

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

Приет с решение на АС (Протокол № 21/07.07.2017 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д.т.н. инж. К. Динков)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1–41

„ПРЕРАБОТКА И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ НА ПЛОДОВЕТЕ И  
ЗЕЛЕНЧУЦИТЕ“

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

of programme: Code 1–41

FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING AND REFRIGERATION  
TECHNOLOGY

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**  
Professional Area: **5. TECHNICAL SCIENCE**

Професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**  
ISCED 1997 Code: **54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Образователно-квалификационна степен: **МАГИСТЪР**  
Education and Qualification Degree: **MASTER'S**

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

Срок на обучение: **2 години**  
Programme Duration: **2 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА\***  
Mode of Study: **FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING\***

\* Във връзка с изпълнението на ПРОЕКТ „СТЪПКА КЪМ НОВО ОБРАЗОВАТЕЛНО БЪДЕЩЕ С ЕЛЕКТРОННИ ФОРМИ НА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ“ (Договор BG051PO001-4.3.04-0008, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), по предложение на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 16/11.07.2013 г.) и въз основа на решение на АС на УХТ (Протокол №19/12.07.2013 г.) от учебната 2013/2014 г. се въвежда частично дистанционно обучение по някои дисциплини. Поради това дистанционната форма на обучение е отбелязана на титулната страница на Учебния план, а конкретните дисциплини – в колона 11 на таблиците към точки III и IV.

Във връзка с изпълнението на ПРОЕКТ „УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РАБОТНИТЕ ПРОЦЕСИ В УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ГР. ПЛОВДИВ“ (Договор BG051PO001-3.1.08-0012, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), през учебната 2014/2015 г. е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини. Породените от това технически корекции в Учебния план са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (Протокол № 37/03.07.2015 г.) и са отразени в колони 2, 3 и 12 на таблиците към точки III и IV.

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният „Магистър“ по специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“ получава задълбочена научно-теоретична и научно-приложна подготовка относно химичните, микробиологичните, техническите и организационно-управленските аспекти на преработката и хладилната технология на плодовете и зеленчуците.

Продължителността на обучението е, както следва: 1 година – след придобита ОКС „Бакалавър“ или „Магистър“ по специалности от професионалното направление 5.12 „Хранителни технологии“; 2 години – след придобита ОКС „Бакалавър“ или „Магистър“ по специалности от други професионални направления.

Дипломираният „Магистър“ по специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“ притежава интердисциплинарни знания и умения, които му дават възможност да:

- оптимизира и контролира технологичните процеси при преработка на плодове и зеленчуци;
- разработва и внедрява нови технологии и асортименти;
- проектира хладилници и технологични линии на преработвателни предприятия;
- извършва организационно-управленска дейност;
- провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование.

Дипломираният „Магистър“ по специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“ може да се реализира като:

- оперативен мениджър на производствени или търговски предприятия в областта на преработката и хладилната технология на плодовете и зеленчуците;
- водещ проектант/проектант по част Технологична/Хладилна на инвестиционни проекти;
- ръководител или експерт в колективи за разработване на нови продукти и технологии;
- изследовател във ВУЗ или научно-изследователски институти;
- преподавател във ВУЗ или специализирани средни училища;
- ръководител или експерт в дирекции и лаборатории от системата на официалния контрол на храните (БАБХ, Министерство на земеделието и храните).

**II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)**

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ПРЕРАБОТКА И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ НА  
 ПЛОДОВЕТЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИТЕ“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL-TIME  
 Programme: FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING AND  
 REFRIGERATION TECHNOLOGY  
 Education and Qualification Degree: MASTER'S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	10.30M	Хладилна технология на растителните продукти	75	30	9	36	И	—	8,0	—	Plant Product Refrigeration Technology
2	10.45M	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – I част	90	45	39	6	И	—	9,0	—	Technological Equipment in Fruit and Vegetable Processing: Part 1
3	10.05M	Технология на стерилизираните консерви	105	60	33	12	И	—	9,0	—	Canned Foodstuff Technology
4	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
		<b>ОБЩО</b>	<b>270</b>	<b>135</b>	<b>81</b>	<b>54</b>	<b>3</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	10.27M	Хладилници	105	60	9	36	И	—	9,0	—	Cold Stores
2	10.25M	Хладилни машини	105	60	24	21	И	—	9,0	—	Refrigeration Machines
3	10.04M	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Dried Fruit and Vegetable Technology
4	10.03M	Технология на соковете	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fruit Juice Technology
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>33</b>	<b>117</b>	<b>4</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>600</b>	<b>315</b>	<b>114</b>	<b>171</b>	<b>7</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИЛО E/CA	КП/КР Projects			
(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>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	10.64	Иновации в хладилната технология на храните	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Innovations in Food Refrigeration Technology
4	10.65	Теоретични основи на методите за консервиране на храните	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Theoretical Foundations of Food Preservation Methods
5	10.66	Добри практики при преработка на плодове и зеленчуци	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Good Practices in Fruit and Vegetable Processing
6	10.71	Проектиране на хладилници и хладилни съоръжения	45	15	—	30	ТО	КП	5,0	—	Design of Cold Stores and Refrigeration Facilities
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(2,0)	—	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>135</b>	<b>3/3</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
2	06.02	Промислени сгради*	60	30	—	30	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
3	10.67	Управление на безопасността при преработка на плодове и зеленчуци	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Food Safety Management in Fruit and Vegetable Processing
4	10.68	Мониторинг и контрол в хладилната верига	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Monitoring and Control in the Cold Chain
5	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	60	30	—	30	ТО	КР	4,0	—	New Food Product Development
6	10.70	Технологично проектиране на предприятия за преработка на плодове и зеленчуци	45	15	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technological Design of Fruit and Vegetable Processing Plants
7	10.21	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
8	10.22	Държавен изпит/Дипломна работа/Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis/Graduation Project
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>5/3</b>	<b>3</b>	<b>38,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>315</b>	<b>30</b>	<b>255</b>	<b>8/6</b>	<b>5</b>	<b>68,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1200</b>	<b>630</b>	<b>144</b>	<b>426</b>	<b>15/6</b>	<b>5</b>	<b>128,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY</b>

\* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“;

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ПРЕРАБОТКА И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ НА  
 ПЛОДОВЕТЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИТЕ“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART-TIME  
 Programme: FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING AND  
 REFRIGERATION TECHNOLOGY  
 Education and Qualification Degree: MASTER'S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	10.30M	Хладилна технология на растителните продукти	38	15	—	23	И	—	8,0	—	Plant Product Refrigeration Technology
2	10.45M	Технологично обзавеждане в консервната промишленост - I част	45	23	—	22	И	—	9,0	—	Technological Equipment in Fruit and Vegetable Processing: Part 1
3	10.05M	Технология на стерилизираните консерви	53	30	—	23	И	—	9,0	—	Canned Foodstuff Technology
4	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorial
		<b>ОБЩО</b>	<b>136</b>	<b>68</b>	<b>—</b>	<b>68</b>	<b>3</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	10.27M	Хладилници	53	30	—	23	И	—	9,0	—	Cold Stores
2	10.25M	Хладилни машини	53	30	—	23	И	—	9,0	—	Refrigeration Machines
3	10.04M	Технология на сушените плодове и зеленчуци	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Dried Fruit and Vegetable Technology
4	10.03M	Технология на соковете	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fruit Juice Technology
		<b>ОБЩО</b>	<b>166</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>302</b>	<b>158</b>	<b>—</b>	<b>144</b>	<b>7</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИЛО E/CA	КП/КР Projects			
(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>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	06.19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	10.64	Иновации в хладилната технология на храните	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Innovations in Food Refrigeration Technology
4	10.65	Теоретични основи на методите за консервиране на храните	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Theoretical Foundations of Food Preservation Methods
5	10.66	Добри практики при преработка на плодове и зеленчуци	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Good Practices in Fruit and Vegetable Processing
6	10.71	Проектиране на хладилници и хладилни съоръжения	23	8	—	15	ТО	КП	5,0	—	Design of Cold Stores and Refrigeration Facilities
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(7)	(8)	—	—	—	(2,0)	—	Innovation Management
		<b>ОБЩО</b>	<b>152</b>	<b>76</b>	<b>8</b>	<b>68</b>	<b>3/3</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
2	06.02	Промислени сгради*	30	15	—	15	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
3	10.67	Управление на безопасността при преработка на плодове и зеленчуци	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Food Safety Management in Fruit and Vegetable Processing
4	10.68	Мониторинг и контрол в хладилната верига	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Monitoring and Control in the Cold Chain
5	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	30	15	—	15	ТО	КР	4,0	—	New Food Product Development
6	10.70	Технологично проектиране на предприятия за преработка на плодове и зеленчуци	23	8	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technological Design of Fruit and Vegetable Processing Plants
7	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
8	10.22	Държавен изпит/Дипломна работа/Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis/Graduation Project
<b>ОБЩО</b>			<b>152</b>	<b>83</b>	<b>8</b>	<b>61</b>	<b>4/3</b>	<b>3</b>	<b>38,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>304</b>	<b>159</b>	<b>16</b>	<b>129</b>	<b>7/6</b>	<b>5</b>	<b>68,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>606</b>	<b>317</b>	<b>16</b>	<b>273</b>	<b>14/6</b>	<b>5</b>	<b>128,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY</b>

\* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“;

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

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

- задължителни дисциплини – 16 с общ хорариум 1050 часа (87,5%);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (12,5%);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 1200 часа; изпити – 15; текущи оценки – 6; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;

**Ръководител на катедра  
„Консервиране и хладилна технология“:**

(доц. д.н. К. Михалев)

- работа с компютърни класове от персонални компютри.

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

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

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 87/19.04.2017 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 22/27.06.2017 г.);
- в сила от началото на учебната 2017/2018 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Приложение 1  
Структура на учебния план за обучение на специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I</b>	<b>ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60*/0 (5%*/0%)</b>	-
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
<b>II</b>	<b>ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>105*/45 (8,8%*/3,8%)</b>	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промишлени сгради	60*	един
<b>III</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>90 (7,15%)</b>	-
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Управление на проекти	45	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
4	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
5	Бизнес предприемачество	45	един
<b>IV</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>945 (78,8%)</b>	-
1	Иновации в хладилната технология на храните	60	един
2	Теоретични основи на методите за консервиране на храните	60	един
3	Добри практики при преработка на плодове и зеленчуци	45	един
4	Проектиране на хладилници и хладилни съоръжения	45	един
5	Управление на безопасността при преработка на плодове и зеленчуци	45	един
6	Мониторинг и контрол в хладилната верига	45	един
7	Създаване на нов хранителен продукт	60	един
8	Технологично проектиране на предприятия за преработка на плодове и зеленчуци	45	един
9	Хладилна технология на растителните продукти	75	един
10	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – I част	90	един
11	Технология на стерилизираните консерви	105	един
12	Хладилници	105	един
13	Хладилни машини	105	един
14	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60	един
15	Технология на соковете	60	един
	<b>Общо</b>	<b>1200</b>	-

\* при избор на дисциплината

Приложение 2  
Изучавани дисциплини на специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
<b>I</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>450</b>
1	Иновации в хладилната технология на храните	60
2	Теоретични основи на методите за консервиране на храните	60
3	Добри практики при преработка на плодове и зеленчуци	45
4	Проектиране на хладилници и хладилни съоръжения	45
5	Управление на безопасността при преработка на плодове и зеленчуци	45
6	Мониторинг и контрол в хладилната верига	45
7	Създаване на нов хранителен продукт	60
8	Технологично проектиране на предприятия за преработка на плодове и зеленчуци	45
	Хладилна технология на растителните продукти	75
	Технологично обзавеждане в консервната промишленост – I част	90
	Технология на стерилизираните консерви	105
	Хладилници	105
	Хладилни машини	105
	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60
<b>II</b>	<b>Технология на соковете</b>	<b>60</b>
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
5	Инструментални методи за анализ на храни	60
6	Промишлени сгради	60
<b>III</b>	<b>ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Управление на иновациите	(30)
	<b>Общо</b>	<b>1200</b>