

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

Приет с решение на АС (Протокол № 19/15.10.2009 г.)
Променен с решения на АС (Протоколи №№ 31/03.12.2010 г., 8/22.06.2012 г.,
11/30.11.2012 г., 16/29.03.2013 г., 19/12.07.2013 г., 37/03.07.2015 г.
7/04.07.2016 г.)

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

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 20

„КОНСЕРВИРАНЕ И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 20

„FOOD PRESERVATION AND REFRIGERATION TECHNOLOGY“

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

* 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 частично 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), през учебната 2014/2015 г. е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини. Породените от това технически корекции в Учебния план 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.) и са отразени в колони 2, 3 и 12 на таблиците към точки III и IV.

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен **„Бакалавър“** по специалност **„Консервиране и хладилна технология“** получава широка научно-приложна подготовка относно химичните, микробиологичните и техническите аспекти на преработката на плодове и зеленчуци и хладилната технология на хранителни продукти от растителен и животински произход.

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен **„Бакалавър“** по специалност **„Консервиране и хладилна технология“** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- планира, организира и контролира технологичните процеси при преработката на плодове и зеленчуци и хладилната обработка на хранителни продукти от растителен и животински произход;
- разработва технологична документация и внедрява нови асортименти;
- контролира качеството на суровините, полуфабрикатите и готовите продукти;
- организира провеждането на сензорен, физикохимичен и микробиологичен анализ;

- регулира работните параметри на технологичното оборудване и хладилните инсталации;
- провежда специализиращо обучение на специалисти със средно образование.

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен **„Бакалавър“** по специалност **„Консервиране и хладилна технология“** може да се реализира като:

- технолог в предприятията за преработка на плодове и зеленчуци и хладилните бази за съхранение и дистрибуция на хранителни продукти;
- ръководител на лаборатории за химико-технологичен и микробиологичен контрол в производствени предприятия;
- ръководител на звена за експлоатация на технологично оборудване и хладилни инсталации;
- експерт в колективи за разработване на нови продукти и технологии;
- преподавател в специализирани средни училища.

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	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—	40	12	52
II	15	15	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—	40	12	52
III	15	15	5	5	—	—	—	2	—	—	—	—	42	10	52
IV	15	10	5	3	—	—	2	—	—	4	4	1	44	—	44

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „КОНСЕРВИРАНЕ И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: FOOD PRESERVATION AND REFRIGERATION TECHNOLOGY
 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/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	21.02	Висша математика	75	45	30	—	И	—	7,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Applied Physics
3	22.01	Инженерна графика	30	—	—	30	ТО	КР	3,0	—	Engineering Graphics
4	01.03	Неорганична химия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Inorganic Chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	60	30	—	30	И	—	5,5	да	Information Engineering and Technology
6	07.01/02/ 03/04//16	Чужд език* // Български език**	30	—	30	—	ТО	—	2,0	—	Foreign Language* // Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
ОБЩО			330	135	60	135	4/2	1	30,0	1	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	23.04	Статистика	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Statistics
2	22.02	Техническа механика	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Technical Mechanics
3	02.01	Аналитична химия	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Analytical Chemistry
4	03.01	Органична химия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Organic Chemistry
5	25.03	Електротехника и електроника	30	15	—	15	И	—	3,0	—	Electrical Engineering and Electronics
6	07.01/02/ 03/04//16	Чужд език* // Български език**	30	—	30	—	ТО	—	2,0	—	Foreign Language* // Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
ОБЩО			315	135	30	150	5/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			645	270	90	285	9/3	1	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											2nd YEAR, 3rd SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	06.01	Охрана на труда	30	15	—	15	TO	—	3,0	—	Occupational Safety
2	22.03	Машинознание	30	30	—	—	И	КР	4,0	—	Mechanical Engineering
3	01.01	Физикохимия и колоидна химия	45	15	—	30	—	—	3,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
4	27.01	Топлотехника	60	30	—	30	И	КР	6,0	—	Heat Engineering
5	03.05	Химия на природните съединения	60	30	—	30	И	—	7,0	—	Chemistry of Natural Compounds
6	26.01	Автоматизация	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Automation
7	07.01/02/ 03/04//16	Чужд език* // Български език**	30	—	30	—	TO	—	2,0	—	Foreign Language* // Bulgarian Language**
Факултативна дисциплина											Optional Course
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
9	20.67	Етика	(45)	(30)	—	(15)	TO	—	(3,0)	—	Ethics
ОБЩО			300	135	30	135	4/2	2	29,0	—	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	—	И	—	4,0	—	Economics of Food Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати – I част	60	30	—	30	И	—	5,0	да	Process Engineering – Part 1
3	04.01	Биохимия	75	30	—	45	—	—	9,0	да	Biochemistry
4	01.01	Физикохимия и колоидна химия	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
5	06.51	Екология на хранителната индустрия	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Ecology of Food Industry
6	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
Факултативна дисциплина											Optional Course
7	07.01/02/ 03/04//16	Чужд език* // Български език**	(30)	—	(30)	—	TO	—	(2,0)	—	Foreign Language* // Bulgarian Language**
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
9	08.21	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	TO	—	(3,0)	—	Fundamentals of Nutrition
ОБЩО			285	135	45	105	4/0	—	31,0	2	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			585	270	75	240	8/2	2	60,0	2	TOTAL FOR THE YEAR
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти											* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						3rd YEAR, 5th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	05.01	Микробиология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Microbiology
2	20.04	Организация на производството в хранително-вкусовата промишленост	30	30	—	—	ТО	—	3,0	—	Production Organization in the Food Industry
3	24.02	Процеси и апарати – II част	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Process Engineering – Part 2
4	04.01	Биохимия	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Biochemistry
5	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Food Additives
6	10.26	Хладилни технологични процеси и съоръжения	90	45	15	30	И	—	6,0	—	Refrigeration Technological Processes and Equipment
Факултативни дисциплини											Optional Courses
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
8	03.07	Химични процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(2,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
9	10.42	Патентно дело и хранително законодателство	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(2,0)	—	Patent Law and Food Legislation
ОБЩО			375	195	15	165	5/1	—	27,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.27	Хладилници	105	60	9	36	И	—	8,0	—	Refrigerators
2	10.03	Технология на соковете	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Fruit Juice Technology
3	10.04	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Dried Fruit and Vegetable Technology
4	10.25	Хладилни машини	105	60	24	21	И	—	7,0	—	Refrigeration Machines
5	24.05	Процеси и апарати – проект	30	—	—	30	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
6	10.20	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 Weeks
Избираеми дисциплини (2 от 4)											Elective Courses (2 of 4)
7	06.02	Промислени сгради	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Industrial Buildings
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
10	11.03	Маркетинг	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Marketing
Факултативни дисциплини											Optional Courses
11	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
ОБЩО			420	210	33	177	4/3	1	33,0	— (1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			795	405	48	342	9/4	1	60,0	— (1)	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.14	Технология на концентратите	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Food Concentrates
2	10.07	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – I част	90	45	39	6	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Canning Industry – Part 1
3	10.02	Технология на стерилизираните консерви	105	60	33	12	И	—	6,0	—	Technology of Sterilized Canned Food
4	10.28	Хладилни инсталации	60	30	14	16	И	—	5,0	—	Refrigeration Systems
5	10.30	Хладилна технология на растителните продукти	75	30	9	36	И	—	5,0	—	Refrigeration Technology of Plant Products
6	10.20	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 Weeks
		ОБЩО	420	210	95	115	5/0	—	30,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.16	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	36	18	—	18	И	—	4,0	—	Fruit Sugar Products Technology
2	10.15	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – II част	60	30	25	5	И	КП	6,0	—	Technological Equipment for the Canning Industry – Part 2
3	10.29	Хладилна технология на животинските продукти	72	36	12	24	И	—	6,0	—	Refrigeration Technology of Animal Products
4	10.21	Преддипломен стаж – 4 седмици	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Pre-graduation Internship – 4 Weeks
5	10.22	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/ Bachelor Thesis
		ОБЩО	168	84	37	47	4/1	1	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	588	294	132	162	9/1	1	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	2 613	1 239	345	1 029	35/10	5	240,0	3 (4)	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „КОНСЕРВИРАНЕ И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: FOOD PRESERVATION AND REFRIGERATION TECHNOLOGY
 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	ИТО E/CM	КП/КР Projects				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 1st SEMESTER	
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses	
1	21.02	Висша математика	38	23	15	—	И	—	7,0	—	Higher Mathematics	
2	21.06	Приложна физика	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Applied Physics	
3	22.01	Инженерна графика	15	—	—	15	ТО	КР	3,0	—	Engineering Graphics	
4	01.03	Неорганична химия	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Inorganic Chemistry	
5	23.01	Информационна техника и технологии	30	15	—	15	И	—	5,5	да	Information Engineering and Technology	
6	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial	
		ОБЩО	151	68	15	68	4/1	1	30,0	1	TOTAL	
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER	
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses	
1	23.04	Статистика	23	8	—	15	И	—	5,0	—	Statistics	
2	22.02	Техническа механика	23	15	—	8	И	—	4,0	—	Technical Mechanics	
3	02.01	Аналитична химия	53	23	—	30	И	—	8,0	—	Analytical Chemistry	
4	03.01	Органична химия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Organic Chemistry	
5	25.03	Електротехника и електроника	15	8	—	7	И	—	3,0	—	Electrical Engineering and Electronics	
6	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial	
		ОБЩО	144	69	—	75	5/0	—	30,0	—	TOTAL	
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	295	137	15	143	9/1	1	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR	

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 3rd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	06.01	Охрана на труда	15	8	—	7	ТО	—	3,0	—	Occupational Safety
2	22.03	Машинознание	15	15	—	—	И	КР	4,0	—	Mechanical Engineering
3	01.01	Физикохимия и колоидна химия	23	8	—	15	—	—	3,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
4	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	КР	6,0	—	Heat Engineering
5	03.05	Химия на природните съединения	30	15	—	15	И	—	7,0	—	Chemistry of Natural Compounds
6	26.01	Автоматизация	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Automation
7	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Tutorial
Факултативна дисциплина											Optional Course
8	20.67	Етика	(23)	(15)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Ethics
ОБЩО			136	69	—	67	4/1	2	29,0	—	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	23	15	8	—	И	—	4,0	—	Economics of Food Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати – I част	30	15	—	15	И	—	5,0	да	Process Engineering – Part 1
3	04.01	Биохимия	38	15	—	23	—	—	9,0	да	Biochemistry
4	01.01	Физикохимия и колоидна химия	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
5	06.51	Екология на хранителната индустрия	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Ecology of Food Industry
6	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
Факултативна дисциплина											Optional Course
7	08.21	Основи на храненето	(15)	(8)	—	(7)	ТО	—	(3,0)	—	Fundamentals of Nutrition
ОБЩО			144	68	8	68	4/0	—	31,0	2	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			280	137	8	135	8/1	2	60,0	2	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 5th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	05.01	Микробиология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology
2	20.04	Организация на производството в хранително-вкусовата промишленост	15	15	—	—	ТО	—	3,0	—	Production Organization in the Food Industry
3	24.02	Процеси и апарати – II част	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Process Engineering – Part 2
4	04.01	Биохимия	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Biochemistry
5	06.05	-Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Food Additives
6	10.26	Хладилни технологични процеси и съоръжения	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Refrigeration Technological Processes and Equipment
Факултативни дисциплини											Optional Courses
8	03.07	Химични процеси в хранителните технологии	(15)	(8)	—	(7)	ТО	—	(2,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
9	10.42	Патентно дело и хранително законодателство	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	(2,0)	—	Patent Law and Food Legislation
ОБЩО			188	98	—	90	5/1	—	27,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 6th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.27	Хладилници	53	30	—	23	И	—	8,0	—	Refrigerators
2	10.03	Технология на соковете	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Fruit Juice Technology
3	10.04	Технология на сушените плодове и зеленчуци	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Dried Fruit and Vegetable Technology
4	10.25	Хладилни машини	53	30	—	23	И	—	7,0	—	Refrigeration Machines
5	24.05	Процеси и апарати – проект	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
6	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
Избираеми дисциплини (2 от 4)											Elective Courses (2 of 4)
7	06.02	Промислени сгради	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Industrial Buildings
8	10.09	Управление на качеството	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	8	—	7	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
10	11.03	Маркетинг	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Marketing
ОБЩО			211	106	—	105	4/3	1	33,0	— (1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			399	204	—	195	9/4	1	60,0	— (1)	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 7th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.14	Технология на концентратите	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Technology of Food Concentrates
2	10.07	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – I част	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Canning Industry – Part 1
3	10.02	Технология на стерилизираните консерви	53	30	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Sterilized Canned Food
4	10.28	Хладилни инсталации	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Refrigeration Systems
5	10.30	Хладилна технология на растителните продукти	38	15	—	23	И	—	5,0	—	Refrigeration Technology of Plant Products
6	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Tutorial
ОБЩО			211	106	—	105	5/0	—	30,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 8th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.16	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	18	9	—	9	И	—	4,0	—	Fruit Sugar Products Technology
2	10.15	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – II част	30	15	10	5	И	КП	6,0	—	Technological Equipment for the Canning Industry – Part 2
3	10.29	Хладилна технология на животинските продукти	36	18	6	12	И	—	6,0	—	Refrigeration Technology of Animal Products
4	10.23	Научно-изследователска работа със студентите	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific and Research Work with Students
5	10.22	Държавен изпит/Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/Bachelor Thesis
ОБЩО			84	42	16	26	4/1	1	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			295	148	16	131	9/1	1	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1 269	626	39	604	35/7	5	240,0	3 (4)	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с консервирането и хладилната технология на хранителните продукти.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 40 с общ хорариум 2 583 часа (97,7 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ;

- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 60 часа (2,3 %). 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 285 часа, които при избор от студентите носят допълнително 15 кредита.

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

- общообразователни дисциплини – 29 с общ хорариум 1 635 часа (61,9 %);

- специални дисциплини – 13 с общ хорариум 1 008 часа (38,1 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2 613 часа; брой изпити – 34; текущи оценки – 10; курсови работи – 5; учебна практика – 240 часа.

**Ръководител на катедра
„Консервиране и хладилна технология“:**

(доц. д.н. инж. К. Михалев)

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-техническа пропаганда чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните бази данни:

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

- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;

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

- центъра по компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 112/08.09.2009 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 14/17.09.2009 г.);
- променен на заседание на ФС (Протоколи №№ 25/10.11.2010 г., 8/22.11.2012 г., 12/07.03.2013 г., 16/11.07.2013 г. и 43/25.06.2015 г., №7/16.06.2016 г.);

- в сила от началото на учебната 2016/2017 година за студентите от 2, 3 и 4 курс на съответната специалност.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Консервиране и хладилна технология“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ		255 (9,75)	
1	Висша математика	75	един
2	Приложна физика	75	един
3	Информационна техника и технологии	60	един
4	Статистика	45	един
II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ		705 (27,0)	
1	Неорганична химия	60	един
2	Аналитична химия	105	един
3	Органична химия	60	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	105	два
6	Биохимия	135	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология на хранителната индустрия	45	един
9	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Химични процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(30)	един
III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ		420 (16,1)	
1	Инженерна графика	30	един
2	Техническа механика	45	един
3	Топлотехника	60	един
4	Електротехника и електроника	30	един
5	Машинознание	30	един
6	Процеси и апарати – I част	60	един
7	Автоматизация	45	един
8	Процеси и апарати – II част	60	един
9	Процеси и апарати – проект	30	един
10	Промислени сгради	(30)	един
11	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
IV. ХУМАНИТАРНИ		120 (4,6)	
1	Чужд език	90 (30)	три/ четири
2	Охрана на труда	30	един

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
3	Патентно дело и хранително законодателство	(30)	един
4	Етика	(45)	един
5	Физическо възпитание и спорт	(120)	два
V. ИКОНОМИЧЕСКИ		105 (4,0)	
1	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	един
2	Организация на производството в хранително-вкусовата промишленост	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
4	Маркетинг	(30)	един
VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ		1 008 (38,6)	
1	Хладилни технологични процеси и съоръжения	90	един
2	Хладилници	105	един
3	Технология на соковете	60	един
4	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60	един
5	Хладилни машини	105	един
6	Технология на концентратите	90	един
7	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – I част	90	един
8	Технология на стерилизираните консерви	105	един
9	Хладилни инсталации	60	един
10	Хладилна технология на растителните продукти	75	един
11	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	36	един
12	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – II част	60	един
13	Хладилна технология на животинските продукти	72	един
ОБЩО		2 613	

Изучавани дисциплини на специалност „Консервиране и хладилна технология“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	2 553
1	Висша математика	75
2	Приложна физика	75
3	Инженерна графика	30
4	Неорганична химия	60
5	Информационна техника и технологии	60
6	Чужд език	90
7	Физическо възпитание и спорт	(120)
8	Статистика	45
9	Техническа механика	45
10	Аналитична химия	105
11	Органична химия	60
12	Електротехника и електроника	30
13	Охрана на труда	30
14	Машинознание	30
15	Физикохимия и колоидна химия	105
16	Топлотехника	60
17	Химия на природните съединения	60
18	Автоматизация	45
19	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45
20	Процеси и апарати – I част	60
21	Биохимия	135
22	Екология на хранителната индустрия	45
23	Микробиология	75
24	Организация на производството в хранително-вкусовата промишленост	30
25	Процеси и апарати – II част	60

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
26	Процеси и апарати – проект	30
27	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60
28	Хладилни технологични процеси и съоръжения	90
29	Хладилници	105
30	Технология на соковете	60
31	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60
32	Хладилни машини	105
33	Технология на концентратите	90
34	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – I част	90
35	Технология на стерилизираните консерви	105
36	Хладилни инсталации	60
37	Хладилна технология на растителните продукти	75
38	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	36
39	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – II част	60
40	Хладилна технология на животинските продукти	72
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 4	60
1	Промислени сгради	30
2	Управление на качеството	30
3	Опаковане на хранителни продукти	30
4	Маркетинг	30
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(285)
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(30)
3	Химични процеси в хранителните технологии	(30)
4	Патентно дело и хранително законодателство	(30)
5	Физическо възпитание и спорт	(120)
6	Чужд език	(30)
	ОБЩО	2 613