

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ  
UNIVERSITÉ DES TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES – PLOVDIV  
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ FACULTÉ TECHNOLOGIQUE

Приет с решение на АС (Протоколи №№ 29/17.09.2014 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 – 07

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ФЕРМЕНТАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ“

**P L A N D ' É T U D E S**

de la spécialité: code 1 – 07

„TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE FERMENTATION“

Професионална област: Domaine professionnel:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ</b> <b>5. SCIENCES TECHNIQUES</b>
Професионално направление: Branche professionnelle:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ</b> <b>5.12. TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES</b>
Образователно-квалификационна степен: Degré de formation:	<b>МАГИСТЪР</b> <b>MASTER</b>
Професионална квалификация: Qualification professionnelle:	<b>МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР</b> <b>MASTER INGÉNIEUR</b>
Срок на обучение: Durée de formation:	<b>5 години</b> <b>5 années</b>
Форма на обучение: Forme de formation:	<b>РЕДОВНА, ДИСТАНЦИОННА*</b> <b>RÉGULIÈRE, À DISTANCE*</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

Инженер-технологът със специалност **„Технология на ферментационните продукти“** и ОКС **„Магистър“** получава широка фундаментална и професионална подготовка, познава организационните, управленските и социалните механизми и владее на високо ниво френски език. Той може да осъществява производствено-технологична, организационно-управленска, научно-изследователска и преподавателска дейност в областта на своята специалност.

Дипломираният инженер с ОКС **„Магистър“** по специалността **„Технология на ферментационните продукти“** притежава знания и умения, които му дават възможност 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 обзавеждане;

- осъществява бизнес-комуникации и да работи с документация и професионална литература на френски език;
- комуникира и ползва техническа литература на английски език;
- усъвършенства професионалната и езиковата си квалификация;
- участва в провеждането на научно-изследователска работа;
- участва в конкурси за 3<sup>-ти</sup> цикъл на обучение в България и във Франция за придобиване на ОНС **„Доктор“**.

Придобитата по време на обучението фундаментална, широка професионална и френско-езикова квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, научно-изследователската, проектантската, ръководната и учебно-преподавателската дейност. Така подготвените инженери са изключително подходящи за реализация в български и чуждестранни фирми и организации с професионално ползване на френски език.

**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	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—	40	12	52
II	15	15	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—	40	12	52
III	15	15	5	5	—	—	—	3	—	—	—	—	43	9	52
IV	15	15	5	5	—	—	—	3	—	—	—	—	43	9	52
V	15	10	5	3	—	—	—	—	—	4	6	1	44	—	44

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ФЕРМЕНТАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ“  
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“

III. PROGRAMME D'ÉTUDES – FORMATION RÉGULIÈRE  
Spécialité „TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE FERMENTATION“  
Degré de formation „MASTER“

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Travail en classe				Контрол Contrôle		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Formation à distance	DISCIPLINES
			Общо Total	Лекции Cours	Семинарни Séminaires	Практически Tr. pratiques	И/ТО E/CP	КП/КР Projets			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>I ANNÉE, I SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	21-02	Висша математика	75	45	30	—	И	—	7,0	—	Mathématiques supérieures
2	21-06	Приложна физика	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Physique appliquée
3	22-01	Инженерна графика	30	—	—	30	ТО	КР	3,0	—	Graphiques de génie
4	01-03	Неорганична химия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Chimie inorganique
5	23-01	Информационна техника и технологии	60	30	—	30	И	—	5,5	да	Technique et technologies d'information
6	71-05	Френски език – тематична лексика	30	—	—	30	ТО	—	2,0	—	Français – lexique thématique
7	29-01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Sport
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
8	71-25	Френски език – интензивен курс	(45)	—	—	(45)	(ТО)	—	(3,0)	—	Français – cours intensif
9	07-01	Английски език	(45)	—	—	(45)	(ТО)	—	(3,0)	—	Anglais
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>165</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>I ANNÉE, II SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	21-03	Статистика	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Statistiques
2	22-02	Техническа механика	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Mécanique technique
3	02-01	Аналитична химия	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Chimie analytique
4	03-01	Органична химия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Chimie organique
5	25-03	Електротехника и електроника	30	15	—	15	И	—	3,0	—	Génie électrique et électronique
6	71-05	Френски език – тематична лексика	30	—	—	30	ТО	—	2,0	—	Français – lexique thématique
7	29-01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Sport
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
8	71-18	Умения за комуникативност	(30)	(30)	—	—	(ТО)	—	(2,5)	—	Moyens de communication
9	07-01	Английски език	(45)	—	—	(45)	(ТО)	—	(3,0)	—	Anglais
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>180</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>30</b>	<b>345</b>	<b>9/3</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL POUR L'ANNÉE</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>II ANNÉE, III SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	01-01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	—	45	И	—	7,5	—	Physicochimie et chimie des colloïdes
2	27-01	Топлотехника	60	30	—	30	И	КР	5,5	—	Thermotechnique
3	03-03	Химия на храните и процесите	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Chimie des aliments et des processus
4	13-36	Основи на винопроизводството	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Bases de la vinification
5	71-10	Френски език – конструктивна лексика	30	—	—	30	ТО	—	2,0	—	Français – lexique constructif
6	29-01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	1,0	—	Sport
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Discipline de choix (1/2)</b>					
7	06-01	Охрана на труда	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Sécurité au travail
8	22-03	Машинознание	30	30	—	—	ТО	КР	2,0	—	
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
9	20-67	Етика	(45)	(30)	—	(15)	(ТО)	—	(3,0)	—	Éthique
10	07-01	Английски език	(30)	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Anglais
11	13-12	Ампелография	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Ampélographie
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>150</b> <b>(165)</b>	<b>—</b>	<b>180</b> <b>(165)</b>	<b>4/2</b>	<b>1 (2)</b>	<b>28,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>II ANNÉE, IV SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Obligatory subjects</b>					
1	20-03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	—	И	—	4,0	—	Économie des entreprises en industrie alimentaire
2	24-04	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост	90	45	—	45	И	—	7,5	да	Processus et appareils en industrie agro-alimentaire
3	04-02	Биохимия	90	45	—	45	И	—	7,5	—	Biochimie
4	09-21	Физикохимия на млякото	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Physicochimie du lait
5	12-54	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Bases du stockage de grain et transformation de grain
6	71-10	Френски език – конструктивна лексика	30	—	—	30	ТО	—	2,0	—	Français – lexique constructif
7	29-01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	1,0	—	Sport
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
8	08-21	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	(ТО)	—	(2,0)	—	Fondements de la nutrition
9	07-01	Английски език	(30)	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Anglais
		<b>ОБЩО</b>	<b>375</b>	<b>180</b>	<b>15</b>	<b>180</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>32,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>705</b>	<b>330</b> <b>(345)</b>	<b>15</b>	<b>360</b> <b>(345)</b>	<b>9/3</b>	<b>1 (2)</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL POUR L'ANNÉE</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>III ANNÉE, V SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	05-01	Микробиология	75	30	—	45	И	—	5,5	—	Microbiologie
2	24-08	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост (проект)	30	—	—	30	ТО	КП	3,0	—	Processus et appareils en industrie agro-alimentaire (projet)
3	06-05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Additifs alimentaires
4	71-11	Френски език – терминологична лексика	45	—	—	45	ТО	—	3,5	—	Français – lexique terminologique
5	13-37	Винопроизводство	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Vinification
6	09-49	Технология на ферментиралите млека	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technologie des laits fermentés
7	12-55	Суровини за хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Matières premières pour la production du pain, des produits de la panification, de la pâtisserie et des pâtes alimentaires
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
8	20-04	Организация на производството в хранително-вкусовата промишленост	(30)	(30)	—	—	(ТО)	—	(2,0)	—	
9	10-42	Патентно дело и хранително законодателство	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	
10	07-01	Английски език	(30)	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Anglais
11	03-12	Ароматообразуващи процеси във ферментационните продукти	(30)	(30)	—	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Processus de formation de l'arôme dans les produits de fermentation
		<b>ОБЩО</b>	<b>390</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>240</b>	<b>5/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>III ANNÉE, VI SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	12-28	Сензорен анализ	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Analyse sensorielle
2	71-11	Френски език – терминологична лексика	30	—	—	30	ТО	—	2,5	—	Français – lexique terminologique
3	13-38	Органолептичен анализ на вино и високоалкохолни напитки	45	15	—	30	И	—	3,0	—	Analyse organoleptique du vin et spiritueux
4	13-39	Микробиология на винопроизводството	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Microbiologie du vin
5	09-50	Теоретични основи при производството на сирене	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Fondements théoriques de la fabrication du fromage
6	09-38	Технология на трайните млечни продукти	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technologie des produits laitiers à longue durée de conservation
7	12-11	Технология на макаронените изделия	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Technologie des pâtes alimentaires
8	12-56	Теория на хлебопроизводството и сладкарството	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Théorie de la boulangerie et de la pâtisserie
9	09-15 12-19 13-20	Учебна практика – 3 седмици	(90)	—	—	—	—	—	2,0	—	Stage pratique – 3 semaines
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
10	03-11	Механизъм на химическите процеси във ферментационните технологии	(30)	(15)	—	(15)	(ТО)	—	(2,0)	—	Mécanisme des processus chimiques dans les technologies de fermentation
11	02-10	Нови методи за анализ на хранителните продукти	(30)	(30)	—	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Nouvelles méthodes d'analyse des aliments
12	07-01	Английски език	(30)	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Anglais
<b>ОБЩО</b>			<b>390</b>	<b>195</b>	<b>—</b>	<b>195</b>	<b>6/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>780</b>	<b>345</b>	<b>—</b>	<b>435</b>	<b>11/4</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL POUR L'ANNÉE</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>IV ANNÉE, VII SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	71-11	Френски език – терминологична лексика	30	—	—	30	ТО	—	2,0	—	Français – lexique terminologique
2	13-40	Обработка и стабилизация на виното	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Traitement et stabilisation du vin
3	13-41	Технология на дестилатните напитки	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Technologie des boissons distillées
4	09-36	Технология на видовете сирене	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technologie des types de fromage
5	09-02	Микробиология на млякото и млечните продукти	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Microbiologie du lait et des produits laitiers
6	12-16	Технология на хляба и хлебните изделия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technologie de pain et des produits de la panification
7	12-31	Технология на сладкарските изделия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technologie des produits de la pâtisserie
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Discipline optionnelle</b>					
8	07-19	Бизнес английски	(30)	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Anglais des affaires
<b>ОБЩО</b>			<b>405</b>	<b>195</b>	<b>—</b>	<b>210</b>	<b>6/1</b>	<b>—</b>	<b>29,5</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>IV ANNÉE, VIII SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	71-20	Бизнес френски	30	—	—	30	ТО	—	2,0	—	Français des affaires
2	13-42	Спиртопроизводство и спиртни напитки	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Production d'éthanol et de spiritueux
3	13-43	Технологично обзавеждане на винарската промишленост	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Equipement technologique de l'industrie du vin
4	09-37	Техника в млечната промишленост	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Equipement dans l'industrie laitière
5	09-24	Функционални млечни продукти	45	30	—	15	И	—	3,5	—	Produits laitiers fonctionnels
6	12-29	Микробиология на хляб, хлебни и сладкарски изделия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Microbiologie du pain, des produits de la panification et de la pâtisserie
7	12-45	Технологично оборудване за производство на хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Equipement technologique destiné à la production de la panification, de la pâtisserie et des pâtes alimentaires
8	09-15 12-19 13-20	Учебна практика – 3 седмици	(90)	—	—	—	—	—	2,0	—	Stage pratique – 3 semaines
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
9	06-02	Промишлени сгради	(30)	(15)	—	(15)	(ТО)	—	(2,0)	—	Bâtiments industriels
10	28-12	Опаковане на хранителни продукти	(30)	(15)	—	(15)	(ТО)	—	(2,0)	да	Paquetage des produits alimentaires
11	07-19	Бизнес английски	(30)	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Anglais des affaires
<b>ОБЩО</b>			<b>390</b>	<b>195</b>	<b>—</b>	<b>195</b>	<b>6/1</b>	<b>—</b>	<b>30,5</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>785</b>	<b>390</b>	<b>—</b>	<b>395</b>	<b>12/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>— (1)</b>	<b>TOTAL POUR L'ANNÉE</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>V КУРС, IX СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>V ANNÉE, IX SEMESTRE (15 SEMAINES)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Disciplines obligatoires</b>					
1	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Méthodes instrumentales d'analyse des aliments
2	71-20	Бизнес френски	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Français des affaires
3	26-01	Автоматизация	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Automation
4	09-18 12-22 13-23	НИРС	(30)	—	—	—	—	—	3,0	—	Recherche scientifique – travaux d'étudiants
<b>Избираеми модули (1 от 3)</b>						<b>Modules de choix (1/3)</b>					
<b>1. Избираем модул „Вино и високоалкохолни напитки“</b>						<b>1. Module de choix „Vin et boissons alcoolisées“</b>					
5	13-15	Енологична физикохимия	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Physico-chimie œnologique
6	13-44	Техническо и технологично оптимизиране във винопроизводството	45	15	—	30	И	—	4,5	—	Optimisation technique et technologique dans la vinification
7	13-45	Микробиологичен контрол във винопроизводството	30	15	—	15	И	—	3,5	—	Contrôle microbiologique dans la vinification
<b>2. Избираем модул „Мляко и млечни продукти“</b>						<b>2. Module de choix „Lait et produits laitiers“</b>					
8	09-51	Технологичен проект	30	—	—	30	ТО	КП	3,5	—	Projet technologique
9	09-07	Безопасност и качество на млечните продукти	75	45	—	30	И	—	5,5	—	Sécurité et qualité des produits laitiers
10	09-52	Микробиологичен контрол в млечната промишленост	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Contrôle microbiologique dans l'industrie laitière
<b>3. Избираем модул „Хляб, хлебни и сладкарски изделия“</b>						<b>3. Module de choix „Pain, produits de panification et de la pâtisserie“</b>					
11	12-57	Аспирационни уредби и пневматичен транспорт в хлебната, сладкарската и макаронената промишленост	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Systèmes d'aspiration et transport pneumatique dans le domaine de la panification, de la pâtisserie et des pâtes alimentaires
12	12-26	Технология на функционални храни и напитки на зърнена основа	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technologie des aliments et boissons fonctionnels à la base des céréales
13	12-48	Технологична организация и проектиране на обекти за производство на хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Organisation technologique et projection des entreprises dans le domaine de la panification, de la pâtisserie et des pâtes alimentaires
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Disciplines optionnelles</b>					
14	21-16	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	(45)	(15)	—	(30)	(ТО)	—	(4,0)	—	Modélisation et optimisation des procédés technologiques
15	11-27	Управление на иновациите	(45)	(30)	—	(15)	(ТО)	—	(4,0)	—	Gestion des innovations
16	12-27	Въведение в научните изследвания	(30)	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Introduction aux recherches scientifiques
17	13-33	Лозаровинарско законодателство	(15)	(15)	—	—	(ТО)	—	(1,5)	—	Législation viti-vinicole

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)												
17	20-25	Бизнесетика	(30)	(30)	—	—	(TO)	—	(2,0)	—	Ethique des affaires												
		ОБЩО	Модул 1	285	135	—	150	5/1	—	30,0	—	Module 1											
			Модул 2	300	135	—	165	4/2	1	30,0	—	Module 2											
			Модул 3	300	150	—	150	5/1	—	30,0	—	Module 3											
V КУРС, X СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)												V ANNÉE, X SEMESTRE (10 SEMAINES)											
Задължителни дисциплини												Disciplines obligatoires											
1	06-51	Екология на хранителната индустрия		45	15	—	30	И	—	3,0	—	Écologie de l'industrie alimentaire											
2	07-20	Бизнес френски		30	—	—	30	TO	—	2,0	—	Français des affaires											
3	09-16 12-20 13-21	Преддипломен стаж		(120)	—	—	—	TO	—	4,0	—	Stage de fin d'études											
4	09-17 12-21 13-22	Дипломен проект/Дипломна работа		(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Mémoire de fin d'études											
Избираеми модули (1 от 3)												Modules de choix (1/3)											
1. Избираем модул „Вино и високоалкохолни напитки“												1. Module de choix „Vin et boissons alcoolisées“											
5	13-46	Специални технологии във винопроизводството		60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technologies spécifiques dans la vinification											
6	13-47	Технологичен проект		30	—	—	30	TO	КП	2,0	—	Projet technologique											
2. Избираем модул „Мляко и млечни продукти“												2. Module de choix „Lait et produits laitiers“											
7	09-43	Безотпадни технологии в млечната промишленост		45	15	—	30	И	—	3,0	—	Traitement des sous-produits laitiers											
8	09-53	Регулация и контрол в млечната промишленост		45	30	—	15	И	—	3,0	—	Réglementation et contrôle dans l'industrie laitière											
3. Избираем модул „Хляб, хлебни и сладкарски изделия“												3. Module de choix „Pain, produits de panification et de la pâtisserie“											
9	12-58	Технологични функции на подобрителите в хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия		45	30	—	15	И	—	3,0	—	Fonctions technologiques des améliorants dans les produits de panification, de pâtisserie et de pâtes alimentaires											
10	12-59	Аериране на теста и емулсии		45	30	—	15	И	—	3,0	—	Aération des pâtes et des émulsions											
Факултативни дисциплини												Disciplines optionnelles											
12	10-09	Управление на качеството		(30)	(15)	—	(15)	(TO)	—	(2,0)	—	Gestion de la qualité											
13	11-03	Маркетинг		(30)	(15)	—	(15)	(TO)	—	(2,0)	—	Marketing											
14	04-03	Ензими във винопроизводството		(45)	(15)	—	(30)	(TO)	—	(3,0)	—	Enzymes en vinification											
		ОБЩО	Модул 1	165	45	—	120	3/3	1	30,0	—	Module 1	TOTAL										
			Модул 2	165	60	—	105	4/2	—	30,0	—	Module 2											
			Модул 3	165	75	—	90	4/2	—	30,0	—	Module 3											
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	Модул 1	450	180	—	270	8/4	1	60,0	—	Module 1	TOTAL POUR L'ANNÉE										
			Модул 2	465	195	—	270	8/4	1	60,0	—	Module 2											
			Модул 3	465	225	—	240	9/3	—	60,0	—	Module 3											
		ОБЩО ЗА 5 ГОДИНИ ОБУ-	Модул 1	3 365	1 515	45	1 805	49/16	4 (5)	300,0	2 (3)	Module 1	TOTAL POUR 5 ANNÉES										

		ЧЕНИЕ		(1 530)		(1 790)						D'ETUDES
		Модул 2	3 380	1 530 (1 545)	45	1 805 (1 790)	49/16	4 (5)	300,0	2 (3)	Module 2	
		Модул 3	3 380	1 560 (1 575)	45	1 775 (1 760)	50/15	3 (4)	300,0	2 (3)	Module 3	

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на ферментационната промишленост, които могат свободно да се реализират на български и френски език.

Учебният план включва задължителни, модулноизбираеми 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. В рамките на своето обучение студентите получават солидна френско-езикова подготовка, благодарение на системно разширено изучаване на френски език. Една представителна част от учебните дисциплини са взаимствани от Учебните планове на сродни френски Университети, партньори на УХТ и членове на Консорциума към AUF (Университетската Франкофонска Агенция).

Дисциплините в учебния план се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 34 с общ хорариум 2 190 часа (67,9 – 68,2 %);
- модулноизбираеми дисциплини – 18 с общ хорариум 1 020 – 1 035 часа (31,8 – 32,1 %);
- факултативни дисциплини – 9 с общ хорариум 330 часа, които при избор от студентите носят допълнително 22 кредита;

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 3 075 часа (в модули 1 + 2, 1 + 3, 2 + 1 и 2 + 3) и 3 060 часа (в модули 3 + 1 и 3 + 2); изпити – 35; текущи оценки – 20 (в модули 1 + 2, 1 + 3, 2 + 1 и 2 + 3) и 19 (в модули 3 + 1 и 3 + 2); преддипломен стаж – 120 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:

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;
- работа с пилотни инсталации и системи;
- работа в компютърни класове със съвременен, в това число и специализиран, софтуер;
- работа в реална производствена среда в хода на производствените стажове;
- възможност за работа в лаборатории и производствени предприятия във Франция за изявените студенти.

## 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 – ЦФО на УХТ, Alliance Française – Пловдив, Френски културен Институт – София, IFAG – София и френските Университети, членове на Консорциума;
- 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 при катедра „Технология на виното и пивото“ (Протоколи №№ 10/22.05.2015 г. и 11/11.06.2015 г.;

- обсъден на заседание на КС при катедра „Технология на млякото и млечните продукти“ (Протоколи №№ 8/21.05.2015 г. и 10/11.06.2015 г.);
- обсъден на заседание на КС при катедра „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ (Протоколи №№ 6/22.05.2015 г. и 7/04.06.2015 г.);
- обсъден на заседание на Съвета на ЦФО (Протоколи №№ 1/10.07.2014 г. и 5/18.06.2015 г.);

**Ръководител  
на ЦФО:**

**(доц. д-р инж. Г. Добрев)**

- приет на заседание на ФС (Протоколи №№ 32/10.09.2014 г. и 43/25.06.2015 г.);
- в сила от началото на учебната 2015/2016 година за студентите от I и II курс (студентите от III – V курс завършват обучението по стария учебен план).

**Декан  
на Технологичен факултет:**

**(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)**

