

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., 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 – 27
„ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 27
„WINE AND BEER 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 инженер по специалността **„Технология на виното и пивото“** с образователно-квалификационна степен **„Бакалавър“** може да:

- планира и организира, контролира и управлява, проучва и усъвършенства производствено-технологичните процеси;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- провежда необходимия анализ – органолептичен, химичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен;
- регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификацията в образователно-квалификационната степен **„Магистър“**.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности, изискващи висше образование по специалността **„Технология на виното и пивото“**, в държавния и частния сектор на производствената и образователната сфера, както следва:

- технолог в предприятията на винарската, високоалкохолната, спиртната, малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост;
- специалист в оторизирани и производствени лаборатории за органолептичен, химичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- експерт в различни административни звена;
- преподавател в специализираните училища от системата на средното образование.

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	—	—	4	—	—	2	4	1	44	—	44

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: WINE END BEER 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	KP	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	KP	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	13.24	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	—	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)	TO	—	(3,0)	—	Fundamentals of Nutrition
ОБЩО			285	135	45	115	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	13.12	Ампелография	30	15	15	—	ТО	—	2,0	—	Ampelography
7	13.05	Технология на виното	75	45	—	30	И	КЗ	4,0	—	Wine Technology
Факултативни дисциплини											Optional Courses
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
9	03.07	Химични процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(2,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
10	10.42	Патентно дело и хранително законодателство	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(2,0)	—	Patent Law and Food Legislation
ОБЩО			390	210	15	165	5/2	1	27,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	13.08	Енология	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Enology
2	14.08	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	75	45	—	30	И	—	5,0	да	Technological Equipment in the Brewing and Soft Drinks Industry
3	13.04	Микробиология на виното и пивото	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Wine and Beer Microbiology
4	13.28	Хигиена и безопасност на напитките	45	15	—	30	И	—	3,0	—	Beverages Hygiene and Safety
5	14.09	Технология на малца	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Malt Technology
6	24.05	Процеси и апарати – проект	30	—	—	30	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
7	14.13	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 Weeks
Избираеми дисциплини (2 от 5)											Elective Courses (2 of 5)
8	06.02	Промишлени 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
12	10.17	Хладилна техника и технология	30	15	—	15	ТО	КЗ	2,0	—	Refrigeration Equipment and Technology
Факултативни дисциплини											Optional Courses
13	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
ОБЩО			420	210	—	210	5/3	2	33,0	1 (2)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			810	420	15	375	10/5	3	60,0	1 (2)	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	13.25	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	75	45	—	30	И	—	5,5	—	Technology of Distillates and Highly Alcoholic Drinks
2	13.30	Технология на спирта и спиртните напитки	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Alcohol and Spirits Technology
3	13.18	Технологично обзавеждане във винопроизводството	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment in Winemaking
4	14.01	Технология на пивото	90	45	—	45	И	—	7,5	—	Beer Technology
5	14.03	Технология на безалкохолните напитки	90	45	—	45	И	—	7,5	—	Soft Drinks Technology
6	13.14	Органолептичен анализ	30	15	—	15	—	—	2,5	—	Organoleptic Analysis
7	13.20	Учебна практика – 4 седмици	(120)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 4 Weeks
ОБЩО			420	225	—	195	5/0	—	37,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	13.10	Технология на шумящите и специалните вина	75	45	—	30	И	КЗ	7,5	—	Technology of Sparkling and Special Wines
2	13.14	Органолептичен анализ	30	6	—	24	ТО	—	2,5	—	Organoleptic Analysis
3	13.19 14.17	Курсово проектиране	30	—	—	30	ТО	КП	1,0	—	Course Designing
4	13.21 14.14	Преддипломен стаж – 2 седмици	(60)	—	—	—	ТО	—	2,0	—	Pre-graduation Internship – 2 Weeks
5	13.22	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Graduation Project/ Bachelor Thesis
ОБЩО			135	51	—	84	2/3	2	23,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			555	276	—	279	7/3	2	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			2 625	1 236	180	1 209	35/13	8	240,0	4 (5)	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

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

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: WINE END BEER 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											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	13.24	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	13.24	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	13.24	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	13.24	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	13.12	Ампелография	15	7	8	—	ТО	—	2,0	—	Ampelography
7	13.05	Технология на виното	38	23	—	15	И	КЗ	4,0	—	Wine Technology
Факултативни дисциплини											Optional Courses
9	03.07	Химични процеси в хранителните технологии	(15)	(8)	—	(7)	ТО	—	(2,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
10	10.42	Патентно дело и хранително законодателство	(15)	(8)	(77)	—	ТО	—	(2,0)	—	Patent Law and Food Legislation
ОБЩО			196	105	8	83	5/2	1	27,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 6th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	13.08	Енология	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Enology
2	14.08	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	38	23	—	15	И	—	5,0	да	Technological Equipment in the Brewing and Soft Drinks Industry
3	13.04	Микробиология на виното и пивото	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Wine and Beer Microbiology
4	13.28	Хигиена и безопасност на напитките	22	7	—	15	И	—	3,0	—	Beverages Hygiene and Safety
5	14.09	Технология на малца	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Malt Technology
6	24.05	Процеси и апарати – проект	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Process Engineering – Project
7	13.24	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
Избираеми дисциплини (2 от 5)											Elective Courses (2 of 5)
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
12	10.17	Хладилна техника и технология	15	8	—	7	ТО	КЗ	2,0	—	Refrigeration Equipment and Technology
ОБЩО			211	107	—	104	5/3	2	33,0	1 (2)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			407	212	8	187	10/5	3	60,0	1 (2)	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	13.25	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	38	23	—	15	И	—	5,5	—	Technology of Distillates and Highly Alcoholic Drinks
2	13.30	Технология на спирта и спиртните напитки	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Alcohol and Spirits Technology
3	13.18	Технологично обзавеждане във винопроизводството	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment in Winemaking
4	14.01	Технология на пивото	45	23	—	22	И	—	7,5	—	Beer Technology
5	14.03	Технология на безалкохолните напитки	45	23	—	22	И	—	7,5	—	Soft Drinks Technology
6	13.14	Органолептичен анализ	15	8	—	7	—	—	2,5	—	Organoleptic Analysis
7	13.24	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
		ОБЩО	211	115	—	96	5/0	—	37,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 8th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	13.10	Технология на шумящите и специалните вина	38	23	—	15	И	КЗ	7,5	—	Technology of Sparkling and Special Wines
2	13.14	Органолептичен анализ	15	3	—	12	ТО	—	2,5	—	Organoleptic Analysis
3	13.19 14.17	Курсово проектиране	15	—	—	15	ТО	КП	1,0	—	Course Designing
4	13.23 14.16	Научно-изследователска работа със студентите	(60)	—	—	—	ТО	—	2,0	—	Scientific and Research Work with Students
5	13.22	Държавен изпит/Дипломен проект/ Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/ Graduation Project/ Bachelor Thesis
		ОБЩО	68	26	—	42	2/3	2	27,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	279	141	—	138	7/3	2	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1 261	627	31	603	34/10	8	240,0	4 (5)	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 производството на напитки.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 42 с общ хорариум 2 565 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 5 с общ хорариум 60 часа (2,3 %). Те са избрани 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 1 365 часа (62,3 %);

- специални дисциплини – 15 с общ хорариум 990 часа (37,7 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2 625 часа; брой изпити – 35; текущи оценки – 13; курсови работи – 8; учебна практика – 240 часа.

**Ръководител на катедра
„Технология на виното и пивото“:**

(доц. д-р инж. Хр. Спасов)

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 три 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 № 9/11.09.2009 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 г. за студентите от съответната специалност.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на виното и пивото“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	255 (9,7)	
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 (26,9)	
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 (16,0)	
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
12	Хладилна техника и технологии	(30)	един
	IV. ХУМАНИТАРНИ	120 (5,7)	
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
	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	990 (37,7)	
1	Ампелография	30	един
2	Технология на виното	75	един
3	Енология	75	един
4	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	75	един
5	Микробиология на виното и пивото	75	един
6	Хигиена и безопасност на напитките	45	един
7	Технология на малца	60	един
8	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	75	един
9	Технология на спирта и спиртните напитки	60	един
10	Технологично обзавеждане във винопроизводството	75	един
11	Технология на пивото	90	един
12	Технология на безалкохолните напитки	90	един
13	Органолептичен анализ	60	един
14	Технология на шумящите и специалните вина	75	един
15	Курсово проектиране	30	един
	ОБЩО	2 595	

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на виното и пивото“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	2 535
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	(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
28	Ампелография	30

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
29	Технология на виното	75
30	Енология	75
31	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	75
32	Микробиология на виното и пивото	75
33	Хигиена и безопасност на напитките	45
34	Технология на малца	60
35	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	75
36	Технология на спирта и спиртните напитки	60
37	Технологично обзавеждане във винопроизводството	75
38	Технология на пивото	90
39	Технология на безалкохолните напитки	90
40	Органолептичен анализ	60
41	Технология на шумящите и специалните вина	75
42	Курсово проектиране	30
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 5	60
1	Промислени сгради	30
2	Управление на качеството	30
3	Опаковане на хранителни продукти	30
4	Маркетинг	30
5	Хладилна техника и технологии	30
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(135)
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(30)
3	Химични процеси в хранителните технологии	(30)
4	Патентно дело и хранително законодателство	(30)
	ОБЩО	2 625