

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.)  
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 26/27.06.2022 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	провеждане	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)
<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>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<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	TO	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	60	30	—	30	И	KP	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	(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	—	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	01.01	Хранителна физикохимия	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Physical and Colloidal 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	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
7	50.08	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)	—	—	(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
<b>ОБЩО</b>			<b>345</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>165</b>	<b>4/2</b>	<b>—</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 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	—	5,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	27.01	Топлотехника	60	30	—	30	И	КР	6,0	—	Heat Engineering
7	50.08	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	(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**
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>4/2</b>	<b>2</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	—	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
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
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
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>135</b>	<b>4/0</b>	<b>—</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	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
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Elective Courses (1 of 3)</b>
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
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>135</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>585</b>	<b>315</b>	<b>—</b>	<b>270</b>	<b>8/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</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	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 зърно-реработващата 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
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</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	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
		<b>ОБЩО</b>	<b>135</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>60</b>	<b>3/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>465</b>	<b>255</b>	<b>—</b>	<b>210</b>	<b>7/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2325</b>	<b>1170</b>	<b>45</b>	<b>1110</b>	<b>31/11</b>	<b>3</b>	<b>244,0</b>	<b>7</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>



**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)
<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	12.51	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>4/1</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	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Student Tutorials
		<b>ОБЩО</b>	<b>143</b>	<b>67</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4/1</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>8/2</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 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	01.01	Хранителна физикохимия	45	22	—	23	И	—	6,0	—	Physical and Colloidal Chemistry
6	12.51	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	19.10	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>158</b>	<b>82</b>	<b>8</b>	<b>68</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>32,0</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	—	5,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	KP	6,0	—	Heat Engineering
7	12.51	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	1,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>83</b>	<b>4/2</b>	<b>2</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>8/3</b>	<b>2</b>	<b>63,0</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	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
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Courses</b>
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
<b>ОБЩО</b>			<b>144</b>	<b>76</b>	<b>—</b>	<b>68</b>	<b>4/0</b>	<b>—</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	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
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Elective Courses (1 of 3)</b>
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
<b>ОБЩО</b>			<b>151</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>68</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>295</b>	<b>159</b>	<b>—</b>	<b>136</b>	<b>8/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</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	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 зърно-реработващата 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
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>91</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>4/1</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	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
<b>ОБЩО</b>			<b>68</b>	<b>38</b>	<b>—</b>	<b>30</b>	<b>3/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>234</b>	<b>129</b>	<b>—</b>	<b>105</b>	<b>7/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1125</b>	<b>588</b>	<b>23</b>	<b>514</b>	<b>31/8</b>	<b>3</b>	<b>244</b>	<b>5</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 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 – 90 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 наравнището 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.); актуализиран на заседание на ФС (Протокол № 23/02.06.2022 г.)
- приет на заседание на АС (Протокол №17/20.04.2021 г.); актуализиран на заседание на АС (Протокол №26/27.06.2022 г.)
- в сила от началото на учебната 2022/2023 година за студентите от 1, 2, 3 и 4 курс на съответната специалност.

**Декан на Технологичен факултет:**

**(проф. 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.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (9,0 %)</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 (27,8 %)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Хранителна физикохимия	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 (14,2 %)</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 (3,9 %)</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 (4,5 %)</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>945 (40,6 %)</b>	
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“

	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, ч. (%)</b>
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2235 (96,1 %)</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	Хранителна физикохимия	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
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30 (1,3 %)</b>
1	Структурен инженеринг и дизайн на храни	(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)
	<b>Общо</b>	<b>2325</b>