

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.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 47/01.07.2019 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: Professional Field:	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:	БАКАЛАВЪР BACHELOR
Професионална квалификация: Professional Qualification:	ИНЖЕНЕР ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	4 години 4 years
Форма на обучение: Mode of Training:	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 № 19/12.07.2014 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 Европейски 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 инженерс 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	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	5	5	—	1	—	—	—	—	—	—	40	12	52
II	15	15	5	5	1	1	—	—	—	—	—	—	40	12	52
III	15	15	5	5	—	—	2	2	—	—	—	—	40	12	52
IV	15	10	5	3	—	—	2	—	—	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. Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1ST YEAR, 1ST SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
ОБЩО			285	135	30	120	4/2	—	30,0	1	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1ST YEAR, 2ND SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
8	50.01	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training – 1 Week
ОБЩО			315	135	—	180	4/2	—	31,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	270	30	300	8/4	1	61,0	1	TOTAL FOR THE YEAR

* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти

* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 3rd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											
											Compulsory Courses
1	20.03 11.13	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	—	ТО	—	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	КР	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	ТО	—	3,0	—	Specialized foreign language* // Specialized Bulgarian Language**
7	50.01	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training – 1 Week
											Optional Course
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
9	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	—	ТО	—	(3,5)	—	Ethics
10	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	—	(30)	ТО	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
ОБЩО			315	150	15	150	4/2	1	31,0	1	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											
											Compulsory Courses
1	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	30	—	—	ТО	—	3,0	—	Management of Enterprises in the Food and Flavour Industries
2	24.02	Процеси и апарати – II част	75	30	—	45	И	КР	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	ТО	—	4,0	—	Ecology and labor protection
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
7	50.01	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training – 1 Week
											Optional Course
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
9	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**
ОБЩО			360	180	—	180	4/2	1	31,0	2	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			675	330	15	330	8/4	2	62,0	3	TOTAL FOR THE YEAR

* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти

* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											3rd YEAR, 5th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
Факултативни дисциплини											Optional Courses
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food regulation and standardization
ОБЩО			330	150	—	180	4/1	—	30,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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	(45)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 Weeks
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective Courses (1 of 2)
5	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
6	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
ОБЩО			255	105	—	105	3/1	—	30,0	(1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			585	215	—	285	7/2	—	60,0	(1)	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	10.53	Хладилна логистика	60	30	—	30	ТО	—	4,5	—	Refrigeration logistics
2	10.54	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	—	30	И	—	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)
Специализации(1 от 3)						Specialization(1 от 3)					
Специализация „Технология на месото и рибата“						Specialization „Technology of meat and fish“					
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 poultrymeat and eggs
Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“						Specialization „Technology of milk and dairy products“					
4	09.02	Микробиология на млякото и млечните продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Microbiology of milk and dairy products
5	09.06	Технология на сиренето	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of cheese
6	09.19	Технология на млечнокиселите продукти	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technology of fermented dairy products
Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“						Specialization „Technology of fruit and vegetable products“					
4	10.55	Технология на стерилизираните и сушените продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Canned and dried product technology
5	10.56	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fruit and vegetable refrigeration technology
6	10.57	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	75	45	—	30	И	—	4,5	—	Technological equipment in fruit and vegetable processing
		ОБЩО	330	180	—	150	4/1	—	30,0	—	TOTAL

IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ) 4th YEAR, 8th 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
Специализации(1 от 3)						Specialization(1 от 3)					
Специализация „Технология на месото и рибата“						Specialization „Technology of meat and fish“					
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
Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“						Specialization „Technology of milk and dairy products“					
4	09.55	Технологично обзавеждане в млечната промишленост	75	45	—	30	И	КР	6,0	—	Technological equipment in dairy industry
5	09.38	Технология на трайните млечни продукти	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technology of shelf-stable dairy products
Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“						Specialization „Technology of fruit and vegetable products“					
4	10.58	Технология на соковете и концентрираните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fruit juice and concentrated product technology
5	10.59	Хладилни машини и инсталации	75	45	—	30	И	КР	4,5	—	Refrigeration machines and installations
ОБЩО			195	105	—	90	3/1	1	30,0		TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			525	285	—	240	7/2	1	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			2400	1200	45	1155	30/12	4	243,0		TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИИ 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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1ST YEAR, 1ST SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
ОБЩО			129	68	15	46	4/2	—	30,0	1	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1ST YEAR, 2ND SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual work with the lectures
ОБЩО			143	67	—	76	4/2	—	31,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			272	135	15	122	8/4	1	61,0	1	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 3rd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual work with the lectures
Факултативна дисциплина											Optional Course
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
ОБЩО			123	75	8	60	4/2	1	32,0	1	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
ОБЩО			181	90	—	91	4/2	1	30,0	2	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			324	165	8	151	8/4	2	62,0	3	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 5th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
Факултативни дисциплини											Optional Courses
6	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(15)	(7)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
7	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(15)	(7)	(8)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food regulation and standardization
ОБЩО			166	75	—	91	4/1	—	30,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 6th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective Courses (1 of 2)
5	10.09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
6	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
ОБЩО			129	76	—	61	3/1	—	30,0	(1)	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			295	151	—	152	7/2	—	60,0	(1)	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 7th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.53	Хладилна логистика	30	15	—	15	ТО	—	4,5	—	Refrigeration logistics
2	10.54	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	—	15	И	—	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
Специализации(1 от 3)						Specialization(1 от 3)					
Специализация „Технология на месото и рибата“						Specialization „Technology of meat and fish“					
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 poultrymeat and eggs
Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“						Specialization „Technology of milk and dairy products“					
4	09.02	Микробиология на млякото и млечните продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Microbiology of milk and dairy products
5	09.06	Технология на сиренето	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of cheese
6	09.19	Технология на млечнокиселите продукти	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Technology of fermented dairy products
Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“						Specialization „Technology of fruit and vegetable products“					
4	10.55	Технология на стерилизираните и сушените продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Canned and dried product technology
5	10.56	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fruit and vegetable refrigeration technology
6	10.57	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	38	23	—	15	И	—	4,5	—	Technological equipment in fruit and vegetable processing
		ОБЩО	166	91	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL

IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4 th YEAR, 8 th 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
Специализации(1 от 3)						Specialization(1 от 3)					
Специализация „Технология на месото и рибата“						Specialization „Technology of meat and fish“					
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
Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“						Specialization „Technology of milk and dairy products“					
4	09.55	Технологично обзавеждане в млечната промишленост	38	23	—	15	И	КР	6,0	—	Technological equipment in dairy industry
5	09.38	Технология на трайните млечни продукти	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Technology of shelf-stable dairy products
Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“						Specialization „Technology of fruit and vegetable products“					
4	10.58	Технология на соковете и концентрираните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fruit juice and concentrated product technology
5	10.59	Хладилни машини и инсталации	38	23	—	15	И	КР	4,5	—	Refrigeration machines and installations
ОБЩО			98	53	—	45	3/1	1	30,0		TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			264	144	—	120	7/2	1	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1155	595	23	545	30/12	4	243,0		TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

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 – 7с 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 (44/24.06.2019 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол № 46/01.07.2019 г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол № 47/01.07.2019 г.)
- в сила от началото на учебната 2019/2020 година.
- за студентите от II курс (приети през учебната 2018/2019) дисциплината „Опознавателна практика“ от II семестър се извежда в III семестър (учебна 2019/2020 г.).

**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.
	I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	210 (8,7)	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
	II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	645 (26,9)	
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
	III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	360 (15,0)	
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
	IV. ХУМАНИТАРНИ	90 (3,8)	
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
	V. ИКОНОМИЧЕСКИ	75 (3,12)	
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
	VI. ОБЩИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	675 (28,3)	
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
	VII. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ /по специализиращи модули/	345 (14,3)	
Модул „Технология на месото и рибата“			
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
Модул „Технология на млякото и млечните продукти“			
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
Модул „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“			
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
	ОБЩО	2400	

Изучавани дисциплини на специалност „Технология и качество на храни“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	2370
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
Модул „Технология на млякото и млечните продукти“		
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
Модул „Технология на месото и рибата“		
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
Модул „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“		
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
II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2		
1	Управление на качеството	30
2	Опаковане на хранителни продукти	30
III. ФАКУЛТАТИВНИ		
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)
ОБЩО		2400