

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., 29/17.09.2014 г., 37/03.07.2015 г.  
9/04.07.2016 г.

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

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 23

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,  
НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“

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

of Programme: Code 1 – 23

„SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH AND STARCH  
HYDROLISATES TECHNOLOGY“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ</b> <b>5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ</b> <b>54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>БАКАЛАВЪР</b> <b>BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>ИНЖЕНЕР</b> <b>ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години</b> <b>4 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА*</b> <b>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 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 захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“** и ОКС **„Бакалавър“** е квалифициран специалист за нуждите на различни отрасли от промишлеността, които са с дълбоки традиции в икономиката на страната, свързани с поминъка на значителна част от населението в големи райони – захародобивната, захаропрееработващата и нишестената промишлености. Той има задълбочена професионална подготовка, владее производствените и социалните механизми в сферата на дейността си. Той може да осъществява главно производствено-технологична, но в известна степен и организационно-управленческа, изследователска и учебна дейност в съответните подотрасли на ХВП, търговската и образователната сфера.

Дипломираният инженер по **„Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“** с ОКС **„Бакалавър“** може 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 в ОКС **„Магистър“**.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности, изискващи висше образование по специалността **„Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“**, в производствената, научно-изследователската и образователната сфера. Такива са:

- технолог в предприятията на захародобивната, захаропрееработващата и нишестената промишленост;
- специалист в оторизирани и производствени лаборатории за физикохимичен контрол;
- експерт в оторизирани и производствени лаборатории, центрове и комисии за органолептичен анализ;
- консултант и експерт по технологичните въпроси при изготвянето на задание за проектиране или внедряване на нови технологии, както и при разработване на част **„Технологична“** към проектите на предприятие от съответния подотрасъл на промишлеността;

- преподавател в специализираните училища от системата на университетското, колежанското и средното образование;

- управленски кадри за предприятията на захародобивната, захаропреобладаващата и нишестената промишленост.

**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 ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,  
 НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH AND STARCH  
 HYDROLISATES 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)
<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	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
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>135</b>	<b>60</b>	<b>135</b>	<b>4/2</b>	<b>1</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	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
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>645</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>285</b>	<b>9/3</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	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**
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
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
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>135</b>	<b>4/2</b>	<b>2</b>	<b>29,0</b>	<b>—</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	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	15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	07.01/02/ 03/04//16	Чужд език* // Български език**	30	—	30	—	И	—	(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
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>135</b>	<b>45</b>	<b>105</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>585</b>	<b>270</b>	<b>75</b>	<b>240</b>	<b>9/2</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>2</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>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
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	17.08	Сензорен анализ на ароматно-вкусовите продукти	45	30	—	15	ТО	—	6,0	—	Sensory Analysis of Aroma-Flavour Products
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
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
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>27,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	15.02	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	90	30	—	60	И	—	7,5	—	Starch and Starch Hydrolysates Technology
2	15.11	Суровинознание	75	30	—	45	И	—	6,5	—	Knowledge for Raw Materials
3	15.03	Технология на захарта – I част	90	45	—	45	И	—	9,0	—	Sugar Technology – Part 1
4	24.05	Процеси и апарати – проект	30	—	—	30	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
6	15.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 Weeks
<b>Избираеми дисциплини (2 от 4)</b>											<b>Elective Courses (2 of 4)</b>
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
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
11	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	1,0	—	Physical Education and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>345</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>210</b>	<b>3/3</b>	<b>1</b>	<b>33,0</b>	<b>— (1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>675</b>	<b>315</b>	<b>—</b>	<b>360</b>	<b>7/5</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>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	15.13	Технология на захарта – II част	75	30	—	45	И	—	7,5	—	Sugar Technology – Part 2
2	15.28	Технологично обзавеждане на захарните заводи	90	45	—	45	И	—	6,5	—	Technological Equipment of the Sugar's Factories
3	15.06	Технология на захарните изделия	90	45	—	45	—	—	8,5	—	Technology of the Sugar Products
4	05.18	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните изделия	45	15	—	30	И	—	3,5	—	Microbiological Analysis and Control of the Sugar and the Sugar Products
5	15.25	Курсов проект по технологично обзавеждане	30	—	—	30	ТО	КП	2,0	—	Course Project on Technological Equipment
6	15.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 Weeks
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>195</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<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	15.06	Технология на захарните изделия	50	20	—	30	И	—	5,0	—	Technology of the Sugar Products
2	15.29	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	80	40	—	40	И	—	7,0	—	Technological Equipment of the Enterprises for Sugar Products Manufacturing
3	15.12	Технология на тестените захарни изделия	40	20	—	20	И	—	4,0	—	Dough Confectionery Technology
4	15.20	Преддипломен стаж – 4 седмици	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Pre-graduation Internship – 4 Weeks
5	15.21	Държавен изпит/Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>170</b>	<b>80</b>	<b>—</b>	<b>90</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>500</b>	<b>215</b>	<b>—</b>	<b>285</b>	<b>7/2</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>2 405</b>	<b>1 070</b>	<b>165</b>	<b>1 170</b>	<b>32/12</b>	<b>5</b>	<b>240,0</b>	<b>3 (4)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING</b>



IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,  
НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“

Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH AND STARCH  
HYDROLISATES 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/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	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	15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
<b>ОБЩО</b>			<b>151</b>	<b>68</b>	<b>15</b>	<b>68</b>	<b>4/1</b>	<b>1</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	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	15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
<b>ОБЩО</b>			<b>144</b>	<b>69</b>	—	<b>75</b>	<b>5/0</b>	—	<b>30,0</b>	—	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>295</b>	<b>137</b>	<b>15</b>	<b>143</b>	<b>9/1</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	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	15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Tutorial
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
8	20.67	Етика	(23)	(15)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Ethics
<b>ОБЩО</b>			<b>136</b>	<b>69</b>	<b>—</b>	<b>67</b>	<b>4/1</b>	<b>2</b>	<b>29,0</b>	<b>—</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	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	15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	08.21	Основи на храненето	(15)	(8)	—	(7)	ТО	—	(3,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>144</b>	<b>68</b>	<b>8</b>	<b>68</b>	<b>4/0</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>280</b>	<b>137</b>	<b>8</b>	<b>135</b>	<b>8/1</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>2</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>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
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	17.08	Сензорен анализ на ароматно-вкусовите продукти	23	15	—	8	ТО	—	6,0	—	Sensory Analysis of Aroma-Flavour Products
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
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
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>27,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	15.02	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	45	15	—	30	И	—	7,5	—	Starch and Starch Hydrolysates Technology
2	15.11	Суровинознание	38	15	—	23	И	—	6,5	—	Knowledge for Raw Materials
3	15.03	Технология на захарта – I част	45	23	—	22	И	—	9,0	—	Sugar Technology – Part 1
4	24.05	Процеси и апарати – проект	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
5	15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
<b>Избираеми дисциплини (2 от 4)</b>											<b>Elective Courses (2 of 4)</b>
6	06.02	Промислени сгради	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Industrial Buildings
7	10.09	Управление на качеството	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Quality Management
8	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	8	—	7	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
9	11.03	Маркетинг	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Marketing
<b>ОБЩО</b>			<b>173</b>	<b>69</b>	<b>—</b>	<b>104</b>	<b>3/3</b>	<b>1</b>	<b>33,0</b>	<b>— (1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>339</b>	<b>159</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>7/5</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>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	15.13	Технология на захарта – II част	38	15	—	23	И	—	7,5	—	Sugar Technology – Part 2
2	15.28	Технологично обзавеждане на захарните заводи	45	23	—	22	И	—	6,5	—	Technological Equipment of the Sugar's Factories
3	15.06	Технология на захарните изделия	45	23	—	22	—	—	8,5	—	Technology of the Sugar Products
4	05.18	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните изделия	23	8	—	15	И	—	3,5	—	Microbiological Analysis and Control of the Sugar and the Sugar Products
5	15.25	Курсов проект по технологично обзавеждане	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Course Project on Technological Equipment
5	15.27	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Tutorial
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>69</b>	<b>—</b>	<b>97</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<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	15.06	Технология на захарните изделия	25	10	—	15	И	—	5,0	—	Technology of the Sugar Products
2	15.29	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	40	20	—	20	И	—	7,0	—	Technological Equipment of the Enterprises for Sugar Products Manufacturing
3	15.12	Технология на тестените захарни изделия	20	10	—	10	И	—	4,0	—	Dough Confectionery Technology
4	15.22	Научно-изследователска работа със студентите	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific and Research Work with Students
5	15.21	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/ Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>85</b>	<b>40</b>	<b>—</b>	<b>45</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>251</b>	<b>109</b>	<b>—</b>	<b>142</b>	<b>8/2</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1 165</b>	<b>542</b>	<b>23</b>	<b>600</b>	<b>32/9</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>	<b>3 (4)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите на захародобивната, захаропреработващата и нишестената промишленост.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 39 с общ хорариум 2 375 часа (97,5 %). 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 (2,5 %). 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 (67,2 %);
- специални дисциплини – 12 с общ хорариум 800 часа (32,8 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2 405 часа; брой изпити – 33; текущи оценки – 12; курсови работи и проекти – 5; учебна практика – 240 часа.

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

(доц. д.н. инж. В. Попова)

## 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 №№ 1/14.09.2009 г. и 13/10.04.2014 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., 29/19.06.2014 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 захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>	<b>255 (10,5)</b>	
1	Висша математика	75	един
2	Приложна физика	75	един
3	Информационна техника и технологии	60	един
4	Статистика	45	един
	<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>705 (29,3)</b>	
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
	<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>420 (17,5)</b>	
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
	<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>150 (6,2)</b>	
1	Чужд език	120	четири

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
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
	<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>105 (4,4)</b>	
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
	<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>800 (33,2)</b>	
1	Сензорен анализ на ароматно-вкусовите продукти	45	един
2	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	90	един
3	Суровинознание	75	един
4	Технология на захарта – I част	90	един
5	Технология на захарта – II част	75	един
6	Технологично обзавеждане на захарните заводи	90	един
7	Технология на захарните изделия	90	един
8	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните изделия	45	един
9	Курсов проект по технологично обзавеждане	30	един
10	Технология на захарните изделия	50	един
11	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	80	един
12	Технология на тестените захарни изделия	40	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>2 405</b>	



## Изучавани дисциплини на специалност „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2 345</b>
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	Сензорен анализ на ароматно-вкусовите продукти	45
29	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	90
30	Суровинознание	75
31	Технология на захарта – I част	90
32	Технология на захарта – II част	75
33	Технологично обзавеждане на захарните заводи	90
34	Технология на захарните изделия	90
35	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните изделия	45
36	Курсов проект по технологично обзавеждане	30
37	Технология на захарните изделия	50
38	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	80
39	Технология на тестените захарни изделия	40
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 4</b>	<b>60</b>
1	Промишлени сгради	30
2	Управление на качеството	30
3	Опаковане на хранителни продукти	30
4	Маркетинг	30
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(135)</b>
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)
	<b>ОБЩО</b>	<b>2 405</b>