

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., 20/27.09.2013 г., 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 – 22

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ
И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 22

„TECHNOLOGY OF CEREALS, ANIMAL FEED, BREAD
AND PASTRY PRODUCTS“

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**
Professional Field: **5. TECHNICAL SCIENCE**

Професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**
ISCED 1997 – Code: **54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Образователно-квалификационна степен: **БАКАЛАВЪР**
Education and Qualification Degree: **BACHELOR**

Професионална квалификация: **ИНЖЕНЕР**
Professional Qualification: **ENGINEER**

Срок на обучение: **4 години**
Programme Duration: **4 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА***
Mode of Training: **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

Инженерът със специалност **„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“** и ОКС **„Бакалавър“** има фундаментална и професионална подготовка, владее стопанско-организационните, управленческите и социалните механизми в сферата на дейността си. Той може да осъществява производствено-технологична, организационно-управленческа, изследователска и учебна дейност в съответните подотрасли на хранително-вкусовата промишленост – зърносъхранение, зърнопреработване, хлебопроизводство, производство на сладкарски и макаронени изделия.

Дипломираният инженер по **„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“** с ОКС **„Бакалавър“** умее да:

- планира, организира, 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 му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, да извършва и ръководи научноизследователска и учебно-преподавателска дейност, 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 ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ,
 ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, ANIMAL FEED, BREAD
 AND PASTRY 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)
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	ТО	—	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	—	ТО	—	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)	ТО	—	(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	12.51	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)	—	ТО	—	(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)	ТО	—	(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	Икономика на предприятията 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	12.01	Зърнени суровини и съхранението им	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Cereal Raw Materials and Their Storage
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	—	180	5/1	—	27,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12.07	Суровини за хлебната и сладкарската промишленост	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Raw Materials for the Baking and Confectionery Industry
2	12.03	Основи на зърнопреработването	105	45	—	60	И	—	7,0	—	Fundamentals of Cereals Processing
3	12.09	Технология на хляба	105	45	—	60	И	—	7,0	—	Bread Technology
4	12.08	Микробиология на зърното и хляба	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Cereals and Bread Microbiology
5	24.05	Процеси и апарати – проект	30	—	—	30	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
7	12.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 Weeks
Избираеми дисциплини (2 от 4)											Elective Courses (2 of 4)
8	06.02	Промислени сгради	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Industrial Buildings
9	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
10	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
11	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			420	195	—	225	4/3	1	33,0	— (1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			795	390	—	405	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	12.05	Технология на комбинираните фуражи	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Technology of the Compound Feedingstuff
2	12.04	Технология на зърнените продукти	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Technology of the Cereals
3	12.10	Технология на хлебните и сладкарските изделия	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Technology of the Bakery and Confectionery Industry
4	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Milling and Feed Industry
5	12.11	Технология на макаронените изделия	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Technology of the Pasta Products
6	12.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 Weeks
ОБЩО			420	210	—	210	5/0	—	32,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	12.02	Силозно-складова технология	78	48	—	30	И	—	7,0	—	Silo and Warehouse Technology
2	12.12	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	78	48	—	30	И	—	7,0	—	Technological Equipment for the Bread Industry
3	12.20	Преддипломен стаж – 4 седмици	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Pre-graduation Internship – 4 Weeks
4	12.21	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/ Bachelor Thesis
ОБЩО			156	96	—	60	3/1	—	28,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			576	306	—	270	8/1	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			2 601	1 236	165	1 200	35/10	4	240,0	3 (4)	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ,
 ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, ANIMAL FEED, BREAD
 AND PASTRY 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)	
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	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial	
		ОБЩО	151	68	15	68	4/1	1	30,0	—	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	12.51	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	12.51	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	12.51	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	12.01	Зърнени суровини и съхранението им	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Cereal Raw Materials and Their Storage
Факултативни дисциплини											Optional Courses
7	03.07	Химични процеси в хранителните технологии	(15)	(8)	—	(7)	ТО	—	(2,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
8	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	12.07	Суровини за хлебната и сладкарската промишленост	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Raw Materials for the Baking and Confectionery Industry
2	12.03	Основи на зърнопреработването	53	23	—	30	И	—	7,0	—	Fundamentals of Cereals Processing
3	12.09	Технология на хляба	53	23	—	30	И	—	7,0	—	Bread Technology
4	12.08	Микробиология на зърното и хляба	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Cereals and Bread Microbiology
5	24.05	Процеси и апарати – проект	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
6	12.51	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			212	100	—	112	4/3	1	33,0	— (1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			400	198	—	202	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	12.05	Технология на комбинираните фуражи	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Technology of the Compound Feedingstuff
2	12.04	Технология на зърнените продукти	53	23	—	30	И	—	8,0	—	Technology of the Cereals
3	12.10	Технология на хлебните и сладкарските изделия	53	23	—	30	И	—	8,0	—	Technology of the Bakery and Confectionery Industry
4	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Milling and Feed Industry
5	12.11	Технология на макаронените изделия	23	13	—	10	И	—	3,0	—	Technology of the Pasta Products
6	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Tutorial
ОБЩО			212	105	—	107	5/0	—	32,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 8th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12.02	Силозно-складова технология	39	24	—	15	И	—	7,0	—	Silo and Warehouse Technology
2	12.12	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	39	24	—	15	И	—	7,0	—	Technological Equipment for the Bread Industry
3	12.22	Научно-изследователска работа със студентите	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific and Research Work with Students
4	12.21	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/ Bachelor Thesis
ОБЩО			78	48	—	30	3/1	—	28,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			290	153	—	137	8/1	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1 265	625	23	617	34/7	4	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 преработката на зърно, производството на фуражни, хлебни и сладкарски продукти.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 39 с общ хорариум 2 571 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 (62,1 %);
- специални дисциплини – 12 с общ хорариум 996 часа (37,9 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2 601 часа; брой изпити – 34; текущи оценки – 10; курсови работи – 4; учебна практика – 240 часа.

Ръководител на катедра „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“:

(доц. д-р инж. А. Колева)

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 (Протоколи №№ 20/10.09.2009 г. и 8/31.05.2013 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., 15/20.06.2013 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 зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“

№	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 (27,1)	
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 (16,2)	
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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	IV. ХУМАНИТАРНИ	120 (4,6)	
1	Чужд език	90 (30)	три/ четири
2	Охрана на труда	30	един
3	Патентно дело и хранително законодателство	(30)	един
4	Етика	(45)	един
5	Физическо възпитание и спорт	(240)	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	996 (38,3)	
1	Зърнени суровини и съхранението им	90	един
2	Суровини за хлебната и сладкарската промишленост	45	един
3	Основи на зърнопреработването	105	един
4	Технология на хляба	105	един
5	Микробиология на зърното и хляба	75	един
6	Технология на комбинираните фуражи	75	един
7	Технология на зърнените продукти	105	един
8	Технология на хлебните и сладкарските изделия	105	един
9	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	90	един
10	Технология на макаронените изделия	45	един
11	Силозно-складова технология	78	един
12	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	78	един
	ОБЩО	2 601	

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	2 541
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	Зърнени суровини и съхранението им	90
29	Суровини за хлебната и сладкарската промишленост	45
30	Основи на зърнопреработването	105
31	Технология на хляба	105
32	Микробиология на зърното и хляба	75
33	Технология на комбинираните фуражи	75
34	Технология на зърнените продукти	105
35	Технология на хлебните и сладкарските изделия	105
36	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	90
37	Технология на макаронените изделия	45
38	Силозно-складова технология	78
39	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	78
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 4	60
1	Промишлени 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	2 601