

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

Приет с решение на АС (Протокол № 17/20.04.2021 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р инж. П. Моллов)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 39

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИ И АРОМАТИЧНИ ПРОДУКТИ“

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

of Programme: Code 1 – 39

„TECHNOLOGY OF FOOD, FRAGRANCE AND FLAVOUR  
PRODUCTS“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>БАКАЛАВЪР BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>ИНЖЕНЕР ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години 4 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*</b>

\* Във връзка с изпълнението на **ПРОЕКТ „СТЪПКА КЪМ НОВО ОБРАЗОВАТЕЛНО БЪДЕЩЕ С ЕЛЕКТРОННИ ФОРМИ НА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ“** (Договор BG051PO001-4.3.04-0008, финансиран по Оперативна програма „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез 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 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 инженер с образователно-квалификационна степен (ОКС) „БАКАЛАВЪР“ по специалност „**Технология на храни и ароматични продукти**“ е висококвалифициран специалист за нуждите на различни отрасли на хранително-вкусовата промишленост, важни за икономиката на страната – маслодобивна, маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост, захародобивна, захаропреработваща и нишестена промишленост, тютюнева промишленост. Той притежава задълбочена фундаментална и професионално-технологична подготовка, което му позволява да управлява производствените и социалните механизми в сферата на дейността си, както и да се адаптира към особеностите на останалите браншове на хранително-вкусовата промишленост. Наред с общотехнологичната си подготовка в областта на храните и ароматичните продукти, студентите получават задълбочени технологични знания и умения в областта на растителните и етерични масла, маслопродуктите, парфюмерията, козметиката, сапуните, перилните и миещите препарати. Те имат възможност да получат също така профилираща подготовка и по допълнителен специализиращ модул, избран от следните два:

*А. Технология на тютюна и тютюневите изделия:* производство и сушене на тютюна; първична обработка на тютюна; промишлена обработка на тютюна; производство на цигари и други тютюневи изделия и др.

*Б. Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати:* производство на бяла и рафинирана захар; технологии на шоколадови и захарни изделия; технологии на нишестето и нишестените хидролизати и др.

Инженерът с ОКС „Бакалавър“ по специалност „**Технология на храни и ароматични продукти**“ може да:

- планира, организира, управлява, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- провежда органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ за оперативен контрол на производствения процес;
- регулира и оптимизира работните параметри на технологичното оборудване;
- осъществява самостоятелна професионална изява или работи в екип;
- участва в колективи при разработването и дизайна на иновативни хранителни, ароматно-вкусови и ароматични продукти;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификация в ОКС „Магистър“, както и да участва в различни форми на продължаващо обучение.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, да извършва учебно-преподавателска и научноизследователска дейност, както и да участва като консултант и експерт в състава на колективи за разработване на нови продукти, технологии и предприятия.

**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	15	4 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
III	15	15	4 (1)	5	—	—	—	(2)	—	—	—	—	39	13	52
IV	15	10	4 (1)	3	—	—	(2)	—	—	4	2 (8)	1	39	1	40

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

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: TECHNOLOGY OF FOOD, FRAGRANCE AND  
 FLAVOUR PRODUCTS  
 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	Семинар ни Seminars	Практиче ски Practical	И/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	21.02	Висша математика	60	30	30	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Applied Physics
3	01.03	Неорганична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Organic Chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	45	15	—	30	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* // Specialized Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	23.04	Статистика	45	15	—	30	ТО	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	60	30	—	30	И	КР	5,0	—	Technical Mechanics and Engineering Graphics
3	02.01	Аналитична химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry
4	03.05	Химия на природните съединения	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* // Specialized Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
8	50.02	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory practical training – 1 week
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>270</b>	<b>30</b>	<b>300</b>	<b>8/4</b>	<b>1</b>	<b>61,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти											* – for Bulgarian students; ** – for foreign students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	20.03 11.13	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	—	TO	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати - I част	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Process Engineering: Part 1
3	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	6,0		Additives in Food and Flavour 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	TO	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
7	50.02	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0		Introductory practical training – 1 week
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Course</b>					
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(2,0)		Physical Education and Sport
9	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
10	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	—	(30)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>150</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>31,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	30	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
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	TO	—	4,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
7	50.02	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0		Introductory practical training – 1 week
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Course</b>					
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	(2,0)	—	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)	TO	—	(3,0)	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
<b>ОБЩО</b>			<b>360</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>31,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>675</b>	<b>330</b>	<b>15</b>	<b>330</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>62,0</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

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

\* – for Bulgarian students; \*\* – for foreign students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	05.01	Микробиология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Microbiology
2	16.34	Суровинознание на растителни и етерични масла	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Raw Materials Science for Producing Vegetable and Essential Oils
3	16.02	Технология на растителните мазнини	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Vegetable Oils
<b>Избираем модул (1 от 2)*</b>											<b>Elective Modules (1 of 2)*</b>
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>											<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>
4	15.41	Технология на захарта, захарните изделия и нишестето	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Sugar, Confectionery and Starch
5	17.35	Технологични основи на тютюна и тютюневите изделия	30	15	—	15	ТО	—	3,0	—	Technology Basics of Tobacco and Tobacco Products
6	17.03	Производство и сушене на тютюна	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Production and Curing of Tobacco
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>											<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>
4	17.11	Технология на тютюна и тютюневите изделия	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Tobacco and Tobacco Products
5	15.42	Технология на нишестето	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Starch
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
7	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
8	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

\* Избраният модул се изучава и в VI, VII и VIII семестър.

\* The elected module is to be studied in the 6<sup>th</sup>, 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> semester.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	16.03	Технология на етеричните масла	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Technology of Essential Oils
2	16.12	Технология на преработването на мазнини	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
3	15.19 16.21 17.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical training – 2 weeks
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>											<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>
4	17.02	Стокознание на тютюна	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Tobacco Raw Materials
5	17.12	Системи за транспорт и сушене на тютюна	45	30	—	15	ТО	—	5,0	—	Systems for Transportation and Curing of Tobacco
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>											<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>
4	15.43	Технология на бялата захар	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Technology of White Sugar
5	15.32	Технология на нишестените хидролизати	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technology of Starch Hydrolysates
<b>Избираеми дисциплина (1 от 3)</b>											<b>Elective Courses (1 of 3)</b>
6	17.29	Специализиран сензорен анализ	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Specialized Sensory Analysis
7	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
8	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
		<b>ОБЩО</b>	<b>315</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>3/2 4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>645</b>	<b>315</b>	<b>—</b>	<b>330</b>	<b>8/3 9/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	16.13	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment for Vegetable Oil Production and Processing
3	16.21 17.19 15.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Practical training – 2 weeks
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>											<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>
4	17.05	Промислена обработка на тютюна	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Industrial Processing of Tobacco
5	17.06	Технология на тютюневите изделия – I част	60	30	—	30	И	—	5,5	—	Technology of Tobacco Products: Part 1
6	17.26	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	45	30	—	15	И	—	4,5	—	Technological Equipment for Industrial Processing of Tobacco
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>											<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>
4	15.09	Технология на рафинираната захар	45	30	—	15	И	—	4,5	—	Technology of Refined Sugar
5	15.44	Технология на шоколадовите изделия	60	30	—	30	И	—	5,5	—	Technology of Chocolate Products
6	15.48	Технологично обзавеждане за производство на въглехидратни продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment for Carbohydrates Production
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>165 180</b>	<b>—</b>	<b>165 150</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	16.22 17.20 15.20	Преддипломен стаж	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Practical training – 2 weeks
2	16.23 17.21 15.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final examination/Bachelor thesis
3	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
4	16.05	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	60	45	—	15	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Production of Essential Oils, Perfumery and Cosmetics
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
5	17.09	Технология на тютюневите изделия – II част	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technology of Tobacco Products: Part 2
6	17.10	Технологично обзавеждане на цигареното производство	70	40	—	30	И	—	5,0	—	Technological Equipment for the Cigarette Industry
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
5	15.49	Технологично обзавеждане за производство на шоколадови и захарни изделия	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technological Equipment for Chocolate and Confectionery Production
6	15.06	Технология на захарните изделия	70	40	—	30	И	—	5,0	—	Confectionery Technology
		<b>ОБЩО</b>	<b>250</b>	<b>145</b>	<b>—</b>	<b>105</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>580</b>	<b>310</b> <b>325</b>	<b>—</b>	<b>270</b> <b>255</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>61,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2500</b>	<b>1225</b> <b>1240</b>	<b>45</b>	<b>1230</b> <b>1215</b>	<b>34/12</b> <b>35/10</b>	<b>3</b>	<b>244,0</b>	<b>4</b>	<b>TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИ И  
 АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME  
 Programme: TECHNOLOGY OF FOOD,  
 FRAGRANCE AND FLAVOUR PRODUCTS  
 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	ИТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	21.02	Висша математика	30	15	15	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Applied Physics
3	01.03	Неорганична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Organic Chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	23	8	—	15	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>129</b>	<b>68</b>	<b>15</b>	<b>46</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	23.04	Статистика	23	8	—	15	ТО	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	30	15	—	15	И	КР	5,0	—	Technical Mechanics and Engineering Graphics
3	02.01	Аналитична химия	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry
4	03.05	Химия на природните съединения	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	15	7	—	8	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>67</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>272</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>122</b>	<b>8/4</b>	<b>1</b>	<b>61,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	23	15	8	—	TO	—	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 Food and Flavour Products
4	04.18	Биохимия – I част	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Biochemistry
5	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	KP	5,0	—	Heat Engineering
6	15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Course</b>
7	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
8	19.100	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>123</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>31,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	15	15	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	38	15	—	23	И	KP	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	TO	—	4,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
7	15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	1,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>181</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>31,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>324</b>	<b>165</b>	<b>8</b>	<b>151</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>62,0</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	05.01	Микробиология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology
2	16.34	Суровинознание на растителни и етерични масла	23	15	—	8	И	—	4,0	—	Raw Materials Science for Producing Vegetable and Essential Oils
3	16.02	Технология на растителните мазнини	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Vegetable Oils
<b>Избираем модул (1 от 2)*</b>											<b>Elective Modules (1 of 2)*</b>
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>											<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>
4	15.41	Технология на захарта, захарните изделия и нишестето	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Sugar, Confectionery and Starch
5	17.35	Технологични основи на тютюна и тютюневите изделия	15	8	—	7	ТО	—	3,0	—	Technology Basics of Tobacco and Tobacco Products
6	17.03	Производство и сушене на тютюна	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Production and Curing of Tobacco
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>											<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>
4	17.11	Технология на тютюна и тютюневите изделия	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Tobacco and Tobacco Products
5	15.42	Технология на нишестето	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Starch
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
7	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
8	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>167</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>84</b>	<b>5/1</b> <b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

\* Избраният модул се изучава и в VI, VII и VIII семестър.

\* The elected module is to be studied in the 6<sup>th</sup>, 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> semester.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	16.03	Технология на етеричните масла	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Technology of Essential Oils
2	16.12	Технология на преработването на мазнини	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
3	15.19 16.21 17.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
4	17.02	Стокознание на тютюна	45	23	—	22	И	—	7,0	—	Tobacco Raw Materials
5	17.12	Системи за транспорт и сушене на тютюна	23	15	—	8	ТО	—	5,0	—	Systems for Transportation and Curing of Tobacco
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
4	15.43	Технология на бялата захар	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Technology of White Sugar
5	15.32	Технология на нишестените хидролизати	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Technology of Starch Hydrolysates
<b>Избираеми дисциплина (1 от 3)</b>						<b>Elective Courses (1 of 3)</b>					
6	17.29	Специализиран сензорен анализ	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Specialized Sensory Analysis
7	10.09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
8	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
		<b>ОБЩО</b>	<b>159</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>84</b>	<b>3/2 4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>326</b>	<b>158</b>	<b>—</b>	<b>168</b>	<b>8/3 9/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	16.13	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment for Vegetable Oil Production and Processing
3	15.19 16.21 17.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
4	17.05	Промислена обработка на тютюна	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Industrial Processing of Tobacco
5	17.06	Технология на тютюневите изделия – I част	30	15	—	15	И	—	5,5	—	Technology of Tobacco Products: Part 1
6	17.26	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	23	15	—	8	И	—	4,5	—	Technological Equipment for Industrial Processing of Tobacco
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
4	15.09	Технология на рафинираната захар	23	15	—	8	И	—	4,5	—	Technology of White Sugar
5	15.44	Технология на шоколадовите изделия	30	15	—	15	И	—	5,5	—	Technology of Chocolate Products
6	15.48	Технологично обзавеждане за производство на въглехидратни продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment for Carbohydrates Production
		<b>ОБЩО</b>	<b>167</b>	<b>83 91</b>	<b>—</b>	<b>84 76</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	16.22 17.20 15.20	Изследователска работа	(120)	—	—	—	TO	—	4,0	—	Research work
2	16.23 17.21 15.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final examination/Bachelor thesis
3	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
4	16.05	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	30	23	—	7	И	—	4,0	—	Technological Equipment for the Production of Essential Oils, Perfumery and Cosmetics
<b>Модул 1 „Технология на тютюна и тютюневите изделия“</b>						<b>Module 1: Technology of Tobacco and Tobacco Products</b>					
5	17.09	Технология на тютюневите изделия – II част	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Tobacco Products: Part 2
6	17.10	Технологично обзавеждане на цигареното производство	35	20	—	15	И	—	5,0	—	Technological Equipment for the Cigarette Industry
<b>Модул 2 „Технология на захарта, захарните и шоколадови изделия, нишестето и нишестените хидролизати“</b>						<b>Module 2: Technology of Sugar, Confectionery and Chocolate Products, Starch and Starch Hydrolysates</b>					
5	15.49	Технологично обзавеждане за производство на шоколадови и захарни изделия	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technological Equipment for Chocolate and Confectionery Production
6	15.06	Технология на захарните изделия	35	20	—	15	И	—	5,0	—	Confectionery Technology
		<b>ОБЩО</b>	<b>125</b>	<b>73</b>	<b>—</b>	<b>52</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>		<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>292</b>	<b>156</b> <b>164</b>	<b>—</b>	<b>136</b> <b>128</b>	<b>10/1</b>	<b>—</b>	<b>61,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>1214</b>	<b>614</b> <b>622</b>	<b>23</b>	<b>577</b> <b>569</b>	<b>34/12</b> <b>35/10</b>	<b>3</b>	<b>244,0</b>	<b>4</b>	<b>TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING</b>

## Структура на учебния план за обучение на специалност “Технология на храни и ароматични продукти”

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (8,4 %)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>		<b>645 (25,8 %)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Физикохимия и колоидна химия	90	един
6	Биохимия	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(60)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>330 (13,2 %)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		<b>90 (3,6 %)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири
<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>105 (4,2 %)</b>	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един

<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1120 (44,8 %)</b>	
1	Суровинознание на растителни и етерични масла	45	един
2	Технология на растителните мазнини	75	един
3	Технология на етеричните масла	75	един
4	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	75	един
5	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75	един
6	Технология на преработването на мазнини	75	един
7	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	60	един
8	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	60	един
9	Производство и сушене на тютюна	45	един
10	Системи за транспорт и сушене на тютюна	45	един
11	Технологични основи на тютюна и тютюневите изделия	30	един
12	Стокознание на тютюна	90	един
13	Промислена обработка на тютюна	75	един
14	Технология на тютюневите изделия – I част	60	един
15	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	45	един
16	Технология на тютюневите изделия – II част	60	един
17	Технологично обзавеждане на цигареното производство	70	един
18	Технология на нишестето	75	един
19	Технология на бялата захар	75	един
20	Технология на нишестените хидролизати	60	един
21	Технология на рафинираната захар	45	един
22	Технология на шоколадовите изделия	60	един
23	Технологично обзавеждане за производство на въглехидратни продукти	75	един
24	Технологично обзавеждане за производство на шоколадови и захарни изделия	60	един
25	Технология на захарните изделия	70	един
26	Технология на тютюна и тютюневите изделия	60	един
27	Технология на захарта, захарните изделия и нишестето	60	един
28	Специализиран сензорен анализ	(30)	един



Изучавани дисциплини на специалност “Технология на храни и ароматични продукти”

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470 (98,8 %)</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Физикохимия и колоидна химия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Суровинознание на растителни и етерични масла	45
25	Технология на растителните мазнини	75
26	Технология на етеричните масла	75
27	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини	75
28	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75
29	Технология на преработването на мазнини	75
30	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	60
31	Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати	60
32	Производство и сушене на тютюна	45
33	Системи за транспорт и сушене на тютюна	45
34	Технологични основи на тютюна и тютюневите изделия	30

35	Стокосзнание на тютюна	90
36	Промислена обработка на тютюна	75
37	Технология на тютюневите изделия – I част	60
38	Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна	45
39	Технология на тютюневите изделия – II част	60
40	Технологично обзавеждане на цигареното производство	70
41	Технология на нишестето	75
42	Технология на бялата захар	75
43	Технология на нишестените хидролизати	60
44	Технология на рафинираната захар	45
45	Технология на шоколадовите изделия	60
46	Технологично обзавеждане за производство на въглехидратни продукти	75
47	Технологично обзавеждане за производство на шоколадови и захарни изделия	60
48	Технология на захарните изделия	70
49	Технология на тютюна и тютюневите изделия	60
50	Технология на захарта и захарните изделия	60
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30 (1,2 %)</b>
1	Специализиран сензорен анализ	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(255)</b>
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
4	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
5	Специализиран чужд език/Специализиран български език	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	Общо	<b>2500</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за суровините, процесите, продуктите, качеството и управлението на съответните подотрасли на хранителната и ароматно-вкусовата промишленост.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини и дисциплини от избираемия модул – 41/40 с общ хорариум 2 470 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 – 6 с общ хорариум 255 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 1 380 часа (55,2 %);
  - специални дисциплини - 26 с общ хорариум 1120 часа (44,8 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2 500; брой изпити – 34/35; текущи оценки – 12/10; курсови работи – 3; учебна практика – 120 часа; преддипломен стаж – 120 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;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

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

**/проф. д.т.н. инж. А. Стоянова/**

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо подпомагане чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. На разположение на студентите са следните бази данни:
  - Food and Human Nutrition in AGRIS;
  - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
  - Scopus и Science Direct.
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- Центъра за проектна и информационна дейност на УХТ;
- Центъра за електронно и дистанционно обучение на УХТ;
- Центъра за научна и патентна информация и защита на интелектуалната собственост на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС на катедра “Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“ (Протокол № 17/12.02.2021 г.)
- приет на заседание на ФС (Протокол № 11/18.03.2021 г.)
- приет на заседание на АС (Протокол № 17/20.04.2021 г.)
- **в сила от учебната 2021/2022 г.**

**Декан  
на Технологичен факултет:**

**/доц. д-р инж. Д. Балев/**