни изделия. Представени са характерните особености и технологии за проиводството 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: **PBsFTLT26**	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмицата: 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 : 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. Пищийски, 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. Ензимилогия - 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: **PBsFTLT27**	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа, СУ – 2 часа	Брой кредити: **5**

ЛЕКТОР:

Проф. д-р инж. Марианна Баева, Университет по хранителни технологии - Пловдив

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 иделия.

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 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. 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.