

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. Пламен Моллов)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 22

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

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 22

„TECHNOLOGY OF CEREALS, FEED, BREAD
AND PASTRY PRODUCTS“

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

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

Образователно-квалификационна степен: **БАКАЛАВЪР**
Education and Qualification Degree: **BACHELOR**

Професионална квалификация: **ИНЖЕНЕР**
Professional Qualification: **ENGINEER**

Срок на обучение: **4 години**
Programme Duration: **4 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА***
Mode of Training: **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 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 в специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ в образователно-квалификационна степен „Бакалавър“ е висококвалифициран специалист за нуждите на следните подотрасли на хранително-вкусовата промишленост – зърносъхранение, зърнопреработване, хлебопроизводство, производство на сладкарски и макаронени изделия. Той притежава задълбочена фундаментална и професионално-технологична подготовка, което му позволява да владее стопанско-организационни, управленчески и социални умения в сферата на дейността си.

Инженерът с придобита образователно-квалификационна степен „Бакалавър“ по специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ може да:

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

- оптимизира и регулира работните параметри на технологичното оборудване;
- осъществява самостоятелна професионална изява, организира и координира работата на група или екип;
- участва в колективи за разработване на иновативни хранителни продукти;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификация в образователно-квалификационна степен „Магистър“.

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

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	—	(1)	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	15	4 (1)	5	(1)	(1)	—	—	—	—	—	—	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 ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ,
ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: „TECHNOLOGY OF CEREALS, FEED, BREAD
AND PASTRY 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	И/ТО 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

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	23.04	Статистика	45	15	—	30	TO	—	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	TO	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* // Specialized Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
8	50.08	Опознавателна практика – 1 седмица	(10)	—	—	—	—	—	1,5	—	Introductory Practical Training – 1 Week
		ОБЩО	315	135	—	180	4/2	—	31,5	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	270	30	300	8/4	1	61,5	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 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	ТО	—	3,0	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
7	50.08	Опознавателна практика – 1 седмица	(10)	—	—	—	—	—	1,5	—	Introductory Practical Training – 1 Week
Факултативна дисциплина											Optional Course
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(2,0)		Physical Education and Sport
8	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	—	ТО	—	(3,5)	—	Ethics
9	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	—	(30)	ТО	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
ОБЩО			315	150	15	150	4/2	1	31,5	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 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	ТО	—	4,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
7	50.08	Опознавателна практика – 1 седмица	(10)	—	—	—	—	—	1,5	—	Introductory Practical Training – 1 Week
Факултативна дисциплина											Optional Course
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)	ТО	—	(3,0)	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
ОБЩО			360	180	—	180	4/2	1	31,5	2	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			675	330	15	330	8/4	2	63,0	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	12.03	Основи на зърнопреработването	75	45	—	30	И	—	9,0	—	Fundamentals of Cereals Processing
3	12.01	Зърнени суровини и съхранението им	75	45	—	30	И	—	9,0	—	Cereal Raw Materials and Their Storage
4	12.50	Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Raw Materials for the Bread, Bakery and Confectionery Industry
Факултативни дисциплини											Optional Courses
5	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
6	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
ОБЩО			285	150	—	135	4/0	—	30,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12.09	Технология на хляба	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Bread Technology
2	12.11	Технология на макаронените изделия	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technology of the Pasta Products
3	12.60	Технология на хлебните изделия	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Technology of the Bakery Industry
4	12.08	Микробиология на зърното и хляба	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Cereals and Bread Microbiology
5	12.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 weeks
Избираеми дисциплини (1 от 3)											Elective Courses (1 of 3)
6	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
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
ОБЩО			300	165	—	135	4/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			585	315	—	270	8/1	—	60,0	—	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	12.31	Технология на сладкарските изделия	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of the Confectionery Industry
2	12.05	Технология на комбинираните фуражи	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of the Compound Feedingstuff
3	12.04	Технология на зърнените продукти	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technology of the Cereals
4	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Milling and Feed Industry
5	12.92	Технология на диетични зърнени храни	60	30	—	30	ТО	—	5,0	—	Technology of Dietary Cereals
6	12.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Practical Training – 2 weeks
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	12.02	Силозно-складова технология	60	30	—	30	И	—	8,0	—	Silo and Warehouse Technology
2	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technological Equipment for the Bread and Confectionery Industry
3	12.20	Преддипломен стаж	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Practical Training
4	12.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination / Bachelor Thesis
ОБЩО			135	75	—	60	3/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			465	255	—	210	7/2	—	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			2325	1170	45	1110	31/11	3	244,5	7	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност: „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ,
 ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: „TECHNOLOGY OF CEREALS, FEED, BREAD
 AND PASTRY 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	И/О 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	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Student Tutorials										
		ОБЩО	129	68	15	46	4/1	—	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	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Student Tutorials										
		ОБЩО	143	67	—	76	4/1	—	31,0	—	TOTAL										
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	272	135	15	122	8/2	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	—	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	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
Факултативни дисциплини											Optional Course
7	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
8	19.10	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
ОБЩО			143	75	8	60	4/1	1	31,0	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	—	—	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	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	1,0	—	Individual Student Tutorials
ОБЩО			181	90	—	91	4/2	1	31,0	2	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			324	165	8	151	8/3	2	62,0	3	TOTAL FOR THE YEAR

(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	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology
2	12.03	Основи на зърнопреработването	38	23	—	15	И	—	9,0	—	Fundamentals of Cereals Processing
3	12.01	Зърнени суровини и съхранението им	38	23	—	15	И	—	9,0	—	Cereal Raw Materials and Their Storage
4	12.50	Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Raw Materials for the Bread, Bakery and Confectionery Industry
Факултативни дисциплини											Optional Courses
5	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(15)	(7)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
6	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(15)	(7)	(8)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
ОБЩО			144	76	—	68	4/0	—	30,0	—	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12.09	Технология на хляба	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Bread Technology
2	12.11	Технология на макаронените изделия	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Technology of the Pasta Products
3	12.60	Технология на хлебните изделия	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Technology of the Bakery Industry
4	12.08	Микробиология на зърното и хляба	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Cereals and Bread Microbiology
5	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
Избираеми дисциплини (1 от 3)											Elective Courses (1 of 3)
6	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
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
ОБЩО			151	83	—	68	4/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			295	159	—	136	8/1	—	60,0	—	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	12.31	Технология на сладкарските изделия	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of the Confectionery Industry
2	12.05	Технология на комбинираните фуражи	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of the Compound Feedingstuff
3	12.04	Технология на зърнените продукти	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Technology of the Cereals
4	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Milling and Feed Industry
5	12.92	Технология на диетични зърнени храни	30	15	—	15	ТО	—	5,0	—	Technology of Dietary Cereals
6	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Student Tutorials
ОБЩО			166	91	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12.02	Силозно-складова технология	30	15	—	15	И	—	8,0	—	Silo and Warehouse Technology
2	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	38	23	—	15	И	—	8,0	—	Technological Equipment for the Bread and Confectionery Industry
3	12.62	Изследователска работа	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Research Work
4	12.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination / Bachelor Thesis
ОБЩО			68	38	—	30	3/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			234	129	—	105	7/2	—	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1125	588	23	514	31/8	3	243	5	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за суровините, процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани със съхранението и преработката на зърно, производството на хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия, и фуражни продукти.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 37 с общ хорариум 2235 часа (96,1 %). 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 (1,3 %). Те са избрани 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 – 18 с общ хорариум 1 350 часа (59,4 %);

- специални дисциплини – 15 с общ хорариум 945 часа (40,6 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2325 часа; брой изпити – 31; текущи оценки – 11; курсови работи – 3; опознавателна практика – 30 часа; учебна практика – 120 часа; преддипломен стаж – 120 часа.

Ръководител на катедра „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“:

(доц. д-р инж. А. Колева)

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 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;
- център по компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол №2/10.03.2021 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 11/18.03.2021 г.);
- в сила от началото на учебната 2021/2022 година за студентите от 1, 2, 3 и 4 курс на съответната специалност.

Декан на Технологичен факултет:

(доц. д-р инж. Д. Балев)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ		210 (9,0 %)	
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 (27,8 %)	
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	два
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
III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ		330 (14,2 %)	
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
IV. ХУМАНИТАРНИ		90 (3,9 %)	
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

V. ИКОНОМИЧЕСКИ		105 (4,5 %)	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един
VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ		945 (40,6 %)	
1	Основи на зърнопреработването	75	един
2	Зърнени суровини и съхранението им	75	един
3	Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия	60	един
4	Технология на хляба	75	един
5	Технология на макаронените изделия	60	един
6	Технология на хлебни изделия	75	един
7	Микробиология на зърното и хляба	60	един
8	Технология на сладкарските изделия	75	един
9	Технология на комбинираните фуражи	75	един
10	Технология на зърнените продукти	60	един
11	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	60	един
12	Технология на диетични зърнени храни	60	един
13	Силозно-складова технология	60	един
14	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	75	един
15	Структурен инженеринг и дизайн на храни	(30)	един

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

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	2235 (96,1 %)
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
26	Зърнени суровини и съхранението им	75
27	Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия	60
28	Технология на хляба	75
29	Технология на макаронените изделия	60
30	Технология на хлебни изделия	75

31	Микробиология на зърното и хляба	60
32	Технология на сладкарските изделия	75
33	Технология на комбинираните фуражи	75
34	Технология на зърнените продукти	60
35	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	60
36	Технология на диетични зърнени храни	60
37	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	30
	II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)	30 (1,3 %)
1	Структурен инженеринг и дизайн на храни	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(255)
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	2325