

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

Приет с решение на АС (Протокол № 21/07.07.2017 г.)  
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 26/27.06.2022 г.)

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

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 - 36  
„АНАЛИЗ, КОНТРОЛ И ЕКОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ“

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

of Programme: Code 1 - 36  
FOOD ANALYSIS, CONTROL AND ECOLOGY

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

### III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM

\* Във връзка с изпълнението на Проект „Стъпка към ново образователно бъдеще с електронни форми на дистанционно обучение” (Договор BG051PO001-4.3.04-0008, финансиран по Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), по предложение на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 16/11.07.2013 г.) и въз основа на решение на АС на УХТ (Протокол № 19/12.07.2013 г.) от учебната 2013/2014 г. се въвежда частично дистанционно обучение по някои дисциплини. Поради това дистанционната форма на обучение е отбелязана на титулната страница на Учебния план, а конкретните дисциплини – в колона 11 на таблиците към точки III и IV.

Във връзка с изпълнението на Проект „Усъвършенстване на системата за управление на работните процеси в Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив“ (Договор BG051PO001-3.1.08-0012, финансиран по Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), през учебната 2014/2015 г. е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини. Породените от това технически корекции в Учебния план са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (Протокол № 37/03.07.2015 г.) и са отразени в колони 2, 3 и 12 на таблиците към точки III и IV.

#### I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният инженер по „Анализ, контрол и екология на храните“ със специализации „Анализ и контрол на храните“, „Химия и микробиология на храните“ и „Екология и контрол при производството на храните“ с ОКС „Бакалавър“ притежава фундаментални химични, инженерни, управленски и професионални знания и умения в областта на анализа, контрола, екология и безопасността на храните. Това му позволява да осъществява аналитично-контролна дейност при производството и търговията с храни, да организира и ръководи технологичните процеси при производството на качествени и здравословни храни. Той знае и умее да:

- планира, организира и управлява провеждането на химичен, биохимичен, микробиологичен, органолептичен, сензорен и екологичен контрол в областта на хранителната наука и технологии;
- извършва аналитично-контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с храни;
- осъществява научноизследователска и развойна дейност в областта на хранителните технологии и да ръководи научноизследователски екипи, специализирани лаборатории и фирми;
- преподава в средни училища;
- решава отговорни задачи в периметъра от дейности на Министерството на земеделието и горите, Министерството на икономиката, Министерството на търговията, Министерството на образованието и науката, Министерството на околната среда, голям брой фирми и др.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема всички изпълнителски и ръководни длъжности, изискващи висше образование в областите на специализацията на специалност „Анализ, контрол и екология на храните“, в държавния и частния сектор на производствената, научноизследователската и образователната сфера, като:

- експерт по химичен, биохимичен, микробиологичен, органолептичен и сензорен анализ и контрол и екология в производствени, контролни и други специализирани лаборатории;
- консултант и експерт по аналитично-контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни и вкусови продукти;
- преподавател в специализираните училища от системата на средното образование;
- Изследователска и развойна дейност в областта на хранителната химия, хранителната микробиология и хранителните технологии; управленски кадри за предприятията на хранителната индустрия.

Дипломираният инженер по „Анализ, контрол и екология на храните“ със специализации „Анализ и контрол на храните“, „Химия и микробиология на храните“ и „Екология и контрол при производството на храните“ може да усъвършенства знанията си и повишава своята квалификация самостоятелно или чрез продължаване на образованието си в ОКС „Магистър“.

**II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)**

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	провеждане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	5	5		1							40	12	52
II	15	15	5	5	1	1							40	12	52
III	15	15	5	5				2					42	10	52
IV	15	10	5	3			(6)			4	4	1	42		42

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „АНАЛИЗ, КОНТРОЛ И ЕКОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL-TIME  
 Programme: FOOD ANALYSIS, CONTROL AND ECOLOGY  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR'S

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	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	—	Specialised Foreign Language* // Specialised 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>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	—	Engineering 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 Compounds
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	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
8	50.04	Опознавателна практика - 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training - 1 week
		<b>ОБЩО</b>	<b>315</b>	<b>135</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	—	ТО	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour 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: Part 1
5	01.17	Хранителна физикохимия	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Food Physical Chemistry
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	—	Specialised Foreign language* // Specialised Bulgarian Language**
8	50.04	Опознавателна практика - 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training - 1 week
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
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
1	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	—	(30)	ТО	—	(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>32,0</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	—	—	ТО	—	3,0	—	Management of Food and Flavour 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: Part 2
4	26.01	Автоматизация	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	ТО	—	5,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	27.01	Топлотехника	60	30	—	30	И	КР	6,0	—	Heat Engineering
7	50.04	Опознавателна практика - 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training - 1 week
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(1,0)	—	Physical Education and Sport
8	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)	—	Specialised Foreign Language* // Specialised 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>63,0</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		7,0		Microbiology
2	08.07	Технология на храните	60	30		30	И		6,0		Food Technology
3	02.04	Инструментални методи за анализ	75	45		30	И		7,0		Instrumental Analytical Methods
4	03.14	Обща хранителна химия	60	30		30	И		6,0		General Food Chemistry
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
5	04.09	Генномодифицирани храни	30	15		15	ТО		4,0		Genetically Modified Foods
	04.08	Електрофоретични методи за анализ на храни	30	15	—	15	ТО		4,0		Electrophoretic Methods of Food Analysis
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Courses</b>					
6	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Regulation and Standardisation
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>		<b>150</b>	<b>4/1</b>		<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<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	14.04	Технология на напитките	60	30		30	ТО		4,0		Beverage Technology
2	04.20	Приложна биохимия	60	30		30	И		5,0		Applied Biochemistry
3	05.33	Генетика и селекция на микроорганизмите	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Genetics and Selection of Microorganisms
4	02.13	Анализ на храните	60	30		30	И		5,0		Food Analysis
5	05.08	Хранителна микробиология	60	30		30	И		5,0	да	Food Microbiology
6	02.08 03.19 05.17	Учебна практика - 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training: 2 weeks
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
7	10.09	Управление на качеството	30	15		15	ТО		2,0		Quality Management
	03.04	Биологично активни вещества в храните	30	15		15	ТО		2,0	да	Biologically Active Substances in Food
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>630</b>	<b>315</b>	<b>—</b>	<b>315</b>	<b>8/3</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ</b> „АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ“ И „ХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ“						<b>SPECIALISATION</b> FOOD ANALYSIS AND CONTROL and FOOD CHEMISTRY AND MICROBIOLOGY					
<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	02.08 03.19 05.17	Учебна практика - 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	3.0	—	Practical Training: 2 weeks
2	02.24	Химичен анализ на замърсители и добавки в храни	45	15	—	30	И	—	5.0	—	Chemical Analysis of Food Contaminants and Additives
3	05.03	Безопасност на храните	60	30	—	30	И	—	6.0	да	Food Safety
4	13.14	Органолептичен анализ	45	15	—	30	И	—	5.0	—	Organoleptic Analysis
5	02.21	Съвременни технологии и методи за анализ на биологично активни вещества	60	30	—	30	И	—	6.0	—	Advanced Technologies and Methods for Analysis of Biologically Active Substances
6	03.22	Химия на хранителния аромат	30	15	—	15	ТО	—	3.0	—	Chemistry of Food Aroma
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
7	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	30	15	—	15	ТО	—	2.0	—	Mechanism of Chemical Processes in Food Technology
	03.13	Хидроколоидите в хранително-вкусовите продукти	30	15	—	15	ТО	—	2.0	—	Hydrocolloids in Food Products
<b>ОБЩО</b>			<b>270</b>	<b>120</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<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	05.06	Микробиологичен анализ и контрол	45	15	—	30	ТО	—	4.0	—	Microbiological Analysis and Control
2	02.05 03.20 05.28	Преддипломен стаж - 4 седмици - по специализации	(120)	—	—	—	И	—	5.0	—	Pre-graduation Internship: 4 Weeks
3	02.25 03.26 05.34	Изследователска работа - по специализации	(60)	—	—	(60)	ТО	—	4.0	—	Scientific Research - according to the specialisation
4	02.06 03.21 05.16	Държавен изпит /Дипломна работа - по специализации	(250)	—	—	—	И	—	10.0	—	Final Examination/Bachelor Thesis: according to the specialisation
<b>Специализации (1 от 2)</b>						<b>Specialisation Module (1 of 2)</b>					
<b>„Анализ и контрол на хранителните продукти“</b>						<b>Module: Food Analysis and Control</b>					
5	02.16	Организация и дейност на контролните лаборатории	45	30	—	15	И	—	3.0	—	Organisation and Operation of Control Laboratories
6	02.17	Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи	60	30	—	30	И	—	4.0	—	Mechanism and Analysis of the Biological Activity of Food Systems
<b>„Химия и микробиология на храните“</b>						<b>Module: Food Chemistry and Microbiology</b>					
5	05.14	Ветеринарно санитарен контрол на хранителните суровини и продукти	45	30	—	15	И	—	3.0	—	Veterinary and Sanitary Control of Food Raw Materials and Products
6	05.09	Микробни хранителни технологии	60	30	—	30	И	—	4.0	—	Microbial Food Technologies
<b>ОБЩО</b>			<b>150</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>2/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>420</b>	<b>195</b>	<b>—</b>	<b>225</b>	<b>6/3</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>2325</b>	<b>1110</b>	<b>45</b>	<b>1170</b>	<b>30/14</b>	<b>3</b>	<b>244,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</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>СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ „ЕКОЛОГИЯ И КОНТРОЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИТЕ“</b>						<b>SPECIALISATION ECOLOGY AND CONTROL IN FOOD PRODUCTION</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	06.41	Учебна практика	(60)	—	—	—	—	—	3,0	—	Practical Training
2	06.63	Екологичен контрол при производството на храните	60	45	—	15	И	—	6,0	—	Ecological Control in Food Production
3	06.64	Методи и съоръжения за очистване и контрол на води в хранителната индустрия	75	45	—	30	И	КР	8,0	—	Methods and Equipment for Water Treatment and Control in the Food Industry
4	06.65	Методи и съоръжения за очистване и контрол на въздуха в хранителната индустрия	60	45	—	15	И	КР	6,0	—	Methods and Equipment for Air Purification and Control in the Food Industry
5	06.33	Оценка на въздействието върху околната среда и екологичен одит в хранителната индустрия	45	30	—	15	И	КР	5,0	—	Environmental Impact Assessment and Environmental Audit in the Food Industry
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
6	06.30	Екология на производствените сгради и комплекси	30	30	—	-	ТО	—	2,0	—	Ecology of Industrial Facilities and Complexes
	06.66	Екологосъобразна преработка на храни	30	30	-	-	ТО	-	2,0	-	Environmentally Friendly Food Processing
<b>ОБЩО</b>			<b>270</b>	<b>195</b>	<b>-</b>	<b>75</b>	<b>4/1</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<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	06.42	Преддипломен стаж	(120)	—	—	—	И	—	5,0	—	Pre-graduation Internship: 4 Weeks
2	06.56	Управление и оползотворяване на отпадъците в хранителната индустрия	60	45	—	15	И	—	6,0	—	Waste Management and Utilisation in the Food Industry
3	06.59	Експлоатация и контрол на пречиствателните съоръжения в хранителната индустрия	60	45	-	15	И	—	6,0	—	Operation and Control of Treatment Facilities in the Food Industry
4	06.36	Екологично законодателство и норми	30	30	—	-	ТО	—	3,0	—	Environmental Legislation and Regulations
5	06.43	Държавен изпит /Дипломна работа - по специализации	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>150</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>3/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>420</b>	<b>315</b>	<b>—</b>	<b>105</b>	<b>7/3</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>2325</b>	<b>1230</b>	<b>45</b>	<b>1050</b>	<b>31/14</b>	<b>5</b>	<b>244,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „АНАЛИЗ, КОНТРОЛ И ЕКОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART-TIME  
 Programme: FOOD ANALYSIS, CONTROL AND ECOLOGY  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR'S

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	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	02.15 03.23 05.30	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Tutorials
		<b>ОБЩО</b>	<b>129</b>	<b>68</b>	15	<b>46</b>	<b>4/1</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	—	Engineering 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 Compounds
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	15	7	—	8	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	02.15 03.23 05.30	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		<b>ОБЩО</b>	<b>143</b>	<b>67</b>	—	<b>76</b>	<b>4/1</b>	—	<b>31,0</b>	—	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>272</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>122</b>	<b>8/2</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 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: Part 1
5	01.17	Хранителна физикохимия	45	22	—	23	И	—	6,0	—	Food Physical Chemistry
6	13.24 14.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorials
<b>Факултативна дисциплина</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>32,0</b>	<b>—</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 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: Part 2
4	26.01	Автоматизация	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	TO	—	5,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	KP	6,0	—	Heat Engineering
7	13.24 14.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	1,0	—	Individual Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>181</b>	<b>90</b>	—	<b>91</b>	<b>4/2</b>	<b>—</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>63,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	05.01	Микробиология	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Microbiology
2	08.07	Технология на храните	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Food Technology
3	02.04	Инструментални методи за анализ	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Instrumental Analytical Methods
4	03.14	Обща хранителна химия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	General Food Chemistry
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
5	04.09	Генномодифицирани храни	15	7	—	8	ТО	—	4,0	—	Genetically Modified Foods
	04.18	Електрофоретични методи за анализ	15	7	—	8	ТО	—	4,0	—	Electrophoretic Methods of Analysis
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Courses</b>					
6	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(15)	(7)	(8)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Regulation and Standardisation
<b>ОБЩО</b>			<b>151</b>	<b>75</b>		<b>76</b>	<b>4/2</b>		<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	14.04	Технология на напитките	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Beverage Technology
2	04.20	Приложна биохимия	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Applied Biochemistry
3	05.33	Генетика и селекция на микроорганизмите	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Genetics and Selection of Microorganisms
4	02.13	Анализ на храните	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Food Analysis
5	05.08	Хранителна микробиология	30	15	—	15	И	—	5,0	да	Food Microbiology
6	02.15 03.23 05.30	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Tutorials
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
7	10-09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
	03.04	Биологично активни вещества в храните	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Biologically Active Substances in Food
<b>ОБЩО</b>			<b>165</b>	<b>82</b>	<b>—</b>	<b>83</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>316</b>	<b>157</b>	<b>—</b>	<b>159</b>	<b>8/4</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ</b> <b>„АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ“ И „ХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ“</b>						<b>SPECIALISATION</b> <b>FOOD ANALYSIS AND CONTROL and FOOD CHEMISTRY AND MICROBIOLOGY</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	02.25 03.26 05.34	Изследователска работа - по специализации	(30)	—	—	—	—	—	3.0	—	Scientific Research: according to the specialisation
2	02.24	Химичен анализ на замърсители и добавки в храни	23	8	—	15	И	—	5.0	—	Chemical Analysis of Food Contaminants and Additives
3	05.03	Безопасност на храните	30	15	—	15	И	—	6.0	да	Food Safety
4	13.14	Органолептичен анализ	23	8	—	15	ТО	—	5.0	—	Organoleptic Analysis
5	02.21	Съвременни технологии и методи за анализ на биологично активни вещества	30	15	—	15	И	—	6.0	—	Advanced Technologies and Methods for Analysis of Biologically Active Substances
6	03.22	Химия на хранителния аромат	23	8	—	15	И	—	3.0	—	Chemistry of Food Aroma
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
7	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	15	7	—	8	ТО	—	2.0	—	Mechanism of Chemical Processes in Food Technology
	03.13	Хидроколоидите в хранително-вкусовите продукти	15	7	—	8	ТО	—	2.0	—	Hydrocolloids in Food Products
<b>ОБЩО</b>			<b>144</b>	<b>61</b>	<b>—</b>	<b>83</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	05.06	Микробиологичен анализ и контрол	23	8	—	15	ТО	—	4,0	—	Microbiological Analysis and Control
2	02.15 03.23 05.30	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Pre-graduation Internship: 4 Weeks
3	02.25 03.26 05.34	Изследователска работа - по специализации	(60)	—	—	(60)	ТО	—	4,0	—	Scientific Research: according to the specialisation
4	02.06 03.21 05.16	Държавен изпит /Дипломна работа - по специализации	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis: according to the specialisation
<b>Модул специализации (1 от 2)</b>						<b>Specialisation Module (1 of 2)</b>					
<b>Модул „Анализ и контрол на храните“</b>						<b>Module: Food Analysis and Control</b>					
5	02.16	Организация и дейност на контролните лаборатории	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Organisation and Operation of Control Laboratories
6	02.17	Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Mechanism and Analysis of the Biological Activity of Food Systems
<b>Модул „Химия и микробиология на храните“</b>						<b>Module: Food Chemistry and Microbiology</b>					
5	05.14	Ветеринарно санитарен контрол на хранителните суровини и продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Veterinary and Sanitary Control of Food Raw Materials and Products
6	05.09	Микробни хранителни технологии	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Microbial Food Technologies
<b>ОБЩО</b>			<b>76</b>	<b>38</b>	<b>—</b>	<b>38</b>	<b>2/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>220</b>	<b>99</b>	<b>—</b>	<b>121</b>	<b>6/3</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1132</b>	<b>556</b>	<b>23</b>	<b>553</b>	<b>30/14</b>	<b>3</b>	<b>244,0</b>	<b>2 (3)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ „ЕКОЛОГИЯ И КОНТРОЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИТЕ“</b>						<b>SPECIALISATION ECOLOGY AND CONTROL IN FOOD PRODUCTION</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	06.45	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials
2	06.61	Екологичен контрол при производството на храните	30	22	—	8	И	—	6,0	—	Ecological Control in Food Production
3	06.26	Методи и съоръжения за почистване и контрол на води в хранителната индустрия	38	23	—	22	И	КР	8,0	—	Methods and Equipment for Water Treatment and Control in the Food Industry
4	06.57	Методи и съоръжения за почистване и контрол на въздуха в хранителната индустрия	30	22	—	8	И	КР	6,0	—	Methods and Equipment for Air Purification and Control in the Food Industry
5	06.33	Оценка на въздействието върху околната среда и екологичен одит в хранителната индустрия	23	15	—	8	И	КР	5,0	—	Environmental Impact Assessment and Environmental Audit in the Food Industry
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
1	06.30	Екология на производствените сгради и комплекси	15	15	—	-	ТО	—	2,0	—	Ecology of Industrial Facilities and Complexes
2	06.60	Екологосъобразна преработка на храни	15	15	-	-	ТО	-	2,0	-	Environmentally Friendly Food Processing
<b>ОБЩО</b>			<b>136</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>46</b>	<b>4/1</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	06.71	Изследователска работа	(60)	—	—	—	ТО	—	5,0	—	Scientific Research
2	06.56	Управление и оползотворяване на отпадъците в хранителната индустрия	30	22	—	8	И	—	6,0	—	Waste Management and Utilisation in the Food Industry
3	06.59	Експлоатация и контрол на пречиствателните съоръжения в хранителната индустрия	30	22	-	8	И	—	6,0	—	Operation and Control of Treatment Facilities in the Food Industry
4	06.36	Екологично законодателство и норми	15	15	—	-	ТО	—	3,0	—	Environmental Legislation and Regulations
5	06.43	Държавен изпит /Дипломна работа - по специализации	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>75</b>	<b>59</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>3/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>211</b>	<b>149</b>	<b>—</b>	<b>62</b>	<b>7/3</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1123</b>	<b>606</b>	<b>23</b>	<b>494</b>	<b>31/14</b>	<b>5</b>	<b>244,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, протичащи в храните, техния химичен и микробиологичен анализ и контрол. Учебният план включва:

- за специализации „Анализ и контрол на храните“ и „Химия и микробиология на храните“:
  - задължителни дисциплини и избираеми дисциплини от специализацията модул — 39 с общ хорариум 2265 часа (97,5 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ;
  - избираеми дисциплини 2 от 4 с общ хорариум 60 часа (2,5 %). 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 225 часа, които при изборот студентите носят допълнително 17 кредита.
- за специализация „Екология и контрол при производството на храни“:
  - задължителни дисциплини и избираеми дисциплини от специализацията модул — 39 с общ хорариум 2265 часа (97,5 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ;
  - избираеми дисциплини 2 от 4 с общ хорариум 60 часа (2,5 %). 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 225 часа, които при изборот студентите носят допълнително 17 кредита.

## 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**

**„Аналитична химия и физикохимия“:**

**(акад. проф. д.т.н. А. Павлов)**

**Ръководител на катедра**

**„Микробиология“:**

**(проф. д.т.н. З. Денкова)**

**Ръководител на катедра**

**„Органична химия и неорганична химия“:**

**(проф. д.н. инж.-хим. П. Денев)**

**Ръководител на катедра**

**„Инженерна екология“:**

**(доц. д-р Д. Танева)**

## 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;
- сектор „Информационни технологии и комуникации“ на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС при катедра „Аналитична химия“ (Протокол № 11/11.05.2022 г.);
- обсъден на заседание на КС при катедра „Органична химия“ (Протокол № 5/16.05.2016 г.);
- обсъден на заседание на КС при катедра „Микробиология химия“ (Протокол № 7/16.05.2016 г.);
- обсъден на заседание на КС при катедра „Инженерна екология“ (Протокол № 6/21.02.2016 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол №22/27.06.2017 г., актуализиран на заседание на ФС (Протокол №23 /02.06.2022 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол №21/07.07.2017 г.); актуализиран на заседание на АС (Протокол №26/27.06.2022 г.)
- влиза в сила от учебната 2022/2023 г.
- 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:**

**(проф. д-р инж. Д. Балев)**