

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

Приет с решение на АС (Протокол № 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 – 33  
„ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И  
АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“

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

of Programme: Code 1 – 33  
„TECHNOLOGY AND DESIGN OF FOOD, FRAGRANCE  
AND FLAVOUR PRODUCTS“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCES</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>БАКАЛАВЪР BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>ИНЖЕНЕР ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години 4 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 ОПЕРАТИВНАПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския 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 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 ОПЕРАТИВНАПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд и Бюджета на Република България) е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини, които 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.).

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Бакалавърът със специалност **„Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“** е квалифициран специалист за нуждите на различни отрасли на хранително-вкусовата промишленост, важни за икономиката на страната – зърносъхранение, зърнопреработваща и фуражна промишленост, производство на хляб, сладкарски и макаронени изделия; захародобивна, захаропреработваща и нишестена промишленост, тютюнева промишленост, маслодобивна, маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост. Той има задълбочена базова и професионална подготовка, владее производствените и социалните механизми в сферата на дейността си. Дипломираният бакалавър с професионална квалификация „инженер“ може да осъществява основно производствено-технологична, а също така в определена степен и организационно-управленческа, учебна и изследователска дейност в съответните подотрасли на промишлеността. Благодарение на задълбочения широкопрофилен фундамент той може да осъществява образователна мобилност в национален и международен обхват и да се адаптира към особеностите на останалите браншове на хранително-вкусовата промишленост.

Инженерът по **„Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“** 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;
- регулира и оптимизира работните параметри на технологичното оборудване;
- осъществява самостоятелна професионална изява или работи в екип;
- участва в колективи при разработването и дизайна на иновативни хранителни и ароматно-вкусови продукти с програмирани характеристики;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификация в ОКС „Магистър“, както и да участва в различни форми на продължаващо обучение.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, да извършва и ръководи учебно-преподавателска и научноизследователска дейност, както и да участва като консултант и експерт в състава на колективи за разработване на нови продукти, технологии и предприятия.

**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	—	—	—	—	40	12	52
IV	15	10	5	5	—	—	2	—	—	—	4	1	46	6	52

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И  
 АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: TECHNOLOGY AND DESIGN OF FOOD,  
 FRAGRANCE AND FLAVOUR PRODUCTS  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. 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	21.02	Висша математика	60	30	30	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Applied Physics
3	01.03	Неорганична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Organic Chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	45	15	—	30	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
		<b>ОБЩО</b>	<b>285</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>4/2</b>	<b>—</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	ТО	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	60	30	—	30	И	КР	5,0	—	Engineering Mechanics and Engineering Graphics
3	02.01	Аналитична химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry
4	03.05	Химия на природните съединения	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialised Foreign Language* // Specialised 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>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>600</b>	<b>270</b>	<b>30</b>	<b>300</b>	<b>8/4</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	20.03 11.13	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	—	TO	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати - I част	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Process Engineering: Part 1
3	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Additives in Food and Flavour Products
4	04.18	Биохимия– I част	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Biochemistry
5	27.01	Топлотехника	60	30	—	30	И	KP	5,0	—	Heat Engineering
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	TO	—	3,0	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
8	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
9	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	—	(30)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>150</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>1</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	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	30	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	75	30	—	45	И	KP	6,0	да	Process Engineering: Part 2
3	04.19	Биохимия– II част	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Biochemistry
4	26.01	Автоматизация	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	TO	—	4,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
8	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език*/ Специализиран български език**	(30)	—	—	(30)	TO	—	(3,0)	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
<b>ОБЩО</b>			<b>360</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>675</b>	<b>330</b>	<b>15</b>	<b>330</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>3</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	16.03	Технология на етеричните масла	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Essential Oils
3	17.02	Стокознание на тютюна	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Tobacco Raw Materials
4	15.30	Технология на захарните изделия -I част	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Sugar Products: Part 1
5	12.54	Основи на зърносъхранението и зърно-преработването	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Fundamentals of Grain Storage and Grain Processing
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>375</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>225</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</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	16.02	Технология на растителните мазнини	75	30	—	45	И	—	5,5	—	Technology of Vegetable Oils
2	17.11	Технология на обработката и преработката тютюна	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Tobacco Processing and Manufacturing
3	15.31	Технология на захарните изделия -II част	75	30	—	45	И	—	5,5	—	Technology of Sugar Products: Part 2
4	12.52	Технология и дизайн на хляба	75	30	—	45	И	—	5,5	—	Technology and Design of Bread
5	12.11	Технология на макаронените изделия	45	15	—	30	ТО	—	3,5	—	Technology of Pasta Products
6	16.21 12.19 17.19 15.19	Учебна практика – 2 седмици, по специализации	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical training – 2 weeks (according to the specialization)
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Elective Courses (1 of 3)</b>
7	12.63	Дизайн на храни	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Food Design
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
<b>ОБЩО</b>			<b>360</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>210</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>(1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>735</b>	<b>300</b>	<b>—</b>	<b>435</b>	<b>9/2</b>	<b>—</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	16.21 12.19 17.19 15.19	Учебна практика – 2 седмици (по специализации)	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 weeks
<b>Специализация(1 от 4)</b>						<b>Specialisations (1 of 4)</b>					
<b>Специализация „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
1	17.12	Производство, сушене и производителска манипулация на тютюна	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Production, Curing and Farmer Manipulation of Tobacco
2	17.26	Качество и органолептика на тютюна	60	30	—	30	ТО	—	5,0	—	Quality and Organoleptic Assessment of Tobacco
3	17.05	Промислена обработка на тютюна	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Industrial Tobacco Processing
4	17.04	Технологично обзавеждане на сушенето и промишлената обработка на тютюна	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technological Equipment for Curing and Industrial Processing of Tobacco
5	17.27	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part 1
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Specialisation: Technology of Sugar, Sugar Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
1	15.02	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Starch and Starch Hydrolysates
2	15.03	Технология на захарта – I част	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Sugar Technology: Part 1
3	15.28	Технологично обзавеждане на захарните заводи	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment of Sugar Plants
4	15.12	Технология на тестените захарни изделия	45	15	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Sweet Pastry Products
5	15.32	Дизайн на въглехидратни храни	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Design of Carbohydrate Foods
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>Специализация „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“</b>			<b>Specialisation: Technology of Edible and Essential Oils, Perfumery and Cosmetics</b>								
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	16.13	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	75	45	—	30	И	—	7,0	да	Technological Equipment for Vegetable Oil Production and Processing
3	16.12	Технология на преработването на мазнини	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
4	16.30	Технология на фито- и аромепрепарати	30	15	—	15	ТО	—	3,5	—	Technology of Phyto and Aroma Products
5	16.33	Дизайн и анализ на емулсионни хранителни и козметични продукти	30	20	—	10	ТО	—	3,5	—	Design and Analysis of Emulsion-Based Food and Cosmetic Products
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>140</b>		<b>145</b>	<b>3/2</b>	—	<b>30,0</b>	—	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“</b>			<b>Specialisation: Technology of Cereal, Fodder, Bread and Confectionery Products</b>								
1.	12.08	Микробиология на зърното и хляба	30	20	—	10	ТО	—	4,0	—	Microbiology of Cereals and Bread
2.	12.53	Технология и дизайн на сладкарските изделия	70	45	—	25	И	—	6,0	—	Technology and Design of Confectionery Products
3.	12.04	Технология на зърнените продукти	70	45	—	25	И	—	6,0	—	Technology of Cereal Products
4.	12.60	Технология на хлебните изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Bakery Products
5.	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Grain Processing and Fodder Industries
6.	12.61	Структурен инженеринг на хранителни продукти с програмируеми свойства	30	30	—	—	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering of Tailored Food Products
<b>ОБЩО</b>			<b>305</b>	<b>200</b>	—	<b>105</b>	<b>4/2</b>	—	<b>30,0</b>	—	<b>TOTAL</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<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	16.22 12.20 17.20 15.20	Преддипломен стаж– по специализации	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Practical Training – 2 weeks (according to the specialisation)
2	16.23 12.21 17.21 15.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
<b>Специализация(1 от 4)</b>						<b>Specialisation (1 of 4)</b>					
<b>Специализация „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
1	17.28	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part 2
2	17.10	Технологично обзавеждане на цигареното производство	70	40	—	30	И	КР	6,0	—	Technological Equipment for the Cigarette Industry
3	17.29	Нормативен статут на тютюн и тютюневи изделия	30	20	—	10	ТО	—	2,0	—	Regulatory Background for Tobacco and Tobacco Products
4	17.30	Обслужващи системи в тютюневата промишленост	30	20	—	10	ТО	—	2,0	—	Supporting Systems in the Tobacco Industry
		<b>ОБЩО</b>	<b>190</b>	<b>110</b>	<b>—</b>	<b>80</b>	<b>3/3</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>490</b>	<b>260</b>	<b>—</b>	<b>230</b>	<b>7/4</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2500</b>	<b>1160</b>	<b>45</b>	<b>1325</b>	<b>31/14</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>		<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>
<b>Специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Specialisation: Technology of Sugar, Sugar Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
1.	15.29	Технологично обзавеждане на предприятията за захарни изделия	80	50	—	30	И	КР	7,0	—	Technological Equipment in Sugar Product Manufacturing
2.	15.13	Технология на захарта – II част	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Sugar Technology: Part 2
3.	15.33	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните изделия	35	15	—	20	И	—	3,0	—	Microbiological Analysis and Control of Sugar and Sugar Products
		<b>ОБЩО</b>	<b>190</b>	<b>95</b>	<b>—</b>	<b>95</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>490</b>	<b>245</b>	<b>—</b>	<b>245</b>	<b>8/2</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2500</b>	<b>1145</b>	<b>45</b>	<b>1340</b>	<b>32/12</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>		<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

Специализация „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“							Specialisation: Technology of Edible and Essential Oils, Perfumery and Cosmetics				
1	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
2	16.34	Технологично обзавеждане за преработка на етеричномаслени суровини	60	30	—	30	И	КР	5,0	да	Technological Equipment for the Processing of Essential Oil Bearing Plants
3	16.35	Технологично обзавеждане за производство на парфюмерийни и козметични препарати	40	30	—	10	И	—	3,0	—	Technological Equipment for Perfumery and Cosmetics Manufacture
4	16.36	Европейско и национално законодателство за производство на нови продукти	30	30	—	—	ТО	—	2,0	—	European and National Legislation on the Development of New Products
<b>ОБЩО</b>			<b>205</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>70</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>490</b>	<b>245</b>	<b>—</b>	<b>245</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>2500</b>	<b>1145</b>	<b>45</b>	<b>1295</b>	<b>31/14</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>
Специализация „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“							Specialisation: Technology of Cereal, Fodder, Bread and Confectionery Products				
1.	12.05	Технология на комбинираните фуражи	70	45	—	25	И	—	6,0	—	Compound Feed Technology
2.	12.02	Силозно-складова технология	70	45	—	25	И	—	6,0	—	Silo and Warehouse Technology
3.	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	45	30	—	15	И	КР	4,0	—	Technological Equipment for the Bread and Confectionery Industries
<b>ОБЩО</b>			<b>185</b>	<b>120</b>	<b>—</b>	<b>65</b>	<b>3/0</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>490</b>	<b>290</b>	<b>—</b>	<b>170</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>2500</b>	<b>1275</b>	<b>45</b>	<b>1165</b>	<b>33/13</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И  
 АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME  
 Programme: TECHNOLOGY AND DESIGN OF FOOD,  
 FRAGRANCE AND FLAVOUR PRODUCTS  
 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</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	30	15	15	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics	
2	21.06	Приложна физика	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Applied Physics	
3	01.03	Неорганична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry	
4	03.01	Органична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Organic Chemistry	
5	23.01	Информационна техника и технологии	23	8	—	15	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology	
6	12.51 15.27 16.25 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Student Tutorials	
<b>ОБЩО</b>			<b>129</b>	<b>68</b>	<b>15</b>	<b>46</b>	<b>4/2</b>	<b>—</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	ТО	—	4,0	—	Statistics	
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	30	15	—	15	И	КР	5,0	—	Engineering Mechanics and Engineering Graphics	
3	02.01	Аналитична химия	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry	
4	03.05	Химия на природните съединения	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances	
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	15	7	—	8	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics	
6	12.51 15.27 16.25 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Student Tutorils	
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>67</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>	
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>272</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>122</b>	<b>8/4</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	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	23	15	8	—	TO	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати - I част	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Process Engineering: Part 1
3	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Additives in Foods and Fragrance Products
4	04.18	Биохимия – I част	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Biochemistry
5	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	KP	5,0	—	Heat Engineering
6	12.51 15.27 16.25 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
8	19.100	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>123</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>1</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	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	15	15	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	38	15	—	23	И	KP	6,0	да	Process Engineering: Part 2
3	04.19	Биохимия – II част	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Biochemistry
4	26.01	Автоматизация	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	TO	—	4,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
<b>ОБЩО</b>			<b>181</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>324</b>	<b>165</b>	<b>8</b>	<b>151</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>3</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	16.03	Технология на етеричните масла	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Essential Oils
3	17.02	Стокознание на тютюна	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Tobacco Raw Materials
4	15.30	Технология на захарните изделия -I част	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Sugar Products: Part 1
5	12.54	Основи на зърносъхранението и зърно-преработването	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Fundamentals of Grain Storage and Grain Processing
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(15)	(7)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(15)	(7)	(8)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardisation and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>190</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>115</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</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	16.02	Технология на растителните мазнини	38	15	—	23	И	—	5,5	—	Technology of Vegetable Oils
2	17.11	Технология на обработката и преработката тютюна	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Tobacco Processing and Manufacturing
3	15.31	Технология на захарните изделия -II част	38	15	—	23	И	—	5,5	—	Technology of Sugar Products: Part 2
4	12.52	Технология и дизайн на хляба	38	15	—	23	И	—	5,5	—	Technology and Design of Bread
5	12.11	Технология на макаронените изделия	23	8	—	15	ТО	—	3,5	—	Technology of Pasta Products
6	12.51 15.27 16.25 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Elective Courses (1 of 3)</b>
7	12.63	Дизайн на храни	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Food Design
8	10.09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>182</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>107</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>(1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>372</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>222</b>	<b>9/2</b>	<b>—</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	12.51 15.27 16.25 17.23	Индивидуална работа с преподаватели – по специализации	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Специализация(1 от 4)</b>						<b>Specialisation (1 of 4)</b>					
<b>Специализация „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
1	17.12	Производство, сушене и производителска манипулация на тютюна	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Production, Curing and Farmer Manipulation of Tobacco
2	17.26	Качество и органолептика на тютюна	30	15	—	15	ТО	—	5,0	—	Quality and Organoleptic Assessment of Tobacco
3	17.05	Промислена обработка на тютюна	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Industrial Tobacco Processing
4	17.04	Технологично обзавеждане на сушенето и промишлената обработка на тютюна	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Technological Equipment of Curing and Industrial Processing of Tobacco
5	17.27	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part I
<b>ОБЩО</b>			<b>150</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Specialisation: Technology of Sugar, Sugar Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
1	15.02	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Starch and Starch Hydrolysates
2	15.03	Технология на захарта – I част	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Sugar Technology: Part 1
3	15.28	Технологично обзавеждане на захарните заводи	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technological Equipment of Sugar Plants
4	15.12	Технология на тестените захарни изделия	23	8	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Sweet Pastry Products
5	15.32	Дизайн на въглехидратни храни	15	7	—	8	ТО	—	4,0	—	Design of Carbohydrate Foods
<b>ОБЩО</b>			<b>152</b>	<b>60</b>	<b>—</b>	<b>92</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>Специализация „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“</b>			<b>Specialisation: Technology of Edible and Essential Oils, Perfumery and Cosmetics</b>								
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	16.13	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	38	23	—	15	И	—	7,0	да	Technological Equipment for the Production and Processing of Vegetable Oils
3	16.12	Технология на преработването на мазнини	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
4	16.30	Технология на фито- и аромепрепарати	15	7	—	8	ТО	—	3,5	—	Technology of Phyto and Aroma Products
5	16.33	Дизайн и анализ на емулсионни хранителни и козметични продукти	15	10	—	5	ТО	—	3,5	—	Design and Analysis of Emulsion-Based Food and Cosmetic Products
<b>ОБЩО</b>			<b>144</b>	<b>70</b>	<b>—</b>	<b>74</b>	<b>3/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“</b>			<b>Specialisation: Technology of Cereal, Fodder, Bread and Confectionery Products</b>								
1.	12.08	Микробиология на зърното и хляба	15	10	—	5	ТО	—	4,0	—	Microbiology of Cereals and Bread
2.	12.53	Технология и дизайн на сладкарските изделия	35	23	—	12	И	—	6,0	—	Technology and Design of Confectionery Products
3.	12.04	Технология на зърнените продукти	35	23	—	12	И	—	6,0	—	Technology of Cereal Products
4.	12.60	Технология на хлебните изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Bakery Products
5.	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	23	18	—	8	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Grain Processing and Fodder Industries
6.	12.61	Структурен инженеринг на хранителни продукти с програмируеми свойства	15	15	—	—	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering of Tailored Food Products
<b>ОБЩО</b>			<b>153</b>	<b>104</b>	<b>—</b>	<b>49</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<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	16.37 12.62 17.31 15.27	Изследователска работа	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Research Work
2	16.23 12.21 17.21 15.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
<b>Специализация(1 от 4)</b>						<b>Specialisation(1 of 4)</b>					
<b>Специализация „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Specialisation: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
1	17.28	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology and Design of Tobacco Products: Part 2
2	17.10	Технологично обзавеждане на цигареното производство	35	20	—	15	И	КР	6,0	—	Technological Equipment for the Cigarette Industry
3	17.29	Нормативен статут на тютюн и тютюневи изделия	15	10	—	5	ТО	—	2,0	—	Regulatory Background for Tobacco and Tobacco Products
4	17.30	Обслужващи системи в тютюневата промишленост	15	10	—	5	ТО	—	2,0	—	Supporting Systems in the Tobacco Industry
<b>ОБЩО</b>			<b>95</b>	<b>55</b>	<b>—</b>	<b>40</b>	<b>3/3</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>245</b>	<b>130</b>	<b>—</b>	<b>115</b>	<b>7/4</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1213</b>	<b>580</b>	<b>23</b>	<b>610</b>	<b>31/14</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>	<b>3(4)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>
<b>Специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Specialisation: Technology of Sugar, Sugar Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
1.	15.29	Технологично обзавеждане на предприятията за захарни изделия	40	25	—	15	И	КР	7,0	—	Technological Equipment for Sugar Products Manufacturing
2.	15.13	Технология на захарта – II част	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Sugar Technology: Part 2
3.	15.33	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните изделия	18	8	—	10	И	—	3,0	—	Microbiological Analysis and Control of Sugar and Sugar Products
<b>ОБЩО</b>			<b>96</b>	<b>48</b>	<b>—</b>	<b>48</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>490</b>	<b>245</b>	<b>—</b>	<b>245</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>1216</b>	<b>558</b>	<b>23</b>	<b>635</b>	<b>32/12</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>	<b>3(4)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>Специализация „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“</b>			<b>Specialisation: Technology of Edible and Essential Oils, Perfumery and Cosmetics</b>								
1	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
2	16.34	Технологично обзавеждане за преработка на етеричномаслени суровини	30	15	—	15	И	КР	5,0	да	Technological Equipment for the Processing of Essential Oil Bearing Plants
3	16.35	Технологично обзавеждане за производство на парфюмерийни и козметични препарати	20	15	—	5	И	—	3,0	—	Technological Equipment for Perfumery and Cosmetics Manufacture
4	16.36	Европейско и национално законодателство за производство на нови продукти	15	15	—	—	ТО	—	2,0	—	European and National Legislation on the Development of New Products
<b>ОБЩО</b>			<b>103</b>	<b>68</b>	<b>—</b>	<b>35</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>247</b>	<b>138</b>	<b>—</b>	<b>109</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>1215</b>	<b>588</b>	<b>23</b>	<b>604</b>	<b>31/14</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>	<b>3(4)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>
<b>Специализация „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“</b>			<b>Specialisation: Technology of Cereal, Fodder, Bread and Confectionery Products</b>								
1.	12.05	Технология на комбинираните фуражи	35	23	—	12	И	—	6,0	—	Compound Feed Technology
2.	12.02	Силозно-складова технология	35	23	—	12	И	—	6,0	—	Silo and Warehouse Technology
3.	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	23	15	—	8	И	КР	4,0	—	Technological Equipment for the Bread and Confectionery Industries
<b>ОБЩО</b>			<b>93</b>	<b>61</b>	<b>—</b>	<b>32</b>	<b>3/0</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>246</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>81</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>1214</b>	<b>615</b>	<b>23</b>	<b>576</b>	<b>33/13</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>	<b>3(4)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за суровините, процесите, продуктите, качеството и управлението на съответните подотрасли на хранителната и ароматно-вкусовата промишленост.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 41 (40 за специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“) с общ хорариум 2 470 часа (98,8 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ:

- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (1,2 %). 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 – 5 с общ хорариум 225 часа, които при избор от студентите носят допълнително 20,5 кредита.

Обучението за придобиване на ОКС „Бакалавър“ логически преминава през следните модули:

- общообразователни дисциплини – 24 с общ хорариум 1 380 часа (55,2 %);

- специални дисциплини - 19 (18 за специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“) с общ хорариум 1120 часа (44,8 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е:

- за специализации „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“ и „Технология на тютюна и тютюневите изделия“: часове за учебни занятия – 2 500 часа; брой изпити – 31; текущи оценки – 14; курсови работи – 4; учебна практика – 240 часа;

- за специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“: часове за учебни занятия – 2 500 часа; брой изпити – 32; текущи оценки – 12; курсови работи – 4; учебна практика – 240 часа

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

*/доц. д.н. инж. В. Попова/*

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

*/доц. д-р инж. А. Колева/*

- за специализация „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“: часове за учебни занятия – 2 500 часа; брой изпити – 32; текущи оценки – 13; курсови работи – 4; учебна практика – 240 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 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;
- Current contents – Engineering, Technology and Applied Sciences.

- 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 на катедра “Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“ (Протокол №26/30.05.2016 г.) и на катедра „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ (Протокол № 10/27.05.2016 г.)
- приет на заседание на ФС (Протокол № 7/16.06.2016 г.)
- приет на заседание на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.)
- в сила от учебната 2016/2017 г.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

*/доц. д.н. инж. Г. Иванов/*

Приложение 1.

Структура на учебния план за обучение на специалност “Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти”  
А) Специализация „Технология на тютюна и тютюневите изделия“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (8,4)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>		<b>645 (25,8)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	90	два
6	Биохимия	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(60)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>330 (13,2)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		<b>90 (3,6)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири

<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>105 (4,2)</b>	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1120 (44,8)</b>	
1	Стокознание на тютюна	75	един
2	Технология на обработката и преработката на тютюна	60	един
3	Производство, сушене и производителска манипулация на тютюна	60	един
4	Качество и органолептика на тютюна	60	един
5	Промислена обработка на тютюна	60	един
6	Технологично обзавеждане на сушенето и промишлената обработка на тютюна	60	един
7	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	60	един
8	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	60	един
9	Технологично обзавеждане на цигарената промишленост	70	един
10	Нормативен статут на тютюн и тютюневи изделия	30	един
11	Обслужващи системи в тютюневата промишленост	30	един
12	Технология на етеричните масла	75	един
13	Технология на захарните изделия – I ч.	75	един
14	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75	един
15	Технология на растителните мазнини	75	един
16	Технология на захарните изделия - II ч.	75	един
17	Технология и дизайн на хляба	75	един
18	Технология на макаронените изделия	45	един
19	Дизайн на храни	(30)	един

**Б) Специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“**

	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, ч. (%)</b>	<b>Изуч. в бр. сем.</b>
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (8,4)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>		<b>645 (25,8)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	90	два
6	Биохимия	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(30)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>330 (13,2)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		<b>90 (3,6)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един

3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири
<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>105 (4,2)</b>	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1120 (44,8)</b>	
1	Технология на захарните изделия - I част	75	един
2	Технология на захарните изделия - II част	75	един
3	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	75	един
4	Технология на захарта-I част	75	един
5	Технологично обзавеждане на захарните заводи	75	един
6	Технология на тестените захарни изделия	45	един
7	Дизайн на въглехидратни храни	30	един
8	Технологично обзавеждане на предприятията за захарни изделия	80	един
9	Технология на захарта-II част	75	един
10	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните изделия	35	един
11	Технология на етеричните масла	75	един
12	Стокознание на тютюна	75	един
13	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75	един
14	Технология на растителните мазнини	75	един
15	Технология на обработката и преработката на тютюна	60	един
16	Технология и дизайн на хляба	75	един
17	Технология на макаронените изделия	45	един
18	Дизайн на храни	(30)	един

**В) Специализация „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“**

ДИСЦИПЛИНИ		Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (8,4)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>		<b>645 (25,8)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	90	два
6	Биохимия	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(60)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>330 (13,2)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		<b>90 (3,6)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(120)	четири

<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>105 (4,2)</b>	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1120 (44,8)</b>	
1	Технология на етеричните масла	75	един
2	Технология на растителните мазнини	75	един
3	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75	един
4	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	75	един
5	Технология на фито- и аромепрепарати	30	един
6	Технология на преработването на мазнини	75	един
7	Дизайн и анализ на емулсионни хранителни и козметични продукти	30	един
8	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	75	един
9	Технологично обзавеждане за преработка на етеричномаслени суровини	60	един
10	Европейско и национално законодателство за производство на нови продукти	30	един
11	Технологично обзавеждане за производство на парфюмерийни и козметични препарати	40	един
12	Стокознание на тютюна	75	един
13	Технология на захарните изделия – I ч.	75	един
14	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75	един
15	Технология на обработката и преработката на тютюна	60	един
16	Технология на захарните изделия .- II ч.	75	един
17	Технология и дизайн на хляба	75	един
18	Технология на макаронените изделия	45	един
19	Дизайн на храни	(30)	един

Г) Специализация „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		210 (8,4)	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>		645 (25,8)	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	90	два
6	Биохимия	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Химични процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(30)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		330 (13,2)	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		90 (3,6)	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един

4	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири
<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		105 (4,2)	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		1120 (44,8)	
1	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75	един
2	Технология и дизайн на хляба	75	един
3	Микробиология на зърното и хляба	30	един
4	Технология на комбинираните фуражи	70	един
5	Технология на зърнените продукти	70	един
6	Технология на хлебните изделия	60	един
7	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45	един
8	Технология на макаронените изделия	45	един
9	Силозно-складова технология	70	един
10	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	45	един
11	Технология и дизайн на сладкарските изделия	70	един
12	Структурен инженеринг на хранителни продукти с програмируеми свойства	30	един
13	Технология на етеричните масла	75	един
14	Стокосъхранение на тютюна	75	един
15	Технология на захарните изделия - I част	75	един
16	Технология на растителните мазнини	75	един
17	Технология на обработката и преработката на тютюна	60	един
18	Технология на захарните изделия - II част	75	един
19	Дизайн на храни	(30)	един

Приложение 2.

Изучавани дисциплини на специалност “Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти”

А) Специализация „Технология на тютюна и тютюневите изделия“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Физикохимия и колоидна химия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Стокосзнание на тютюна	75
25	Технология на обработката и преработката на тютюна	60
26	Производство, сушене и производителска манипулация на тютюна	60

27	Качество и органолептика на тютюна	60
28	Промислена обработка на тютюна	60
29	Технологично обзавеждане на сушенето и промишлената обработка на тютюна	60
30	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 1 част	60
31	Технология и дизайн на тютюневите изделия – 2 част	60
32	Технологично обзавеждане на цигарената промишленост	70
33	Нормативен статут на тютюн и тютюневи изделия	30
34	Обслужващи системи в тютюневата промишленост	30
35	Технология на етеричните масла	75
36	Технология на захарните изделия – I ч.	75
37	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75
38	Технология на растителните мазнини	75
39	Технология на захарните изделия - II ч.	75
40	Технология и дизайн на хляба	75
41	Технология на макаронените изделия	45
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30</b>
1	Дизайн на храни	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>165</b>
1	Етика	(45)
2	Химични процеси в хранителните технологии	(30)
3	Основи на храненето	(30)
4	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
5	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	Общо	2500

**Б) Специализация „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“**

	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, ч. (%)</b>
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Физикохимия и колоидна химия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Технология на захарните изделия - I част	75
25	Технология на захарните изделия - II част	75
26	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	75
27	Технология на захарта-I част	75
28	Технологично обзавеждане на захарните заводи	75
29	Технология на тестените захарни изделия	45
30	Дизайн на въглехидратни храни	30
31	Технологично обзавеждане на предприятията за захарни изделия	80
32	Технология на захарта-II част	75
33	Микробиологичен анализ и контрол на захарта и захарните	35

	изделия	
34	Технология на етеричните масла	75
35	Стокознание на тютюна	75
36	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75
37	Технология на растителните мазнини	75
38	Технология на обработката и преработката на тютюна	60
39	Технология и дизайн на хляба	75
40	Технология на макаронените изделия	45
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30</b>
1	Дизайн на храни	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>165</b>
1	Етика	(45)
2	Химични процеси в хранителните технологии	(30)
3	Основи на храненето	(30)
4	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
5	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
	Общо	2500



**В) Специализация „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“**

	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, ч. (%)</b>
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Физикохимия и колоидна химия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Технология на етеричните масла	75
25	Технология на растителните мазнини	75
26	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75
27	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	75
28	Технология на фито- и аромапрепарати	30
29	Технология на преработването на мазнини	75
30	Дизайн и анализ на емулсионни хранителни и козметични продукти	30
31	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	75
32	Технологично обзавеждане за преработка на етеричномаслени суровини	60

33	Европейско и национално законодателство за производство на нови продукти	30
34	Технологично обзавеждане за производство на парфюмерийни и козметични препарати	40
35	Стокосъхранение на тютюна	75
36	Технология на захарните изделия – I ч.	75
37	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75
38	Технология на обработката и преработката на тютюна	60
39	Технология на захарните изделия .- II ч.	75
40	Технология и дизайн на хляба	75
41	Технология на макаронените изделия	45
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30</b>
1	Дизайн на храни	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>165</b>
1	Етика	(45)
2	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
3	Основи на храненето	(60)
4	Химични процеси в хранителните технологии	(30)
5	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	Общо	2500

Г) Специализация „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Физикохимия и колоидна химия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Основи на зърносъхранението и зърнопреработването	75
25	Технология и дизайн на хляба	75
26	Микробиология на зърното и хляба	30
27	Технология на комбинираните фуражи	70
28	Технология на зърнените продукти	70

29	Технология на хлебните изделия	60
30	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45
31	Технология на макаронените изделия	45
32	Силозно-складова технология	70
33	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	45
34	Технология и дизайн на сладкарските изделия	70
35	Структурен инженеринг на хранителни продукти с програмируеми свойства	30
36	Технология на етеричните масла	75
37	Стокознание на тютюна	75
38	Технология на захарните изделия - I част	75
39	Технология на растителните мазнини	75
40	Технология на обработката и преработката на тютюна	60
41	Технология на захарните изделия - II част	75
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30</b>
1	Дизайн на храни	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>165</b>
1	Етика	(45)
2	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
3	Основи на храненето	(30)
4	Химични процеси в хранителните технологии	(30)
5	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	Общо	2500