

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 – 14

**„ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ  
И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“**

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

of Programme: Code 1 – 14

**TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDER, BREAD MAKING  
AND CONFECTIONERY PRODUCTS**

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

**Инженерът** със специалност **„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“** с ОКС **„Магистър“** има фундаментална и професионална подготовка, владее стопанско-организационните, управленческите и социалните механизми в сферата на дейността си. Той може да осъществява производствено-технологична, организационно-управленческа, контролна, проектантска, изследователска и преподавателска дейност в съответните подотрасли на хранително-вкусовата промишленост е висококвалифициран специалист за нуждите на съответните подотрасли на хранителната промишленост – зърносъхранението, зърнопреработването, хлебопроизводството, сладкарството и фуражната промишленост.

Дипломираният инженер по **„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“** с ОКС **„Магистър“** умее:

- Да планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- Да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- Да ръководи и провежда необходимите органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;

- Да оразмерява, регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;

- Да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователната и научна степен **„Доктор“**.

- Да създава и внедрява нови технологии и асортименти в производството;

- Да проектира предприятия и технологични линии.

- Да провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование;

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	провеждане	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: „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 година)

III. CURRICULUM – FULL-TIME

Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDER, BREAD MAKING AND CONFECTIONERY PRODUCTS

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)
<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	12.01M	Зърнени суровини и съхранението им	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Grain Products and Grain Storage
2	12.04	Технология на зърнените продукти	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Technology of Cereal Products
3	12.10	Технология на хлебните и сладкарските изделия	105	45	—	60	И	—	8,0	—	Technology of Bread and Confectionery Products
4	12.06M	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата промишленост	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Technological Equipment in the Grain Processing Industry
<b>ОБЩО</b>			<b>390</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>240</b>	<b>4/0</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	12.08	Микробиология на зърното и хляба	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Microbiology of Grain and Bread
2	12.03	Основи на зърнопреработването	105	45	—	60	И	—	9,0	—	Fundamentals of Grain Processing
3	12.09	Технология на хляба	105	45	—	60	И	—	9,0	—	Bread Technology
4	12.12	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	78	48	—	30	И	—	7,0	—	Technological Equipment in the Bread Making Industry
<b>ОБЩО</b>			<b>363</b>	<b>183</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/0</b>	<b>—</b>	<b>32,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>753</b>	<b>363</b>	<b>—</b>	<b>390</b>	<b>8/0</b>	<b>—</b>	<b>62,0</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	12.64	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75	45	—	30	И	КР	7,0	—	Special Technologies in Grain Storage and Processing
4	12.65	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	45	30	—	15	И	КР	5,0	—	Special Technologies in Cereal and Fodder Production
5	12.38	Иновации в сладкарството	45	30	—	15	И	КР	5,0	—	Confectionery Innovation
6	12.37	Специални технологии в хлебопроизводството	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Special Technologies in Bread Making
<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>180</b>	<b>15</b>	<b>105</b>	<b>4/2</b>	<b>0/4</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	12.66	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично оборудване	60	45	—	15	И	КП	6,0	—	Aspiration and Pneumatic Transport Systems and Specialised Technological Equipment
4	12.40	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30	15	—	15	ТО	—	3,0	—	Safety and Quality Management Systems in Cereal Processing, Bread Making and Confectionery Production
5	12.67	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30	20	—	10	ТО	КР	3,0	—	Technology of Cereal-Based Functional Foods and New Product Development
6	12.68	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Engineering Rheology and Process Structuring of Food Systems
7	12.69	Технологично проектиране	30	—	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
8	12.21	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
9	12.22	Държавен изпит/Дипломна работа/Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>300</b>	<b>170</b>	<b>15</b>	<b>115</b>	<b>5/5</b>	<b>2/1 (3/1)</b>	<b>45,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>600</b>	<b>350</b>	<b>30</b>	<b>220</b>	<b>9/7</b>	<b>2/5 (3/5)</b>	<b>75,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

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

**III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

Специалност: „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 година)

**III. CURRICULUM – PART-TIME**

Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDER, BREAD MAKING AND CONFECTIONERY PRODUCTS

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)
<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	12.01M	Зърнени суровини и съхранението им	45	23	—	22	И	—	7,0	—	Grain Products and Grain Storage
2	12.04	Технология на зърнените продукти	53	23	—	30	И	—	8,0	—	Technology of Cereal Products
3	12.10	Технология на хлебните и сладкарските изделия	53	23	—	30	И	—	8,0	—	Bread Technology and Confectionery Products
4	12.06M	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата промишленост	45	23	—	22	И	—	7,0	—	Technological Equipment in the Grain Processing Industry
<b>ОБЩО</b>			<b>196</b>	<b>92</b>	<b>—</b>	<b>104</b>	<b>4/0</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	12.08	Микробиология на зърното и хляба	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Microbiology of Grain and Bread
2	12.03	Основи на зърнопреработването	53	23	—	30	И	—	9,0	—	Fundamentals of Grain Processing
3	12.09	Технология на хляба	53	23	—	30	И	—	9,0	—	Bread Technology
4	12.12	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	39	24	—	15	И	—	7,0	—	Technological Equipment in the Bread Making Industry
<b>ОБЩО</b>			<b>183</b>	<b>93</b>	<b>—</b>	<b>90</b>	<b>4/0</b>	<b>—</b>	<b>32,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>379</b>	<b>185</b>	<b>—</b>	<b>194</b>	<b>8/0</b>	<b>—</b>	<b>62,0</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	12.64	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	38	23	—	15	И	КР	7,0	—	Special Technologies in Grain Storage and Processing
4	12.65	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	23	15	—	8	И	КР	5,0	—	Special Technologies in Cereal and Fodder Production
5	12.38	Иновации в сладкарството	23	15	—	8	И	КР	5,0	—	Confectionery Innovation
6	12.37	Специални технологии в хлебопроизводството	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Special Technologies in Bread Making
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	8	7	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>153</b>	<b>91</b>	<b>8</b>	<b>54</b>	<b>4/2</b>	<b>0/4</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, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11.90	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	Промишлени 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	12.66	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично оборудване	30	23	—	7	И	КП	6,0	—	Aspiration and Pneumatic Transport Systems and Specialised Technological Equipment
4	12.40	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	15	8	—	7	ТО	—	3,0	—	Safety and Quality Management Systems in Cereal Processing, Bread Making and Confectionery Production
5	12.67	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	15	10	—	5	ТО	КР	3,0	—	Technology of Cereal-Based Functional Foods and New Product Development
6	12.68	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Engineering Rheology and Process Structuring of Food Systems
7	12.69	Технологично проектиране	15	—	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
8	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Individual Tutorials
9	12.22	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>151</b>	<b>86</b>	<b>8</b>	<b>57</b>	<b>4/5</b>	<b>2/1 (3/1)</b>	<b>45,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>304</b>	<b>177</b>	<b>16</b>	<b>111</b>	<b>8/7</b>	<b>2/5 (3/5)</b>	<b>75,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

\* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промишлени 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 напитки.

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 – 18 с общ хорариум 1203 часа (88,9%);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (11,1 %);
- 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 – 1353 часа; изпити – 17; текущи оценки – 7; преддипломен стаж – 90 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа/дипломен проект – 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 зърнените, фуражните, хлебните  
и сладкарските продукти“:**

**(доц. д-р инж. А. Колева)**

- 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;

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 5/19.04.2017 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 „Технология зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I</b>	<b>ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60*/10 (4,4*/10)</b>	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
<b>II</b>	<b>ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>105*/45 (7,8*/3,3)</b>	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	60*	един
<b>III</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>90 (6,65)</b>	
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Управление на проекти		един
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
4	Бизнес предприемачество		един
5	Управление на иновациите		(30)
<b>IV</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>1098 (81,2)</b>	
1	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75	един
2	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	45	един
3	Иновации в сладкарството	45	един
4	Специални технологии в хлебопроизводството	45	един
5	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане	60	един
6	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30	един
7	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30	един
8	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45	един
9	Технологично проектиране	30	един
	Зърнени суровини и съхранението им	90	един
	Технология на зърнените продукти	105	един
	Технология на хлебните и сладкарските изделия	105	един
	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата промишленост	90	един
	Микробиология на зърното и хляба	75	един
	Основи на зърнопреработването	105	един
	Технология на хляба	105	един
	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	78	един
	Общо	<b>1353</b>	

\* при избор на дисциплината

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност „Технология зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
<b>I</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>1203 (88,9 %)</b>
1	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75
2	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	45
3	Иновации в сладкарството	45
4	Специални технологии в хлебопроизводството	45
5	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане	60
6	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30
7	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30
8	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45
9	Технологично проектиране	30
10	Зърнени суровини и съхранението им	90
11	Технология на зърнените продукти	105
12	Технология на хлебните и сладкарските изделия	105
13	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата промишленост	90
14	Микробиология на зърното и хляба	75
15	Основи на зърнопреработването	105
16	Технология на хляба	105
17	Технологично обзавеждане на хлебната промишленост	78
<b>II</b>	<b>ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)</b>	<b>150 (11,1 %)</b>
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	
5	Инструментални методи за анализ на храни	60
6	Промислени сгради	
<b>III</b>	<b>ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	<b>1353</b>