

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

Приет с решение на АС (Протокол № 17/30.06.2009 г.)  
Променен с решения на АС (Протоколи №№ 37/03.07.2015 г. и  
38/30.09.2015 г.)

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

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 08

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ“

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

of Programme: Code 1 – 08

„TECHNOLOGY OF FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>МАГИСТЪР MASTER</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>2 години 2 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* 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

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен „**Магистър**“ по специалност „**Технология на продуктите от плодове и зеленчуци**“ получава задълбочена научно-теоретична и научно-приложна подготовка относно химичните, микробиологичните, техническите и организационно-управленските аспекти на преработката на плодове и зеленчуци и хладилната технология на хранителните продукти.

Продължителността на обучението е 1 година – след придобита ОКС „**Бакалавър**“ по специалност „**Технология на продуктите от плодове и зеленчуци**“ и 2 години – след придобита ОКС „**Бакалавър**“ или „**Магистър**“ по други специалности.

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен „**Магистър**“ по специалност „**Технология на продуктите от плодове и зеленчуци**“ притежава интердисциплинарни знания и умения, които му дават възможност да:

- изследва, моделира и оптимизира процесите при преработката на плодове и зеленчуци и хладилната технология на хранителните продукти;

- разработва и внедрява нови технологии и асортименти;

- проектира предприятия и технологични линии;
- извършва организационно-управленска дейност;
- провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование.

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен „**Магистър**“ по специалност „**Технология на продуктите от плодове и зеленчуци**“ може да се реализира като:

- ръководител на производствени, търговски или проектантски предприятия в областта на преработката на плодове и зеленчуци и хладилната технология на хранителните продукти;
- ръководител или експерт в колективи за разработване на нови продукти и технологии;
- изследовател във ВУЗ или научно-изследователски институти;
- преподавател във ВУЗ или специализирани средни училища;
- ръководител или експерт в дирекции и лаборатории от системата на официалния контрол на храните (РЗИ, БАБХ,

Министерство на земеделието и храните, Министерство на здравеопазването).

**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	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ПЛОДОВЕ  
 И ЗЕЛЕНЧУЦИ“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: TECHNOLOGY OF FRUIT AND VEGETABLE  
 PRODUCTS  
 Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дист. 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 (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	10-26	Хладилни технологични процеси и съоръжения	90	45	15	30	И	—	6,0	—	Refrigeration Technological Processes and Equipment										
2	10-45	Технологично обзавеждане в консервната промишленост	90	45	39	6	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Canning Industry										
3	10-02	Технология на стерилизираните консерви	105	60	33	12	И	—	7,0	—	Technology of Sterilized Canned Food										
4	10-28	Хладилни инсталации	60	30	14	16	И	—	5,0	—	Refrigeration Systems										
5	10-30	Хладилна технология на растителните продукти	75	30	9	36	И	—	6,0	—	Refrigeration Technology of Plant Products										
		<b>ОБЩО</b>	<b>420</b>	<b>210</b>	<b>86</b>	<b>124</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</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	10-27	Хладилници	105	60	9	36	И	—	7,0	—	Refrigerators										
2	10-03	Технология на соковете	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Fruit Juice Technology										
3	10-04	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Dried Fruit and Vegetable Technology										
4	10-16	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	36	18	—	18	И	—	2,0	—	Fruit Sugar Products Technology										
5	10-29	Хладилна технология на животинските продукти	72	36	12	24	И	—	4,0	—	Refrigeration Technology of Animal Products										
6	10-25	Хладилни машини	105	60	24	21	И	—	7,0	—	Refrigeration Machines										
7	10-09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management										
		<b>ОБЩО</b>	<b>468</b>	<b>249</b>	<b>69</b>	<b>150</b>	<b>6/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>										
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>888</b>	<b>459</b>	<b>155</b>	<b>274</b>	<b>11/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>										

(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	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
2	21-14	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Modelling and Optimization of Technological Processes
3	10-10	Функционални храни и напитки	60	30	18	12	И	—	4,0	—	Functional Foods and Beverages
4	10-47	Биоконсервиране на плодовете и зеленчуците	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Fruit and Vegetable Biopreservation
5	10-19	Експлоатация, контрол и управление на хладилни инсталации	40	30	—	10	ТО	—	4,0	—	Exploitation, Control and Management of Refrigeration Installations
6	10-23	Научноизследователска работа със студентите	(60)	—	—	(60)	ТО	—	2,0	—	Scientific Research Work with the Students
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
7	23-36	Компютърни комуникации	45	—	—	45	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
8	06-19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Investment Projection
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
9	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
		<b>ОБЩО</b>	<b>310</b>	<b>135</b> <b>(150)</b>	<b>18</b>	<b>157</b> <b>(142)</b>	<b>4/3</b> <b>(5/2)</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20-74	Управление на предприятието	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	10-11	Управление на безопасността и качеството на храните при преработката на плодове и зеленчуци	50	30	20	—	И	—	2,0	—	Food Safety and Quality Management in Fruit and Vegetable Processing
3	10-18	Климатизация в хранително-вкусовата промишленост	60	30	16	14	И	—	3,0	—	Air-conditioning in Food Industry
4	10-24	Хладилни инсталации – проект	40	—	—	40	ТО	КП	2,0	—	Refrigeration Installations – Project
5	10-32	Водна активност при консервиране на храните	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Water Activity in Food Preservation
6	10-21	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
7	10-22	Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>225</b>	<b>105</b> <b>(255)</b>	<b>51</b>	<b>69</b> <b>(211)</b>	<b>4/3</b> <b>(9/5)</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>535</b>	<b>240</b> <b>(255)</b>	<b>69</b>	<b>226</b> <b>(211)</b>	<b>8/6</b> <b>(9/5)</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>1 423</b>	<b>699</b> <b>(714)</b>	<b>224</b>	<b>500</b> <b>(485)</b>	<b>19/7</b> <b>(20/6)</b>	<b>1</b>	<b>120,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: TECHNOLOGY OF FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дист. 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</b>										<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>	
<b>Задължителни дисциплини</b>										<b>Compulsory Courses</b>	
1	10-26	Хладилни технологични процеси и съоръжения	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Refrigeration Technological Processes and Equipment
2	10-45	Технологично обзавеждане в консервната промишленост	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Canning Industry
3	10-02	Технология на стерилизираните консерви	53	30	—	23	И	—	7,0	—	Technology of Sterilized Canned Food
4	10-28	Хладилни инсталации	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Refrigeration Systems
5	10-30	Хладилна технология на растителните продукти	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Refrigeration Technology of Plant Products
		<b>ОБЩО</b>	<b>211</b>	<b>106</b>	<b>—</b>	<b>105</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</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	10-27	Хладилници	53	30	—	23	И	—	7,0	—	Refrigerators
2	10-03	Технология на соковете	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Fruit Juice Technology
3	10-04	Технология на сушените плодове и зеленчуци	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Dried Fruit and Vegetable Technology
4	10-16	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	18	9	—	9	И	—	2,0	—	Fruit Sugar Products Technology
5	10-29	Хладилна технология на животинските продукти	36	18	6	12	И	—	4,0	—	Refrigeration Technology of Animal Products
6	10-25	Хладилни машини	53	30	—	23	И	—	7,0	—	Refrigeration Machines
7	10-09	Управление на качеството	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Quality Management
		<b>ОБЩО</b>	<b>235</b>	<b>125</b>	<b>6</b>	<b>104</b>	<b>6/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>446</b>	<b>231</b>	<b>6</b>	<b>209</b>	<b>11/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</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	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
2	21-14	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	23	8	—	15	И	—	5,0	—	Modelling and Optimization of Technological Processes
3	10-10	Функционални храни и напитки	30	15	9	6	И	—	4,0	—	Functional Foods and Beverages
4	10-47	Биоконсервиране на плодовете и зеленчуците	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Fruit and Vegetable Biopreservation
5	10-19	Експлоатация, контрол и управление на хладилни инсталации	20	15	—	5	ТО	—	4,0	—	Exploitation, Control and Management of Refrigeration Installations
6	10-23	Научноизследователска работа със студентите	(30)	—	—	(30)	ТО	—	2,0	—	Scientific Research Work with the Students
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
7	23-36	Компютърни комуникации	23	—	—	23	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
8	06-19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	И	—	5,0	—	Investment Projection
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
9	20-25	Бизнесетика	(15)	(8)	(7)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
<b>ОБЩО</b>			<b>156</b>	<b>68</b>	<b>9</b>	<b>79</b>	<b>4/3</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
				<b>(76)</b>		<b>(71)</b>	<b>(5/2)</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	20-74	Управление на предприятието	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	10-11	Управление на безопасността и качеството на храните при преработката на плодове и зеленчуци	25	15	10	—	И	—	2,0	—	Food Safety and Quality Management in Fruit and Vegetable Processing
3	10-18	Климатизация в хранително-вкусовата промишленост	30	15	8	7	И	—	3,0	—	Air-conditioning in Food Industry
4	10-24	Хладилни инсталации – проект	20	—	—	20	ТО	КП	2,0	—	Refrigeration Installations – Project
5	10-32	Водна активност при консервиране на храните	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Water Activity in Food Preservation
6	10-39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
7	10-22	Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>113</b>	<b>53</b>	<b>26</b>	<b>34</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>269</b>	<b>121</b>	<b>35</b>	<b>113</b>	<b>8/5</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
				<b>(129)</b>		<b>(105)</b>	<b>(9/4)</b>				
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>715</b>	<b>352</b>	<b>41</b>	<b>322</b>	<b>19/6</b>	<b>1</b>	<b>120,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING</b>
				<b>(360)</b>		<b>(314)</b>	<b>(20/5)</b>				



## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

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

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Магистър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Те дават възможност на студентите да задълбочат знанията си в определено направление по техен личен избор. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 23 с общ хорариум 1 378 часа (96,8 %);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 45 часа (3,2 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 1 423 часа; изпити – 19/20; текущи оценки – 7/6; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

и.д. Ръководител на катедра  
„Консервиране и хладилна технология“:

(доц. д-р инж. К. Михалев)

- 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 № 11/12.05.2009 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 12/29.06.2009 г.);
- променен на заседания на ФС (Протоколи №№ 43/25.06.2015 г. и 46/24.09.2015 г.);
- в сила от началото на учебната 2016/2017 година.

Декан  
на Технологичен факултет:

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

## Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>	<b>45/90 (8,4/16,8)</b>	
1	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	един
2	Компютърни комуникации	(45)	един
	<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60 (11,2)</b>	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60	един
	<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>0/45 (0/8,4)</b>	
1	Инвестиционно проектиране	(45)	един
	<b>IV. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>45 (8,4)</b>	
1	Управление на предприятието	45	един
	<b>V. ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>—</b>	
1	Бизнесетика	(30)	един
	<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>340 (63,6)</b>	
1	Хладилни технологични процеси и съоръжения	90	един
2	Технологично обзавеждане в консервната промишленост	90	един
3	Хладилници	105	един
4	Хладилни инсталации	60	един
5	Хладилна технология на растителните продукти	75	един
6	Технология на стерилизираните консерви	105	един

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
7	Технология на соковете	60	един
8	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60	един
9	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	36	един
10	Хладилна технология на животинските продукти	72	един
11	Хладилни машини	105	един
12	Управление на качеството	30	един
13	Функционални храни и напитки	60	един
14	Биоконсервиране на плодовете и зеленчуците	60	един
15	Експлоатация, контрол и управление на хладилни инсталации	40	един
16	Научноизследователска работа със студентите	(60)	един
17	Управление на безопасността и качеството на храните при преработка на плодове и зеленчуци	50	един
18	Климатизация в хранително-вкусовата промишленост	60	един
19	Хладилни инсталации – проект	40	един
20	Водна активност при консервиране на храните	30	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>1 423</b>	

## Изучавани дисциплини на специалност „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>1 378</b>
1	Хладилни технологични процеси и съоръжения	90
2	Технологично обзавеждане в консервната промишленост	90
3	Хладилници	105
4	Хладилни инсталации	60
5	Хладилна технология на растителните продукти	75
6	Технология на стерилизираните консерви	105
7	Технология на соковете	60
8	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60
9	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	36
10	Хладилна технология на животинските продукти	72
11	Хладилни машини	105
12	Управление на качеството	30
13	Инструментални методи за анализ на храни	60
14	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
15	Функционални храни и напитки	60
16	Биоконсервиране на плодовете и зеленчуците	60
17	Експлоатация, контрол и управление на хладилни инсталации	40
18	Научноизследователска работа със студентите	(60)
19	Управление на предприятието	45
20	Управление на безопасността и качеството на храните при преработка на плодове и зеленчуци	50
21	Климатизация в хранително-вкусовата промишленост	60
22	Хладилни инсталации – проект	40
23	Водна активност при консервиране на храните	30
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2</b>	<b>45</b>
1	Компютърни комуникации	45
2	Инвестиционно проектиране	45
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Бизнесетика	(30)
	<b>ОБЩО</b>	<b>1 423</b>