

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-р инж. К. Динков)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 32  
„ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ“

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

of Programme: Code 1 – 32  
„FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY“

Професионална област: ProfessionalField:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICALSCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and QualificationDegree:	<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 Оперативна програма „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 Оперативна програма „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

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ по специалност „Технология и качество на храни“ получава широкопрофесионална технологична подготовка, свързана с водещи направления на хранителната индустрия: месодобив и месопереработка и рибопереработвателна индустрия; преработка на мляко и производство на млечни продукти; хладилно съхранение и преработка на плодове и зеленчуци. Придобиват се и необходимите базови познания в областта на контрола и управлението на качеството на храните.

Наред с общотехнологичната подготовка в областта на храните, студентите получават задълбочени познания в една, по избор, от трите специализации:

*Технология на месото и рибата:* технология на месодобива (топлокръвни кланични животни, добива и обработката на месо от зайци и дивеч); технология на месните продукти (полуфабрикати от млени меса, варени малотрайни продукти, полутрайни и трайни варено пушени салами, сурово сушени колбаси и деликатеси от нераздробено месо и др.); технология на птичето месо (сухоземни и водоплаващи птици); технология на рибата и рибните продукти (охладени, замразени, вейани, мариновани, сушени, опушени рибни продукти, както и начините за обработка на хайвер и други нерибни морски суровини).

*Технология на млякото и млечните продукти:* технология на млечнокиселите продукти (българско кисело мляко и други видове млечнокисели продукти); технология на трайните млечни продукти (пастеризирани и стерилизирани млека, млечно масло, млечни консерви и сухи млечни продукти); технология на сиренето (бяло саламурено сирене, кашкавал и други видове сирене); микробиология на млякото и млечните продукти; технологично обзавеждане в млечната промишленост.

*Технология на продуктите от плодове и зеленчуци:* технология на стерилизираните продукти (плодови компоти, натурални и мариновани зеленчуци и зеленчукови ястия тип лютеница); технология на охладените и замразените плодове и зеленчуци; технология на плодовите сокове, пюрета и нектари; технология на зеленчуковите сосове (доматен сос тип кетчуп); технология на плодовите конфитюри, мармалади и сладка; технология на

сушените плодове и зеленчуци и подправките; технология на ферментираните зеленчуци.

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ по специалност „Технология и качество на храни“ притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- планира, организира и контролира технологичните процеси при преработката на месо, риба, мляко, плодове и зеленчуци;
- контролира качеството на суровините, полуфабрикатите и готовите продукти;
- разработва и внедрява системи за управление на безопасността и качеството на храните;
- ръководи провеждането на сензорен, физико-химичен и микробиологичен анализ;
- разработва технологична документация и внедрява нови асортименти хранителни продукти.

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ по специалност „Технология и качество на храни“ може да се реализира като:

- ръководител на производството или технолог в предприятия за преработка на месо, риба, мляко, плодове и зеленчуци;
- мениджър по качеството на храните в производствени или търговски предприятия;
- ръководител на лаборатории за химико-технологичен и микробиологичен контрол в производствени предприятия;
- ръководител или експерт в екипи за разработване на нови продукти и технологии;
- експерт по безопасността и качеството на храните в системата на официалния (институционалния) контрол.

**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	—	—	—	2	—	—	—	—	40	12	52
IV	15	10	5	3	—	—	(4)	—	—	—	4	1	39	—	39

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

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY  
 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/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	—	Specialized foreign Language* // Specialized 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	—	Technical 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	—	Specialized foreign Language* // Specialized 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 foods and fragrance 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	—	Specialized foreign language* // Specialized 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 Enterprises in the Food and Flavour Industries
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 labor protection
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)	—	Specialized foreign language* // Specialized 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	08.35	Суровинознание на месото и рибата	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Meat and fish raw materials
3	09.05	Суровинознание на млякото	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Milk raw materials
4	10.01	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	60	30	—	30	ТО	—	6,0	—	Fruit and vegetable raw materials
5	10.17	Хладилна техника и технология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Refrigeration equipment and technology
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
8	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
9	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food regulation and standardization
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/1</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	08.36	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technology of meat, fish and egg products
2	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technology of fruit and vegetable products
3	09.13	Технология на млечните продукти	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technology of dairy products
4	10.20 09.15 08.14	Учебна практика – 2 седмици по специализации	(45)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 Weeks
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective Courses (1 of 2)</b>
6	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
7	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>255</b>	<b>105</b>	<b>—</b>	<b>105</b>	<b>3/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>(1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>585</b>	<b>215</b>	<b>—</b>	<b>285</b>	<b>7/2</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	10.53	Хладилна логистика	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Refrigeration logistics
2	10.54	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	—	30	ТО	—	4,5	—	Legislation and control in the food chain
3	10.20 09.15 08.14	Учебна практика – 2 седмици (по специализации)	(60)	—	—	(60)	—	—	4,5	—	Practical Training – 2 Weeks (by specialization)
<b>Специализации(1 от 3)</b>											<b>Specialization(1 от 3)</b>
<b>Специализация „Технология на месото и рибата“</b>											<b>Specialization „Technology of meat and fish“</b>
4	08.02	Технология на рибата и рибните продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of fish and fish products
5	08.04	Технология на месните продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of meat products
6	08.03	Технология на птичето месо и яйцата	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technology poultry meat and eggs
<b>Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“</b>											<b>Specialization „Technology of milk and dairy products“</b>
7	09.02	Микробиология на млякото и млечните продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Microbiology of milk and dairy products
8	09.06	Технология на сиренето	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of cheese
9	09.19	Технология на млечнокиселите продукти	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technology of fermented dairy products
<b>Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“</b>											<b>Specialization „Technology of fruit and vegetable products“</b>
10	10.55	Технология на стерилизираните и сушените продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Canned and dried product technology
11	10.56	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fruit and vegetable refrigeration technology
12	10.57	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	75	45	—	30	И	КР	4,5	—	Technological equipment in fruit and vegetable processing
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											4 <sup>th</sup> YEAR, 8 <sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)										
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses										
1	09.54	Системи за самоконтрол при производството на храни	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Self-control systems in food production										
2	10.21 08.15 09.16	Преддипломен стаж - 4 седмици - по специализации	(120)	—	—	—	ТО	—	5,0	—	Pre-graduation Internship – 4 Weeks - by specialization/										
3	10.22 08.16 09.17	Държавен изпит /Дипломна работа – по специализации	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis - by specialization										
<b>Специализации (1 от 3)</b>											<b>Specialization (1 от 3)</b>										
<b>Специализация „Технология на месото и рибата“</b>											<b>Specialization „Technology of meat and fish“</b>										
4	08.06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	45	—	30	И	КР	6,0	—	Technological equipment in meat and fish industry										
5	08.05	Микробиология на месото и рибата	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Microbiology of meat and fish										
<b>Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“</b>											<b>Specialization „Technology of milk and dairy products“</b>										
6	09.55	Технологично обзавеждане в млечната промишленост	75	45	—	30	И	КР	6,0	—	Technological equipment in dairy industry										
7	09.38	Технология на трайните млечни продукти	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technology of shelf-stable dairy products										
<b>Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“</b>											<b>Specialization „Technology of fruit and vegetable products“</b>										
	10.58	Технология на соковете и концентрираните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fruit juice and concentrated product technology										
	10.59	Хладилни машини и инсталации	75	45	—	30	И	КР	4,5	—	Refrigeration machines and installations										
		<b>ОБЩО</b>	<b>195</b>	<b>105</b>	<b>—</b>	<b>90</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>										
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>525</b>	<b>285</b>	<b>—</b>	<b>240</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>2400</b>	<b>1200</b>	<b>45</b>	<b>1155</b>	<b>30/12</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>		<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING</b>										

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**  
**Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ“**  
**Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“**

**III. CURRICULUM – PART TIME**  
**Programme: FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY**  
**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/ТО 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	08.34 10.39 09.44	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual work with the lectures
<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	—	Technical 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	08.34 10.39 09.44	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual work with the lectures
<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	—	ТО	—	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	КР	5,0	—	Heat engineering
6	08.34 10.39 09.44	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual work with the lectures
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	—	ТО	—	(3,5)	—	Ethics
8	19.100	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(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	—	—	ТО	—	3,0	—	Management of Enterprises in the Food and Flavour Industries
2	24.02	Процеси и апарати – II част	38	15	—	23	И	КР	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	ТО	—	4,0	—	Ecology and labor protection
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	08.35	Суровинознание на месото и рибата	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Meat and fish raw materials
3	09.05	Суровинознание на млякото	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Milk raw materials
4	10.01	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	30	15	—	15	ТО	—	6,0	—	Fruit and vegetable raw materials
5	10.17	Хладилна техника и технология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Refrigeration equipment and technology
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
8	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(15)	(7)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
9	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(15)	(7)	(8)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food regulation and standardization
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/1</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	08.36	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	38	23	—	15	И	—	8,0	—	Technology of meat, fish and egg products
2	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	38	23	—	15	И	—	8,0	—	Technology of fruit and vegetable products
3	09.13	Технология на млечните продукти	38	15	—	23	И	—	8,0	—	Technology of dairy products
4	10.39 09.44 08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual work with the lectures
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective Courses (1 of 2)</b>
6	10.09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
7	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>129</b>	<b>76</b>	<b>—</b>	<b>61</b>	<b>3/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>(1)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>295</b>	<b>151</b>	<b>—</b>	<b>152</b>	<b>7/2</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	10.53	Хладилна логистика	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Refrigeration logistics
2	10.54	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	—	15	ТО	—	4,5	—	Legislation and control in the food chain
3	10.39 09.44 08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual work with the lectures
<b>Специализации (1 от 3)</b>						<b>Specialization (1 от 3)</b>					
<b>Специализация „Технология на месото и рибата“</b>						<b>Specialization „Technology of meat and fish“</b>					
4	08.02	Технология на рибата и рибните продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of fish and fish products
5	08.04	Технология на месните продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of meat products
6	08.03	Технология на птичето месо и яйцата	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Technology of poultry meat and eggs
<b>Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“</b>						<b>Specialization „Technology of milk and dairy products“</b>					
7	09.02	Микробиология на млякото и млечните продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Microbiology of milk and dairy products
8	09.06	Технология на сиренето	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of cheese
9	09.19	Технология на млечнокиселите продукти	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Technology of fermented dairy products
<b>Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“</b>						<b>Specialization „Technology of fruit and vegetable products“</b>					
10	10.55	Технология на стерилизираните и сушените продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Canned and dried product technology
11	10.56	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	38	15	—	15	И	—	6,0	—	Fruit and vegetable refrigeration technology
12	10.57	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	23	15	—	15	И	—	4,5	—	Technological equipment in fruit and vegetable processing
		<b>ОБЩО</b>	<b>166</b>	<b>91</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4 <sup>th</sup> YEAR, 8 <sup>th</sup> SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	09.54	Системи за самоконтрол при производството на храни	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Self-control systems in food production
2	10.60 08.37 09.56	Изследователска работа – по специализации	(120)	—	—	—	ТО	—	5,0	—	Scientific work – by specialization
3	10.22 08.16 09.17	Държавен изпит /Дипломна работа – по специализации	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis - by specialization
<b>Специализации (1 от 3)</b>						<b>Specialization (1 of 3)</b>					
<b>Специализация „Технология на месото и рибата“</b>						<b>Specialization „Technology of meat and fish“</b>					
4	08.06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	38	23	—	15	И	КР	6,0	—	Technological equipment in meat and fish industry
5	08.05	Микробиология на месото и рибата	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Microbiology of meat and fish
<b>Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“</b>						<b>Specialization „Technology of milk and dairy products“</b>					
6	09.55	Технологично обзавеждане в млечната промишленост	38	23	—	15	И	КР	6,0	—	Technological equipment in dairy industry
7	09.38	Технология на трайните млечни продукти	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Technology of shelf-stable dairy products
<b>Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“</b>						<b>Specialization „Technology of fruit and vegetable products“</b>					
	10.58	Технология на соковете и концентрираните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fruit juice and concentrated product technology
	10.59	Хладилни машини и инсталации	38	23	—	15	И	КР	4,5	—	Refrigeration machines and installations
		<b>ОБЩО</b>	<b>98</b>	<b>53</b>	<b>—</b>	<b>45</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>264</b>	<b>144</b>	<b>—</b>	<b>120</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>1155</b>	<b>595</b>	<b>23</b>	<b>545</b>	<b>30/12</b>	<b>4</b>	<b>240,0</b>		<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с производството на храни от животински и растителен произход.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини и дисциплина на специализацията модул – 39 (за всеки специализиращ модул) с общ хорариум 2370 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 – 7 с общ хорариум 285 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 1350 часа (56,3 %);
- специални дисциплини – 16 с общ хорариум 1050 часа (43,7 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2400 часа; брой изпити – 30; текущи оценки – 12; курсови работи – 4; учебна практика – 120 часа.

**Ръководител на катедра  
„Технология на месото и рибата“:**

(проф. д-р инж. К. Вълкова-Йоргова)

**„Технология на мляко и млечните продукти“:**

(проф. д-р инж. Р. Власева)

**„Консервиране и хладилна технология“:**

(доц. д.н. инж. К. Михалев)

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническа пропаганда чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните три бази данни:
  - Food and Human Nutrition in AGRIS;
  - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
  - Scopus и Sciencedirect.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- центъра по компютърни технологии на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС на катедра „Технология на млякото и млечните продукти“ (Протокол № 6/17.05.2016 г.);
- обсъден на заседание на КС на катедра „Технология на месото и рибата“ (Протокол № 11/17.05.2016 г.);
- обсъден на заседание на КС на катедра „Консервиране и хладилна технология“ (Протокол № 70/17.05.2016 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 началото на учебната 2016/2017 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

## Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология и качество на храни“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>	<b>210 (8,7)</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 (26,9)</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	един
6	Биохимия – I част	60	един
7	Биохимия – II част	60	един
8	Микробиология	75	един
9	Екология и охрана на труда	60	един
10	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	един
12	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
13	Основи на храненето	(60)	един
	<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>360 (15,0)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
6	Процеси и апарати – I част	60	един
7	Автоматизация	45	един
8	Процеси и апарати – II част	75	един
11	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
	<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>90 (3,8)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90	три
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(180)	четири
	<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>75 (3,12)</b>	
1	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
	<b>VI. ОБЩИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>675 (28,3)</b>	
1	Суровинознание на месото и рибата	75	един
2	Суровинознание на млякото	60	един
3	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	60	един

4	Хладилна техника и технологии	75	един
5	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	75	един
6	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75	един
7	Технология на млечните продукти	75	един
8	Хладилна логистика	60	един
9	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	един
10	Системи за самоконтрол при производството на храни	60	един
	<b>VII. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ /по специализиращи модули/</b>	<b>345 (14,3)</b>	
<b>Модул „Технология на месото и рибата“</b>			
1	Технология на рибата и рибните продукти	75	един
2	Технология на месните продукти	75	един
3	Технология на птичето месо и яйцата	60	един
4	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	един
5	Микробиология на месото и рибата	60	един
<b>Модул „Технология на млякото и млечните продукти“</b>			
1	Микробиология на млякото и млечните продукти	75	един
2	Технология на сиренето	75	един
3	Технология на млечнокиселите продукти	60	един
4	Технологично обзавеждане в млечната промишленост	75	един
5	Технология на трайните млечни продукти	60	един
<b>Модул „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“</b>			
1	Технология на стерилизираните и сушените продукти	75	един
2	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	60	един
3	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	75	един
4	Технология на соковете и концентрираните продукти	60	един
5	Хладилни машини и инсталации	75	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>2400</b>	

## Изучавани дисциплини на специалност „Технология и качество на храни“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2370</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Техническа механика и инженерна графика	60
4	Неорганична химия	45
5	Информационна техника и технологии	45
6	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
7	Физическо възпитание и спорт	(120)
8	Статистика	45
9	Аналитична химия	90
10	Органична химия	45
11	Приложна електротехника и електроника	30
12	Екология и охрана на труда	60
13	Физикохимия и колоидна химия	90
14	Топлотехника	60
15	Химия на природните съединения	60
16	Автоматизация	45
17	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45
18	Процеси и апарати – I част	60
19	Биохимия – I част	60
20	Биохимия – II част	60
21	Микробиология	75
22	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30
23	Процеси и апарати – II част	75
24	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60
25	Суровинознание на месото и рибата	75
26	Суровинознание на млякото	60
27	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	60
28	Хладилна техника и технологии	75
29	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	75
30	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75
31	Технология на млечните продукти	75
32	Хладилна логистика	60

33	Законодателство и контрол в хранителната верига	60
34	Системи за самоконтрол при производството на храни	60
<b>Модул „Технология на млякото и млечните продукти“</b>		
35	Микробиология на млякото и млечните продукти	75
36	Технология на сиренето	75
37	Технология на млечнокиселите продукти	60
38	Технологично обзавеждане в млечната промишленост	75
39	Технология на трайните млечни продукти	60
<b>Модул „Технология на месото и рибата“</b>		
35	Технология на рибата и рибните продукти	75
36	Технология на месните продукти	75
37	Технология на птичето месо и яйцата	60
38	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75
39	Микробиология на месото и рибата	60
<b>Модул „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци</b>		
35	Технология на стерилизираните и сушените продукти	75
36	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	60
37	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	75
38	Технология на соковете и концентрираните продукти	60
39	Хладилни машини и инсталации	75
<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2</b>		<b>30</b>
1	Управление на качеството	30
2	Опаковане на хранителни продукти	30
<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>		<b>(285)</b>
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
4	Специализиран чужд език/Специализиран български език	(30)
5	Физическо възпитание и спорт	(60)
6	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
<b>ОБЩО</b>		<b>2400</b>