

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 №№ 8/22.06.2012 г.,
11/30.11.2012 г., 16/29.03.2013 г., 19/12.07.2013 г. и 37/03.07.2015 г.,
9/04.07.2016 г.)

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

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 21
„ТЕХНОЛОГИЯ НА МЕСОТО И МЛЯКОТО“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 21
„MEAT AND DAIRY 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

Инженер-технологът със специалност **„Технология на месото и млякото“** и образователно-квалификационна степен **„Бакалавър“** има фундаментална, инженерна и професионална подготовка, владее технологичните методи и процеси, както и икономически, организационни, управленски и други механизми в сферата на дейността си. Той може да осъществява производствено-технологична и организационно-управленска, дейност в предприятията и фирмите с предмет на дейност в областта на месодобива и месопреработката; добива и преработка на птиче месо, самостоятелно или съвместно с месото от топлокръвни кланични животни, добива и обработката на месо от зайци и дивеч, рибовъдното дело и рибопреработвателната промишленост, преработката на мляко и млечни продукти и тяхното съхранение, а също така и обработката на хранителни субпродукти, кръв, кожи, черва, хранителни и технически мазнини, вторични млечни продукти, в хладилното дело и в търговската сфера.

Дипломираният инженер-технолог по **„Технология на месото и млякото“** с образователно-квалификационна степен **„Бакалавър“** умее да:

- планира, организира, управлява, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- провежда необходимия органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- оптимизира и регулира работните параметри на технологичното оборудване;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификация.

Придобитата през време на обучението му професионална квалификация позволява да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, както и да участва като 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	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 „ТЕХНОЛОГИЯ НА МЕСОТО И МЛЯКОТО“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: MEAT AND DAIRY 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	08.34 09.44	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	5/0	—	31,0	2	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			585	270	75	240	9/2	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	(да)	Biochemistry
5	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Food Additives
6	08.01	Технология на месодобива	90	60	—	30	И	—	6,0	—	Meat Production Technology
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	210	—	165	5/1	—	27,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08.03	Технология на птичето месо и яйцата	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Poultry and Eggs Production Technology
2	08.02	Технология на рибата и рибните продукти	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Fish and Fish Products Technology
3	09.01	Технология на млякото и млечнокиселите продукти	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Milk and Fermented Dairy Products Technology
4	09.04	Технология на маслото и млечните консерви	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Butter and Concentrated Dairy Products Technology
5	09.20	Теоретични основи на сиренарството	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Fundamentals of Cheese Processing
6	24.05	Процеси и апарати – проект	30	—	—	30	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
8	08.14 09.15	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 Weeks
Избираеми дисциплини (2 от 4)											Elective Courses (2 of 4)
9	06.02	Промислени сгради	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Industrial Buildings
10	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
11	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
12	11.03	Маркетинг	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Marketing
Факултативни дисциплини											Optional Courses
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
ОБЩО			435	225	—	210	5/3	1	33,0	— (1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			810	435	—	375	10/4	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	08.04	Технология на месните продукти	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Meat Processing Technology
2	08.06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Meat and Fish Processing Industry
3	09.06	Технология на сиренето	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Cheese Processing Technology
4	09.02	Микробиология на млякото и млечните продукти	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Products Microbiology
5	09.03	Технологично обзавеждане в млечната промишленост – I част	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Dairy Industry – Part 1
6	08.14 09.15	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 Weeks
ОБЩО			390	210	—	180	5/0	—	30,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											4th YEAR, 8th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08.05	Микробиология на месото и рибата	72	36	—	36	И	—	5,0	—	Meat and Fish Products Microbiology
2	09.09	Технологично обзавеждане в млечната промишленост – II част	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Dairy Industry – Part 2
3	08.18	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	25	—	—	25	ТО	КП	3,0	—	Technological Project in the Meat and Fish Industry
4	09.14	Технологичен проект в млечната промишленост	25	—	—	25	ТО	КП	4,0	—	Technological Project in the Dairy Industry
5	08.15 09.16	Преддипломен стаж – 4 седмици	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Pre-graduation Internship – 4 Weeks
6	08.16 09.17	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/ Bachelor Thesis
ОБЩО			182	66	—	116	3/3	2	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			572	276	—	296	8/3	2	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			2 612	1 251	165	1 196	35/12	6	240,0	3 (4)	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МЕСОТО И МЛЯКОТО“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: MEAT AND DAIRY 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	08.34 09.44	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	08.34 09.44	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	08.34 09.44	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	08.34 09.44	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	(да)	Biochemistry
5	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Food Additives
6	08.01	Технология на месодобива	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Meat Production Technology
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	105	—	83	5/1	—	27,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 6th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08.03	Технология на птичето месо и яйцата	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Poultry and Eggs Production Technology
2	08.02	Технология на рибата и рибните продукти	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Fish and Fish Products Technology
3	09.01	Технология на млякото и млечнокиселите продукти	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Milk and Fermented Dairy Products Technology
4	09.04	Технология на маслото и млечните консерви	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Butter and Concentrated Dairy Products Technology
5	09.20	Теоретични основи на сиренарството	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Fundamentals of Cheese Processing
6	24.05	Процеси и апарати – проект	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
7	08.34 09.44	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
Избираеми дисциплини (2 от 4)											Elective Courses (2 of 4)
8	06.02	Промислени сгради	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Industrial Buildings
9	10.09	Управление на качеството	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Quality Management
10	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	8	—	7	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
11	11.03	Маркетинг	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Marketing
ОБЩО			219	115	—	104	5/3	1	33,0	— (1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			407	220	—	187	10/4	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	08.04	Технология на месните продукти	45	23	—	22	И	—	7,0	—	Meat Processing Technology
2	08.06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Meat and Fish Processing Industry
3	09.06	Технология на сиренето	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Cheese Processing Technology
4	09.02	Микробиология на млякото и млечните продукти	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Products Microbiology
5	09.03	Технологично обзавеждане в млечната промишленост – I част	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Dairy Industry – Part 1
6	08.34 09.44	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Tutorial
ОБЩО			196	107	—	89	5/0	—	30,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 8th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08.05	Микробиология на месото и рибата	36	18	—	18	И	—	5,0	—	Meat and Fish Products Microbiology
2	09.09	Технологично обзавеждане в млечната промишленост – II част	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Dairy Industry – Part 2
3	08.18	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	13	—	—	13	ТО	КП	3,0	—	Technological Project in the Meat and Fish Industry
4	09.14	Технологичен проект в млечната промишленост	13	—	—	13	ТО	КП	4,0	—	Technological Project in the Dairy Industry
5	08.17 09.18	Научно-изследователска работа със студентите	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific and Research Work with Students
6	08.16 09.17	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/ Bachelor Thesis
ОБЩО			92	33	—	59	3/3	2	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			288	140	—	148	8/3	2	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1 270	634	23	613	35/9	6	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 месодобива и месопреработката, на млякото и млекопреработването.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 41 с общ хорариум 2 582 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 – 14 с общ хорариум 1 007 часа (38,1 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2 612 часа; брой изпити – 35; текущи оценки – 12; курсови работи – 6; учебна практика – 240 часа.

**Ръководител на катедра
„Технология на месото и рибата“:**

(проф. д-р инж. К. Вълкова-Йоргова)

**и.д. Ръководител на катедра
„Технология на млякото и млечните продукти“:**

(проф. д-р инж. Р. Власева)

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 № 16/14.09.2009 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 14/17.09.2009 г.);
- променен на заседание на ФС (Протоколи №№ 8/22.11.2012 г., 12/07.03.2013 г., 16/11.07.2013 г., 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 „Технология на месото и млякото“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ		255 (9,8)	
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)	шест
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		1 007 (38,6)	
1	Технология на месодобива	90	един
2	Технология на птичето месо и яйцата	75	един
3	Технология на рибата и рибните продукти	75	един
4	Технология на млякото и млечно киселите продукти	75	един
5	Технология на маслото и млечните консерви	60	един
6	Теоретични основи на сиренарството	60	един
7	Технология на месните продукти	90	един
8	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	един
9	Технология на сиренето	75	един
10	Микробиология на млякото и млечните продукти	90	един
11	Технологично обзавеждане в млечната промишленост – I и II част	120	два
12	Микробиология на месото и рибата	72	един
13	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	25	един
14	Технологичен проект в млечната промишленост	25	един
ОБЩО		2 612	

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на месото и млякото“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	2 582
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	120
7	Физическо възпитание и спорт	(240)
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
26	Процеси и апарати – проект	30
27	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
28	Технология на месодобива	90
29	Технология на птичето месо и яйцата	75
30	Технология на рибата и рибните продукти	75
31	Технология на млякото и млечно киселите продукти	75
32	Технология на маслото и млечните консерви	60
33	Теоретични основи на сиренарството	60
34	Технология на месните продукти	90
35	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75
36	Технология на сиренето	75
37	Микробиология на млякото и млечните продукти	90
38	Технологично обзавеждане в млечната промишленост – I и II част	120
39	Микробиология на месото и рибата	72
40	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	25
41	Технологичен проект в млечната промишленост	25
	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	Чужд език	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(120)
	ОБЩО	2 612