

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ  
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES – PLOVDIV  
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ TECHNOLOGICAL FACULTY

Приет с решение на АС (Протокол № 32/24.04.2018 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р инж. К. Динков)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 33  
„ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И  
АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“

**C U R R I C U L U M**

of Programme: Code 1 – 33  
„TECHNOLOGY AND DESIGN OF FOOD, FRAGRANCE  
AND FLAVOUR PRODUCTS“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>БАКАЛАВЪР BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>ИНЖЕНЕР ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години 4 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*</b>

\* Във връзка с изпълнението на Проект „Стъпка към ново образователно бъдеще с електронни форми на дистанционно обучение“ (Договор BG051PO001-4.3.04-0008, финансиран по Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), по предложение на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 16/11.07.2013 г.) и въз основа на решение на АС на УХТ (Протокол № 19/12.07.2013 г.) от учебната 2013/2014 г. се въвежда дистанционно обучение по някои дисциплини. Поради това дистанционната форма на обучение е отбелязана на титулната страница на Учебния план, а конкретните дисциплини – в колона 11 на таблиците към точки III и IV.

Във връзка с изпълнението на Проект „Усъвършенстване на системата за управление на работните процеси в Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив“ (Договор BG051PO001-3.1.08-0012, финансиран по Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България) е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини, които са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (Протокол № 37/03.07.2015 г.).

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен (ОКС) „БАКАЛАВЪР“ по специалност „Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“ е висококвалифициран специалист за нуждите на различни отрасли на хранително-вкусовата промишленост, важни за икономиката на страната – зърносъхранение, зърнопреработваща и фуражна промишленост, производство на хляб, сладкарски и макаронени изделия; захародобивна, захаропреработваща и нишестена промишленост, тютюнева промишленост, маслодобивна, маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост. Той притежава задълбочена фундаментална и професионално-технологична подготовка, което му позволява да управлява производствените и социалните механизми в сферата на дейността си, както и да се адаптира към особеностите на останалите браншове на хранително-вкусовата промишленост. Дипломираният инженер има и необходимите базови познания в разработването (дизайна) на нови продукти с програмирани характеристики. Наред с общотехнологичната подготовка в областта на храните и ароматно-вкусовите продукти, студентите получават задълбочени профилирани знания и умения в една от две специализации по избор:

*Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия:* производство и преработка на растителни масла и маслопродукти (майонези, маргарини и др.); производство на сапуни, миещи, перилни и почистващи препарати; производство на етерични масла, ароматични продукти, фито- и аромапрепарати; парфюмерия и козметика; промишлена обработка на тютюна; производство на цигари и други тютюневи изделия и др.

*Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия:* технология на зърносъхранението, зърнопреработването и производството на фуражи (брашна, фуражи, храни за животни и др.); производство на хляб, хлебни,

сладкарски и макаронени изделия; производство на захар; технологии на шоколадови и захарни изделия; технологии на нишестето и нишестените хидролизати и др.

Инженерът с ОКС „Бакалавър“ по специалност „Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“ може да:

- планира, организира, управлява, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- провежда органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ за оперативен контрол на производствения процес;
- регулира и оптимизира работните параметри на технологичното оборудване;
- осъществява самостоятелна професионална изява или работи в екип;
- участва в колективи при разработването и дизайна на иновативни хранителни и ароматно-вкусови продукти с програмирани характеристики;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификация в ОКС „Магистър“, както и да участва в различни форми на продължаващо обучение.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, да извършва учебно-преподавателска и научноизследователска дейност, както и да участва като консултант и експерт в състава на колективи за разработване на нови продукти, технологии и предприятия.

**II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)**

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	15	4 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
III	15	15	4 (1)	5	—	—	—	(2)	—	—	—	—	39	13	52
IV	15	10	4 (1)	3	—	—	(2)	—	—	4	2 (8)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И  
 АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: TECHNOLOGY AND DESIGN OF FOOD,  
 FRAGRANCE AND FLAVOUR PRODUCTS  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>ST</sup> YEAR, 1<sup>ST</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	21.02	Висша математика	60	30	30	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Applied Physics
3	01.03	Неорганична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Organic Chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	45	15	—	30	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* // Specialized Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>ST</sup> YEAR, 2<sup>ND</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	23.04	Статистика	45	15	—	30	ТО	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	60	30	—	30	И	КР	5,0	—	Technical Mechanics and Engineering Graphics
3	02.01	Аналитична химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry
4	03.05	Химия на природните съединения	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* // Specialized Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>270</b>	<b>30</b>	<b>300</b>	<b>8/4</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

\* – за български студенти; \*\* – за чуждестранни студенти

\* – for Bulgarian students; \*\* – for foreign students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	20.03 11.13	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	—	TO	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати - I част	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Process Engineering: Part 1
3	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Additives in Food and Flavour Products
4	04.18	Биохимия – I част	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Biochemistry
5	27.01	Топлотехника	60	30	—	30	И	КР	5,0	—	Heat Engineering
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	TO	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(2,0)	—	Physical Education and Sport
8	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
9	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	—	(30)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>150</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	30	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	75	30	—	45	И	КР	6,0	да	Process Engineering: Part 2
3	04.19	Биохимия – II част	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Biochemistry
4	26.01	Автоматизация	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	TO	—	4,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	(2,0)	—	Physical Education and Sport
8	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език*/ Специализиран български език**	(30)	—	—	(30)	TO	—	(3,0)	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
<b>ОБЩО</b>			<b>360</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>675</b>	<b>330</b>	<b>15</b>	<b>330</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian students; ** – for foreign students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Специализация (1 от 2)</b>											<b>Specialisation (1 of 2)</b>
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	05.01	Микробиология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Microbiology
2	12.54	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technologies in Grain Processing and Bread Production
3	15.41	Технология на захарта, захарните изделия и нишестето	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Starch
4	17.03	Производство и сушене на тютюна	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Production and Curing of Tobacco
5	17.12	Системи за транспорт и сушене на тютюна	45	30	—	15	ТО	—	4,0	—	Systems for Transportation and Curing of Tobacco
6	16.11	Суровинознание на растителни и етерични масла	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Raw Materials Science for Producing Vegetable and Essential Oils
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	05.01	Микробиология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Microbiology
2	16.33	Технология на маслата, парфюмерията и козметиката	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Edible and Essential oils, Perfumery and Cosmetics
3	17.11	Технология на тютюна и тютюневите изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Tobacco and Tobacco Products
4	15.42	Технология на нишестето	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Starch
5	12.72	Технология на зърнопреработването	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Grain Processing
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>345</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Специализация (1 от 2)</b>											<b>Specialisation (1 of 2)</b>
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	16.03	Технология на етеричните масла	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Essential Oils
2	16.02	Технология на растителните мазнини	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Vegetable Oils
3	16.13	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	60	30	—	30	И	—	5,0	да	Technological Equipment for Vegetable Oil Production and Processing
4	17.02	Стокознание на тютюна	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Tobacco Raw Materials
5	16.21 17.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 weeks
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Elective Courses (1 of 3)</b>
7	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
8	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>660</b>	<b>315</b>	<b>—</b>	<b>345</b>	<b>9/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	12.52	Технология и дизайн на хляба	75	45	—	30	И	—	5,5	—	Technology and Design of Bread
2	12.53	Технология и дизайн на сладкарските изделия	75	45	—	30	И	—	5,5	—	Technology and Design of Confectionery Products
3	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45	30	—	15	И	—	3,5	—	Technological Equipment for the Grain and Fodder Industries
4	15.43	Технология на бяла захар	75	45	—	30	И	—	5,5	—	Technology of White Sugar
5	15.44	Технология на шоколадовите изделия	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Chocolate Products
6	12.19 15.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 weeks
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Elective Courses (1 of 3)</b>
7	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
8	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>360</b>	<b>210</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>705</b>	<b>390</b>	<b>—</b>	<b>315</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	16.21 12.19 17.19 15.19	Учебна практика – 2 седмици (по специализации)	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 weeks (according to the specialization)
<b>Специализация (1 от 2)</b>											<b>Specialisation (1 of 2)</b>
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>					
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	16.12	Технология на преработването на мазнини	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
3	17.05	Промислена обработка на тютюна	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Industrial Processing of Tobacco
4	17.26	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	45	30	—	15	И	—	4,5	—	Technological Equipment for Curing and Industrial Processing of Tobacco
5	17.27	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	60	30	—	30	И	—	5,5	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part 1
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products</b>					
1	12.60	Технология на хлебните изделия	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Technology of Bakery Products
2	12.05	Технология на комбинираните фуражи	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Compound Feed Technology
3	12.73	Технология на зърносъхранението	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Grain Storage
4	15.06	Технология на захарните изделия	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technology of Sugar Products
5	15.30	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technological Equipment in Chocolate and Sugar Product Manufacturing
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>135</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	16.22 12.20 17.20 15.20	Преддипломен стаж – по специализации	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Practical Training (according to the specialisation)
2	16.23 12.21 17.21 15.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination / Bachelor Thesis
<b>Специализация (1 от 2)</b>						<b>Specialisation (1 of 2)</b>					
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>					
1	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	55	30	—	25	И	—	4,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
2	16.05	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	60	30	—	30	И	—	4,0	да	Technological Equipment for the Production of Essential Oils, Perfumery and Cosmetics
3	17.28	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part 2
4	17.10	Технологично обзавеждане на цигареното производство	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Cigarette Industry
<b>ОБЩО</b>			<b>235</b>	<b>120</b>	<b>—</b>	<b>115</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>565</b>	<b>270</b>	<b>—</b>	<b>295</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>2500</b>	<b>1185</b>	<b>45</b>	<b>1270</b>	<b>35/11</b>	<b>3</b>	<b>240,0</b>	<b>7</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“						Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products					
1	12.02	Силозно-складова технология	40	20	—	20	И	—	4,0	—	Silo and Warehouse Technology
<b>Избираем модул (1 от 2)</b>						<b>Elective Module(1 of 2)</b>					
<b>Модул 1</b>						<b>Module 1</b>					
1	12.74	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	60	40	—	20	И	—	4,0	—	Microbiology, Sensory Analysis and Technological Control in Bread and Confectionery Production
2	12.71	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	60	40	—	20	И	—	4,0	—	Technology of Cereal and Pasta Products
3	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	60	40	—	20	И	—	4,0	—	Technological Equipment of Bread and Confectionery Industry
<b>Модул 2</b>						<b>Module 2</b>					
1	15.09	Технология на рафинираната захар	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Refined Sugar
2	15.31	Развитие на техниката за въглехидратни продукти	70	40	—	30	И	—	4,0	—	Development of the Technics for Carbohydrate Products
3	15.32	Технология на нишестени хидролизати	50	30	—	20	И	—	4,0	—	Technology of Starch Hydrolysates
		<b>ОБЩО – Модул 1</b>	<b>220</b>	<b>140</b>	<b>—</b>	<b>80</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL – Module 1</b>
		<b>ОБЩО – Модул 2</b>	<b>220</b>	<b>120</b>	<b>—</b>	<b>100</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL – Module 2</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА – Модул 1</b>	<b>520</b>	<b>305</b>	<b>—</b>	<b>215</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR – Module 1</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА – Модул 2</b>	<b>520</b>	<b>285</b>	<b>—</b>	<b>235</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR – Module 2</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ – Модул 1</b>	<b>2500</b>	<b>1295</b>	<b>45</b>	<b>1160</b>	<b>36/10</b>	<b>3</b>	<b>240,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY – Module 1</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ – Модул 2</b>	<b>2500</b>	<b>1275</b>	<b>45</b>	<b>1180</b>	<b>36/10</b>	<b>3</b>	<b>240,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY – Module 2</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: TECHNOLOGY AND DESIGN OF FOOD, FRAGRANCE AND FLAVOUR PRODUCTS

Education and Qualification Degree: BACHELOR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	21.02	Висша математика	30	15	15	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Applied Physics
3	01.03	Неорганична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Organic Chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	23	8	—	15	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	12.51 15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>129</b>	<b>68</b>	<b>15</b>	<b>46</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	23.04	Статистика	23	8	—	15	ТО	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	30	15	—	15	И	КР	5,0	—	Technical Mechanics and Engineering Graphics
3	02.01	Аналитична химия	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry
4	03.05	Химия на природните съединения	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	15	7	—	8	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	12.51 15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>67</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>272</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>122</b>	<b>8/4</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	23	15	8	—	TO	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати - I част	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Process Engineering: Part 1
3	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Additives in Food and Flavour Products
4	04.18	Биохимия – I част	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Biochemistry
5	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	KP	5,0	—	Heat Engineering
6	12.51 15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
8	19.100	Основни на храненето	(30)	(15)	—	(15)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>123</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	15	15	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	38	15	—	23	И	KP	6,0	да	Process Engineering: Part 2
3	04.19	Биохимия – II част	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Biochemistry
4	26.01	Автоматизация	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	TO	—	4,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
<b>ОБЩО</b>			<b>181</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>324</b>	<b>165</b>	<b>8</b>	<b>151</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Специализация (1 от 2)</b>											<b>Specialisation (1 of 2)</b>
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	05.01	Микробиология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology
2	12.54	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technologies in Grain Processing and Bread Production
3	15.41	Технология на захарта, захарните изделия и нишестето	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Starch
4	17.03	Производство и сушене на тютюна	23	15	—	8	И	—	4,0	—	Production and Curing of Tobacco
5	17.12	Системи за транспорт и сушене на тютюна	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Systems for Transportation and Curing of Tobacco
6	16.11	Суровинознание на растителни и етерични масла	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Raw Materials Science for Producing Vegetable and Essential Oils
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(15)	(7)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(15)	(7)	(8)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>167</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>84</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	05.01	Микробиология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology
2	16.33	Технология на маслата, парфюмерията и козметиката	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Edible and Essential Oils, Perfumery and Cosmetics
3	17.11	Технология на тютюна и тютюневите изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Tobacco and Tobacco Products
4	15.42	Технология на нишестето	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Starch
5	12.72	Технология на зърнопреработването	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Grain Processing
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>174</b>	<b>91</b>	<b>—</b>	<b>83</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Специализация (1 от 2)</b>											<b>Specialisation (1 of 2)</b>
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>					
1	16.03	Технология на етеричните масла	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Essential Oils
2	16.02	Технология на растителните мазнини	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Vegetable Oils
3	16.13	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	30	15	—	15	И	—	5,0	да	Technological Equipment for Vegetable Oil Production and Processing
4	17.02	Стокосзнание на тютюна	45	23	—	22	И	—	7,0	—	Tobacco Raw Materials
5	16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>						<b>Elective Courses (1 of 3)</b>					
7	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
8	10.09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1 (1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>333</b>	<b>158</b>	<b>—</b>	<b>175</b>	<b>9/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1 (1)</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	12.52	Технология и дизайн на хляба	38	23	—	15	И	—	5,5	—	Technology and Design of Bread
2	12.53	Технология и дизайн на сладкарските изделия	38	23	—	15	И	—	5,5	—	Technology and Design of Confectionery Products
3	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	23	15	—	8	И	—	3,5	—	Technological Equipment for the Grain and Fodder Industries
4	15.43	Технология на бяла захар	38	23	—	15	И	—	5,5	—	Technology of White Sugar
5	15.44	Технология на шоколадовите изделия	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Chocolate Products
6	12.51 15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>						<b>Elective Courses (1 of 3)</b>					
7	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
8	10.09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>182</b>	<b>106</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>(1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>356</b>	<b>197</b>	<b>—</b>	<b>159</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>(1)</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	12.51 15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели – по специализации	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Student Tutorials (according to the specialisation)
<b>Специализация (1 от 2)</b>											<b>Specialisation (1 of 2)</b>
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	16.12	Технология на преработването на мазнини	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
3	17.05	Промислена обработка на тютюна	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Industrial Processing of Tobacco
4	17.26	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	23	15	—	8	И	—	4,5	—	Technological Equipment for Curing and Industrial Processing of Tobacco
5	17.27	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	30	15	—	15	И	—	5,5	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part 1
<b>ОБЩО</b>			<b>167</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>92</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products</b>
1	12.60	Технология на хлебните изделия	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Technology of Bakery Products
2	12.05	Технология на комбинираните фуражи	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Compound Feed Technology
3	12.73	Технология на зърносъхранението	15	8	—	7	И	—	4,0	—	Technology of Grain Storage
4	15.06	Технология на захарните изделия	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Technology of Sugar Products
5	15.30	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Technological Equipment in Chocolate and Sugar Product Manufacturing
<b>ОБЩО</b>			<b>151</b>	<b>84</b>	<b>—</b>	<b>67</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	16.37 12.62 17.31 15.34	Изследователска работа – по специализации	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Research Work (according to the specialisation)
2	16.23 12.21 17.21 15.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination / Bachelor Thesis
<b>Специализация (1 от 2)</b>											<b>Specialisation (1 of 2)</b>
<b>Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“</b>											<b>Specialisation: Technology of Cosmetics, Oils and Tobacco Products</b>
1	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	28	15	—	13	И	—	4,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
2	16.05	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	30	15	—	15	И	—	4,0	да	Technological Equipment for the Production of Essential Oils, Perfumery and Cosmetics
3	17.28	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part 2
4	17.10	Технологично обзавеждане на цигареното производство	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Cigarette Industry
		<b>ОБЩО</b>	<b>118</b>	<b>60</b>	<b>—</b>	<b>58</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>285</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>1214</b>	<b>593</b>	<b>23</b>	<b>598</b>	<b>35/11</b>	<b>3</b>	<b>240,0</b>	<b>7</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“						Specialisation: Technology of Cereal, Bread and Sugar Products					
1	12.02	Силозно-складова технология	20	10		10	И	—	4,0	—	Silo and Warehouse Technology
Избираем модул (1 от 2)											Elective Module(1 of 2)
Модул 1											Module 1
1	12.74	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Microbiology, Sensory Analysis and Technological Control in Bread and Confectionery Production
2	12.71	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Technology of Cereal and Pasta Products
3	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Technological Equipment of Bread and Confectionery Industry
Модул 2											Module 2
1	15.09	Технология на рафинираната захар	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Refined Sugar
2	15.31	Развитие на техниката за въглехидратни продукти	35	20	—	15	И	—	4,0	—	Development of the Equipment for Carbohydrate Products
3	15.32	Технология на нишестени хидролизати	25	15	—	10	И	—	4,0	—	Technology of Starch Hydrolysates
		<b>ОБЩО – Модул 1</b>	<b>110</b>	<b>70</b>	<b>—</b>	<b>40</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО – Модул 2</b>	<b>110</b>	<b>60</b>	<b>—</b>	<b>50</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА – Модул 1</b>	<b>261</b>	<b>154</b>	<b>—</b>	<b>107</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА – Модул 2</b>	<b>261</b>	<b>144</b>	<b>—</b>	<b>117</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ – Модул 1</b>	<b>1213</b>	<b>651</b>	<b>23</b>	<b>539</b>	<b>36/10</b>	<b>3</b>	<b>240,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ – Модул 2</b>	<b>1213</b>	<b>641</b>	<b>23</b>	<b>549</b>	<b>36/10</b>	<b>3</b>	<b>240,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за суровините, процесите, продуктите, качеството и управлението на съответните подотрасли на хранителната и ароматно-вкусовата промишленост.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини и дисциплини от избираемия модул – 41 с общ хорариум 2 470 часа (98,8 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ;

- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (1,2 %). Те са подбрани така, че да задълбочат знанията на студентите, както и да ги подготвят за евентуално продължаване на образованието в следващата ОКС „Магистър“. Същите дават възможност за индивидуален избор и за повишаване подготовката на студентите в определено направление;

- факултативни дисциплини – 6 с общ хорариум 255 часа, които при избор от студентите носят допълнително 20,5 кредита.

Обучението за придобиване на ОКС „Бакалавър“ логически преминава през следните модули:

- общообразователни дисциплини – 24 с общ хорариум 1 380 часа (55,2 %);

- специални дисциплини - 18 с общ хорариум 1 120 часа (44,8 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е:

- за специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“: часове за учебни занятия – 2 500; брой изпити – 35; текущи оценки – 11; курсови работи – 3; учебна практика – 120 часа; преддипломен стаж – 120 часа.

- за специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“: часове за учебни занятия – 2 500; брой изпити – 36; текущи оценки – 10; курсови работи – 3; учебна практика – 120 часа; преддипломен стаж – 120 часа.

**Ръководител на катедра “Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“:**

*/доц. д.н. инж. В. Попова/*

**И.Д. Ръководител на катедра “Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“:**

*/доц. д-р инж. Ц. Гогова/*

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо подпомагане чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. На разположение на студентите са следните бази данни:

- Food and Human Nutrition in AGRIS;
- Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
- Scopus и Science Direct.

- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;

- Центъра за проектна и информационна дейност на УХТ;

- Центъра за електронно и дистанционно обучение на УХТ;

- Центъра за научна и патентна информация и защита на интелектуалната собственост на УХТ.

### Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС на катедра “Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“ (Протокол №11/27.03.2018 г.) и на катедра „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ (Протокол № 6/27.03.2018 г.)
- приет на заседание на ФС (Протокол № 31/11.04.2018 г.)
- приет на заседание на АС (Протокол № 32/24.04.2018 г.)
- в сила от учебната 2018/2019 г.

**Декан**

**на Технологичен факултет:**

*/доц. д.н. инж. Г. Иванов/*

Приложение 1.

Структура на учебния план за обучение на специалност “Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти”

А) Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (8,4 %)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>		<b>645 (25,8 %)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	90	два
6	Биохимия	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(60)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>330 (13,2 %)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		<b>90 (3,6 %)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири

<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>105 (4,2 %)</b>	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1120 (44,8 %)</b>	
1	Технология на захарта, захарните изделия и нишестето	60	един
2	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	60	един
3	Производство и сушене на тютюна	45	един
4	Системи за транспорт и сушене на тютюна	45	един
5	Стокознание на тютюна	90	един
6	Промислена обработка на тютюна	75	един
7	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	45	един
8	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	60	един
9	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	60	един
10	Технологично обзавеждане на цигареното производство	60	един
11	Суровинознание на растителни и етерични масла	45	един
12	Технология на етеричните масла	75	един
13	Технология на растителните мазнини	75	един
14	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	60	един
15	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75	един
16	Технология на преработването на мазнини	75	един
17	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	55	един
18	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	60	един
19	Структурен инженеринг и дизайн на храни	(30)	един

**Б) Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“**

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (8,4 %)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>		<b>645 (25,8 %)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	90	два
6	Биохимия	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(60)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>330 (13,2 %)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		<b>90 (3,6 %)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири

<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>105 (4,2 %)</b>	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1120 (44,8 %)</b>	
1	Технология на маслата, парфюмерията и козметиката	60	един
2	Технология на тютюна и тютюневите изделия	60	един
3	Технология на зърнопреработването	75	един
4	Технология и дизайн на хляба	75	един
5	Технология и дизайн на сладкарските изделия	75	един
6	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45	един
7	Технология на хлебните изделия	75	един
8	Технология на комбинираните фуражи	75	един
9	Технология на зърносъхранението	30	един
10	Силозно-складова технология	40	един
11	Технология на нишестето	75	един
12	Технология на бяла захар	75	един
13	Технология на шоколадовите изделия	60	един
14	Технология на захарните изделия	60	един
15	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	60	един
16	Структурен инженеринг и дизайн на храни	(30)	един
<b>Избираем модул 1</b>			
17	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	60	един
18	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	60	един
19	Технологично обзавеждане в хлебната и сладкарската промишленост	60	един
<b>Избираем модул 2</b>			
17	Технология на рафинираната захар	60	един
18	Развитие на техниката за въглехидратни продукти	70	един
19	Технология на нишестени хидролизати	50	един

Приложение 2.

Изучавани дисциплини на специалност “Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти”

А) Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470 (98,8 %)</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Физикохимия и колоидна химия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Технология на захарта, захарните изделия и нишестето	60
25	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	60
26	Производство и сушене на тютюна	45
27	Стокосзнание на тютюна	90
28	Системи за транспорт и сушене на тютюна	45

29	Промислена обработка на тютюна	75
30	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	45
31	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	60
32	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	60
33	Технологично обзавеждане на цигарената промишленост	60
34	Суровинознание на растителни и етерични масла	45
35	Технология на етеричните масла	75
36	Технология на растителните мазнини	75
37	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75
38	Технология на преработването на мазнини	75
39	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	60
40	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	55
41	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	60
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30 (1,2 %)</b>
1	Структурен инженеринг и дизайн на храни	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(255)</b>
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
4	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
5	Специализиран чужд език/Специализиран български език	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	Общо	<b>2500</b>

**Б) Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“**

	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, ч. (%)</b>
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470 (98,8 %)</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Физикохимия и колоидна химия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Технология на маслата, парфюмерията и козметиката	60
25	Технология на тютюна и тютюневите изделия	60
26	Технология на зърнопреработването	75
27	Технология и дизайн на хляба	75
28	Технология и дизайн на сладкарските изделия	75
29	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45
30	Технология на хлебните изделия	75

31	Технология на комбинираните фуражи	75
32	Технология на зърносъхранението	30
33	Силозно-складова технология	40
34	Технология на нишестето	75
35	Технология на бяла захар	75
36	Технология на шоколадовите изделия	60
37	Технология на захарните изделия	60
38	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	60
	<b>Избираем модул 1</b>	
39	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	60
40	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	60
41	Технологично обзавеждане в хлебната и сладкарската промишленост	60
	<b>Избираем модул 2</b>	
39	Технология на рафинираната захар	60
40	Развитие на техниката за въглехидратни продукти	70
41	Технология на нишестени хидролизати	50
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30 (1,2 %)</b>
1	Структурен инженеринг и дизайн на храни	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(255)</b>
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
4	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
5	Специализиран чужд език/Специализиран български език	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	Общо	<b>2500</b>