

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-р инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 15

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,
НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 15

TECHNOLOGY OF SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH AND
STARCH HYDROLYSATES

Професионална област: Professional Area:	5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	МАГИСТЪР MASTER'S
Професионална квалификация: Professional Qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	2 години 2 years
Форма на обучение: Mode of Study:	РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* 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 „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“ е висококвалифициран специалист, със задълбочена фундаментална и професионална подготовка, владее много добре стопанско-организационните, управленческите, и социалните механизми в сферата на дейността си. Всичко това му позволява да осъществява научно-изследователска, проектантска, производствено-технологична, организационно-управленческа, контролна и преподавателска дейност.

Дипломираният магистър притежава значителен обем от задълбочени знания и умения. Той умее:

- Да изследва, моделира и оптимизира всички механични, физични, физикохимични и технологични операции в захародобивната, захаропреработващата и нишестената промишлености;
- Да създава и внедрява нови технологии при производството на захар, захарни изделия и нишестени продукти;
- Да проектира предприятия и технологични линии за нуждите на захарната, захаропреработващата и нишестената промишлености;

- Да планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- Да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- Да провежда необходимия органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- Да оразмерява, регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;
- Да провежда специализирано обучение на специалисти със средно образование;
- Да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователната и научна степен „ДОКТОР“.

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

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	4 (1)	3	—	—	—	—	—	3	3 (3)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,
 НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL-TIME
 Programme: TECHNOLOGY OF SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH
 AND STARCH HYDROLYSATES
 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/О E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	15.03M	Технология на захарта – II част	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Sugar Technology: Part 2
2	15.06M	Технология на захарните изделия	90	45	—	45	-	—	8,0	—	Technology of Sugar Products
3	15.04M	Технологично обзавеждане на захарните заводи	90	45	—	45	И	—	8,0	—	Technological Equipment of Sugar Manufacturing Plants
4	15.11M	Суровинознание на захарта, захаропреработващата и нишестената промишленост	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Raw Materials in Sugar, Sugar Products Manufacture and the Starch Industry
ОБЩО			330	150	—	180	3/0	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	15.03M	Технология на захарта – I част	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Sugar Technology: Part I
2	15.02M	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	90	30	—	60	И	—	7,0	—	Technology of Starch and Starch Hydrolysates
3	15.06M	Технология на захарните изделия	50	20	—	30	И	—	5,0	—	Technology of Sugar Products
4	15.12M	Технология на тестени захарни изделия	40	20	—	20	И	—	4,0	—	Technology of Sweet Pastry Products
5	15.04M	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	80	40	—	40	И	—	7,0	—	Technological Equipment in Sugar Product Manufacturing
ОБЩО:			350	155	—	195	5/0	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА:			680	305	—	375	8/0	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

№	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/О E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	15.39	Химия и структура на въглехидратите	60	30	—	30	ТО	—	7,0	—	Chemistry and Structure of Carbohydrates
4	15.08	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	60	30	—	30	И	—	7,5	—	Technology of Modified Starches and High-Fructose Corn Syrups
5	15.36	Механизация на производствените процеси и проектиране	60	30	—	30	И	—	7,5	—	Mechanisation of Production Processes and Design
Факултативна дисциплина						Optional Course					
6	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	—	(2,0)	—	Innovation Management
ОБЩО			270	135	15	120	3/2	1	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 седмици)						2nd YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
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
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
3	15.37	Функционални захарни изделия	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Functional Sugar Products
4	15.09	Технология на рафинираната захар	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Refined Sugar
5	15.17	Химико-технологичен контрол	45	15	—	30	ТО	—	3,0	—	Chemical and Technological Control
6	15.40	Оптимизиране на хранителни технологии	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Food Technology Optimisation
7	15.38	Технологичен проект	30	—	—	30	ТО	КП	2,0	—	Technology Project
8	15.20	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
9	15.21	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
ОБЩО			330	165	15	150	5/4	2	40,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	300	30	270	8/6	3	70,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ			1280	605	30	645	16/6	3	130,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

*При дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“

№	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/О E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР										1st YEAR, 1st SEMESTER	
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
1	15.03M	Технология на захарта – II част	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Sugar Technology: Part 2
2	15.06M	Технология на захарните изделия	45	22	—	23	—	—	8,0	—	Technology of Sugar Products
3	15.04M	Технологично обзавеждане на захарните заводи	45	22	—	23	И	—	8,0	—	Technological Equipment of Sugar Manufacturing Plants
4	15.11M	Суровинознание на захарта, захаропрееработващата и нишестената промишленост	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Raw Materials in Sugar, Sugar Products Manufacture and the Starch Industry
		ОБЩО	166	74	—	92	3/0	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР										1st YEAR, 2nd SEMESTER	
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
1	15.03M	Технология на захарта – I част	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Sugar Technology: Part I
2	15.02M	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	45	15	—	30	И	—	7,0	—	Technology of Starch and Starch Hydrolysates
3	15.06M	Технология на захарните изделия	25	10	—	15	И	—	5,0	—	Technology of Sugar Products
4	15.12M	Технология на тестени захарни изделия	20	10	—	10	И	—	4,0	—	Technology of Sweet Pastry Products
5	15.04M	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	40	20	—	20	И	—	7,0	—	Technological Equipment in Sugar Product Manufacturing
		ОБЩО:	175	77	—	98	5/0	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА:	341	151	—	190	8/0	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИЛО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 1st SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
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
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	06.19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	15.39	Химия и структура на въглехидратите	30	15	—	15	И	—	7,0	—	Chemistry and Structure of Carbohydrates
4	15.08	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	30	15	—	15	И	—	7,5	—	Technology of Modified Starches and High-Fructose Corn Syrups
5	15.36	Механизация на производствените процеси и проектиране	30	15	—	15	И	—	7,5	—	Mechanisation of Production Processes and Design
Факултативна дисциплина											Optional Courses
6	11.72	Управление на иновациите	(15)	(7)	(8)	—	(ТО)	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			136	68	8	60	3/2	1	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 2nd SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
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
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3	15.37	Функционални захарни изделия	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Functional Sugar Products
4	15.09	Технология на рафинираната захар	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Refined Sugar
5	15.17	Химико-технологичен контрол	23	8	—	15	ТО	—	3,0	—	Chemical and Technological Control
6	15.40	Оптимизиране на хранителни технологии	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Food Technology Optimisation
7	15.38	Технологичен проект	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Technology Project
8	15.24	Индивидуална работа с преподавателите	-	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials
9	15.21	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
ОБЩО			167	83	8	76	4/4	2	40,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			303	151	16	136	7/6	3	70,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ			644	302	16	326	15/6	3	130	—	TOTAL FOR 2 YEARS

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

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 захар, захарни изделия, нишесте и нишестени хидролизати..

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 – 17 с общ хорариум 1055 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 – 1280 часа; изпити – 16; 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:

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

(доц.дн. В. Попова)

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

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

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

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 19/08.06.2017 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 22/27.07.2017 г.);
- в сила от началото на учебната 2017/2018 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60*/0 (4,7*/0)	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
II	ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	105*/45 (8,2*/3,5)	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	60*	един
III	ИКОНОМИЧЕСКИ	90 (7,0)	
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
IV	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	1085 (84,8)	
1	Технология на захарта – II част	75	един
2	Технология на захарните изделия	90	един
3	Технологично обзавеждане на захарните заводи	90	един
4	Суровинознание на захарта, захаропреработващата и нишестената промишленост	75	един
5	Технология на захарта – I част	90	един
6	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	90	един
7	Технология на захарните изделия	50	един
8	Технология на тестени захарни изделия	40	един
9	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	80	един
10	Химия и структура на въглехидратите	60	един
11	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	60	един
12	Механизация на производствените процеси и проектиране	60	един
13	Функционални захарни изделия	45	един
14	Технология на рафинираната захар	60	един
15	Химико-технологичен контрол	45	един
16	Оптимизиране на хранителни технологии	45	един
17	Технологичен проект	30	един

* при избор на дисциплината

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	1130
1	Инвестиционно проектиране	45
2	Технология на захарта – II част	75
3	Технология на захарните изделия	90
4	Технологично обзавеждане на захарните заводи	90
5	Суровинознание на захарта, захаропреработващата и нишестената промишленост	75
6	Технология на захарта – I част	90
7	Технология на нишестето и нишестените хидролизати	90
8	Технология на захарните изделия	50
9	Технология на тестени захарни изделия	40
10	Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия	80
11	Химия и структура на въглехидратите	60
12	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	60
13	Механизация на производствените процеси и проектиране	60
14	Функционални захарни изделия	45
15	Технология на рафинираната захар	60
16	Химико-технологичен контрол	45
17	Оптимизиране на хранителни технологии	45
18	Технологичен проект	30
II	ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)	150
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
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	1280