

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 №№ 19/12.07.2013 г.,
20/27.09.2013 г. и 37/03.07.2015 г.)

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

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 14

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

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 14

„TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDERS, BREAD MAKING AND
CONFECTIONARY 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: **МАГИСТЪР**
Education and Qualification Degree: **MASTER**

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР**
Professional Qualification: **MASTER-ENGINEER**

Срок на обучение: **2 година**
Programme Duration: **2 year**

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“ с ОКС „**Магистър**“ 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 промиленост, зърносъхранението, зърнопреработването, хлебопроизводството, производството на сладкарски и макаронени изделия.

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

- Да планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- Да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;

- Да провежда необходимия органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- Да оразмерява, регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;
- Да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователната и научна степен „Доктор“.

Придобитата по време на обучението му професионална квалификация дава възможност на магистъра да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности, в държавния и частния сектор на научноизследователската, проектантската и развойната, организационно-управленската, производствено-технологичната, контролната и образователната сфера.

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	провеждане	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 ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDERS, BREAD MAKING AND CONFECTIONARY PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	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	12-01	Зърнени суровини и съхранението им	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Cereal product and storage										
2	12-04	Технология на зърнените продукти	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Technology of cereal products										
3	12-10	Технология на хлебните и сладкарските изделия	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Technology of bread and bread products										
4	12-06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата промишленост	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Technological equipment of cereal processing industry										
		ОБЩО	390	180	—	210	4/0	—	28,0	—	TOTAL										
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)										
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses										
1	12-08	Микробиология на зърното и хляба	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Microbiology of cereals and bread										
2	12-03	Основи на зърнопреработването	105	45	—	60	И	—	9,0	—	Cereal processing										
3	12-09	Технология на хляба	105	45	—	60	И	—	9,0	—	Bread technology										
4	12-12	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	78	48	—	30	И	—	7,0	—	Technological equipment of bread production										
		ОБЩО	363	183	—	180	4/0	—	32,0	—	TOTAL										
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	753	363	—	390	8/0	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR										

№	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)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
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	12-34	Специални технологии в зърносъхранението	30	30	—	—	И	—	2,0	—	Special technologies for cereal storage
4	12-35	Специално технологично обзавеждане	30	30	—	—	И	—	2,0	—	Special technological equipment
5	12-22	НИРС	(75)	—	—	(75)	ТО	—	5,0	—	R and D work
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
8	23-36	Компютърни комуникации	45	—	—	45	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
9	06-19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Investment Projection
Факултативна дисциплина						Optional Course					
10	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
		ОБЩО	210	105	—	105	4/1	—	25,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	20-74	Управление на предприятието	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	12-36	Специални технологии в зърнопреработването	30	30	—	—	И	—	2,0	—	Special technologies in cereal processing
3	12-37	Специални технологии в хлебопроизводството	30	30	—	—	И	—	2,0	—	Special technologies for bread making
4	12-38	Иновации в сладкарството	30	30	—	—	И	—	2,0	—	Confectionary innovation
5	12-39	Функционални храни на зърнена основа	30	30	—	—	И	—	2,0	—	Cereal functional foods
6	12-40	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30	30	—	—	И	—	2,0	—	Safety and control systems in cereal production
7	12-17	Аспирационни уредби и пневматичен транспорт	45	30	15	—	И	—	2,0	—	Ventilation and pneumatic conveyance
8	12-22	НИРС	(45)	—	—	(45)	ТО	—	2,0	—	R and D work
9	12-20	Преддипломен стаж 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Industrial training
10	12-21	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	(25)	—	—	—	ТО	—	5,0	—	Master thesis
		ОБЩО	240	210	30	—	6/3	—	35,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	450	315	30	105	10/4	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА ОБУЧЕНИЕТО	1203	678	30	495	18/4	—	120,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

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

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDERS, BREAD MAKING AND CONFECTIONARY PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (4 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12-01	Зърнени суровини и съхранението им	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Cereal product and storage
2	12-04	Технология на зърнените продукти	53	23	—	30	И	—	8,0	—	Technology of cereal products
3	12-10	Технология на хлебните и сладкарските изделия	53	23	—	30	И	—	8,0	—	Technology of bread and bread products
4	12-06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата промишленост	45	23	—	22	И	—	6,0	—	Technological equipment of cereal processing industry
		ОБЩО	196	92	—	104	4/0	—	28,0	—	TOTAL
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (4 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12-08	Микробиология на зърното и хляба	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Microbiology of cereals and bread
2	12-03	Основи на зърнопреработването	53	23	—	30	И	—	9,0	—	Cereal processing
3	12-09	Технология на хляба	53	23	—	30	И	—	9,0	—	Bread technology
4	12-12	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	39	24	—	15	И	—	7,0	—	Technological equipment of bread production
		ОБЩО	183	93	—	90	4/0	—	32,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	379	185	—	194	8/0	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

№	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)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 1st SEMESTER (4 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
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	12-34	Специални технологии в зърносъхранението	15	15	—	—	И	—	2,0	—	Special technologies for cereal storage
4	12-35	Специално технологично обзавеждане	15	15	—	—	И	—	2,0	—	Special technological equipment
5	12-22	НИРС	(75)	—	—	(75)	ТО	—	5,0	—	R and D work
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
8	23-36	Компютърни комуникации	23	—	—	23	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
9	06-19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	И	—	5,0	—	Investment Projection
Факултативна дисциплина						Optional Course					
10	20-25	Бизнесетика	(15)	(7)	(8)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
ОБЩО			106	53	—	53	4/1	—	25,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 2nd SEMESTER (4 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	20-74	Управление на предприятието	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	12-36	Специални технологии в зърнопреработването	15	15	—	—	И	—	2,0	—	Special technologies in cereal processing
3	12-37	Специални технологии в хлебопроизводството	15	15	—	—	И	—	2,0	—	Special technologies for bread making
4	12-38	Иновации в сладкарството	15	15	—	—	И	—	2,0	—	Confectionary innovation
5	12-39	Функционални храни на зърнена основа	15	15	—	—	И	—	2,0	—	Cereal functional foods
6	12-40	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	15	15	—	—	И	—	2,0	—	Safety and control systems in cereal production
7	12-17	Аспирационни уредби и пневматичен транспорт	23	15	8	—	И	—	2,0	—	Ventilation and pneumatic conveyance
8	12-22	НИРС	(45)	—	—	(45)	ТО	—	2,0	—	R and D work
9	12-41	Индивидуална работа с преподаватели	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Individual work
10	12-21	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	(25)	—	—	—	ТО	—	5,0	—	Master thesis
		ОБЩО	121	105	16	—	6/3	—	35,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	227	158	16	53	10/4	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

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, 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 – 20 с общ хорариум 1158 часа (96,3%);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 45 часа (3,7 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита;

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

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

(доц. д-р инж. А. Колева)

- 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 № 8/26.06.2009 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 12/29.06.2009 г.);
- променен на заседание на ФС (Протокол № 16/11.07.2013 г. и 43/25.06.2015 г.);

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

