

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

Приет с решение на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 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 – 32
„ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1– 32
„FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY“

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

* Във връзка с изпълнението на ПРОЕКТ „СТЪПКА КЪМ НОВО ОБРАЗОВАТЕЛНО БЪДЕЩЕ С ЕЛЕКТРОННИ ФОРМИ НА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ“ (Договор BG051PO001-4.3.04-0008, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), по предложение на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 16/11.07.2013 г.) и въз основа на решение на АС на УХТ (Протокол № 19/12.07.2013 г.) от учебната 2013/2014 г. се въвежда дистанционно обучение по някои дисциплини. Поради това дистанционната форма на обучение е отбелязана на титулната страница на Учебния план, а конкретните дисциплини – в колона 11 на таблиците към точки III и IV.

Във връзка с изпълнението на ПРОЕКТ „УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РАБОТНИТЕ ПРОЦЕСИ В УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ГР. ПЛОВДИВ“ (Договор BG051PO001-3.1.08-0012, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България) е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини, които са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (Протокол № 37/03.07.2015 г.).

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен “БАКАЛАВЪР” по специалност “Технология и качество на храни” получава широко професионална технологична подготовка, свързана с водещи направления на хранителната индустрия: месодобив и месопереработка и рибопереработвателна индустрия; преработка на мляко и производство на млечни продукти; хладилно съхранение и преработка на плодове и зеленчуци. Придобиват се и необходимите базови познания в областта на контрола и управлението на качеството на храните.

Наред с общо технологичната подготовка в областта на храните, студентите получават задълбочени познания в една, по избор, от трите специализации:

Технология на месото и рибата: технология на месодобива (топловръвни кланични животни, добива и обработката на месо от зайци и дивеч); технология на месните продукти (полуфабрикати от млени меса, варени малотрайни продукти, полутрайни и трайни варено пушени салами, сурово сушени колбаси и деликатеси от нераздробено месо и др.); технология на птичето месо (сухоземни и водоплаващи птици); технология на рибата и рибните продукти (охладени, замразени, вейни, мариновани, сушени, опушени рибни продукти, както и начините за обработка на хайвер и други нерибни морски суровини).

Технология на млякото и млечните продукти: технология на млечнокиселите продукти (българско кисело мляко и други видове млечнокисели продукти); технология на трайните млечни продукти (пастьоризирани и стерилизирани млека, млечно масло, млечни консерви и сухи млечни продукти); технология на сиренето (бяло саламурено сирене, кашкавал и други видове сирене); микробиология на млякото и млечните продукти; технологично обзавеждане в млечната промишленост.

Технология на продуктите от плодове и зеленчуци: технология на стерилизираните продукти (плодови компоти, натурални и мариновани зеленчуци и зеленчукови ястия тип лютеница); технология на охладените и замразените плодове и зеленчуци; технология на плодовите сокове, пюрета и нектари; технология на зеленчуковите сосове (доматен сос тип кетчуп); технология на плодовите конфитюри, мармалади и сладка; технология на сушените плодове и зеленчуци и подправките; технология на ферментиранияте зеленчуци.

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен “БАКАЛАВЪР” по специалност “Технология и качество на храни” притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- планира, организира и контролира технологичните процеси при преработката на месо, риба, мляко, плодове и зеленчуци;
- контролира качеството на суровините, полуфабрикатите и готовите продукти;
- разработва и внедрява системи за управление на безопасността и качеството на храните;
- ръководи провеждането на сензорен, физико-химичен и микробиологичен анализ;
- разработва технологична документация и внедрява нови асортименти хранителни продукти.

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен “БАКАЛАВЪР” по специалност “Технология и качество на храни” може да се реализира като:

- ръководител на производството или технолог в предприятия за преработка на месо, риба, мляко, плодове и зеленчуци;
- мениджър по качеството на храните в производствени или търговски предприятия;
- ръководител на лаборатории за химико-технологичен и микробиологичен контрол в производствени предприятия;
- ръководител или експерт в екипи за разработване на нови продукти и технологии;
- експерт по безопасността и качеството на храните в системата на официалния (институционалния) контрол.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

| Учебна година | Аудиторна заетост | | Изпитни сесии след | | Опознавателна практика | | Учебна практика | | Преддипломен стаж | | Държавен изпит | | Всичко за учебната година | | |
|---------------|-------------------|---------|--------------------|---------|------------------------|---------|-----------------|---------|-------------------|---------|----------------|------------|---------------------------|----------|------|
| | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | подготовка | 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 | 2 | — | — | — | — | 40 | 12 | 52 |
| IV | 15 | 10 | 5 | 3 | — | — | 2 | — | — | 4 | 4 | 1 | 39 | — | 39 |

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

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

| № | Шифър Code | УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ | Аудиторна заетост Teaching hours | | | | Контрол Control | | Кредити Credits (ECTS) | Дистанц. Distance learning | COURSES |
|---|--|---|-------------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|-------------------------------|---|
| | | | Общо Total | Лекции Lectures | Семинарни Seminars | Практически Practical | И/О E/CM | КП/КР Projects | | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
| I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ) | | | | | | | | | | | 1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS) |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 21.02 | Висша математика | 60 | 30 | 30 | — | И | — | 5,0 | — | Higher Mathematics |
| 2 | 21.06 | Приложна физика | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 5,0 | — | Applied Physics |
| 3 | 01.03 | Неорганична химия | 45 | 30 | — | 15 | И | — | 5,0 | — | Inorganic Chemistry |
| 4 | 03.01 | Органична химия | 45 | 30 | — | 15 | И | — | 5,0 | — | Organic chemistry |
| 5 | 23.01 | Информационна техника и технологии | 45 | 15 | — | 30 | ТО | — | 5,0 | да | Information Engineering and Technology |
| 6 | 07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01 | Специализиран чужд език* / Специализиран български език** | 30 | — | — | 30 | ТО | — | 3,0 | — | Specialized foreign Language* // Specialized Bulgarian Language** |
| 7 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (60) | — | — | (60) | — | — | 2,0 | — | Physical Education and Sport |
| ОБЩО | | | 285 | 135 | 30 | 120 | 4/2 | — | 30,0 | 1 | TOTAL |
| I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ) | | | | | | | | | | | 1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS) |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 23.04 | Статистика | 45 | 15 | — | 30 | ТО | — | 4,0 | — | Statistics |
| 2 | 22.29 | Техническа механика и инженерна графика | 60 | 30 | — | 30 | И | КР | 5,0 | — | Technical mechanics and engineering graphics |
| 3 | 02.01 | Аналитична химия | 90 | 45 | — | 45 | И | — | 7,0 | — | Analytical Chemistry |
| 4 | 03.05 | Химия на природните съединения | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 5,0 | — | Chemistry of natural substances |
| 5 | 25.02 | Приложна електротехника и електроника | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,0 | — | Applied electrical engineering and electronics |
| 6 | 07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01 | Специализиран чужд език* / Специализиран български език** | 30 | — | — | 30 | ТО | — | 3,0 | — | Specialized foreign Language* // Specialized Bulgarian Language** |
| 7 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (60) | — | — | (60) | — | — | 2,0 | — | Physical Education and Sport |
| 8 | 10. 09. 08. | Опознавателна практика – 1 седмица | (30) | — | — | — | — | — | 1,0 | — | Introductory Practical Training – 1 Week |
| ОБЩО | | | 315 | 135 | — | 180 | 4/2 | — | 31,0 | — | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 600 | 270 | 30 | 300 | 8/4 | 1 | 61,0 | 1 | TOTAL FOR THE YEAR |

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

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

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--|--|---|------------|------------|-----------|--|------------|----------|-------------|----------|---|
| II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ) | | | | | | 2nd YEAR, 3rd SEMESTER(15 WEEKS) | | | | | |
| Задължителни дисциплини | | | | | | Compulsory Courses | | | | | |
| 1 | 20.03 11.13 | Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 45 | 30 | 15 | — | TO | — | 4,0 | — | Economics of Food and Flavour Industry Enterprises |
| 2 | 24.01 | Процеси и апарати - I част | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 6,0 | да | Process Engineering – Part 1 |
| 3 | 06.05 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 6,0 | | Additives in foods and fragrance 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 | — | Food physicochemistry |
| 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 | 10. 09. 08. | Опознавателна практика – 1 седмица | (30) | — | — | — | — | — | 1,0 | — | Introductory Practical Training – 1 Week |
| Факултативна дисциплина | | | | | | Optional Course | | | | | |
| 8 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | — | — | (30) | — | — | (1,0) | | Physical Education and Sport |
| 9 | 20.67 | Етика | (45) | (30) | (15) | — | TO | — | (3,5) | — | Ethics |
| 10 | 19.100 | Основи на храненето | (60) | (30) | — | (30) | TO | — | (4,0) | — | Fundamentals of Nutrition |
| ОБЩО | | | 345 | 165 | 15 | 165 | 4/2 | - | 32,0 | 1 | TOTAL |
| II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ) | | | | | | 2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS) | | | | | |
| Задължителни дисциплини | | | | | | Compulsory Courses | | | | | |
| 1 | 11.86 | Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 30 | 30 | — | — | TO | — | 3,0 | — | Management of Enterprises in the Food and Flavour Industries |
| 2 | 24.02 | Процеси и апарати – II част | 75 | 30 | — | 45 | И | KP | 6,0 | да | Process Engineering – Part 2 |
| 3 | 04.19 | Биохимия– II част | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 6,0 | да | Biochemistry |
| 4 | 26.01 | Автоматизация | 45 | 15 | — | 30 | И | — | 4,0 | — | Automation |
| 5 | 06.53 | Екология и охрана на труда | 60 | 30 | — | 30 | TO | — | 5,0 | — | Ecology and labor protection |
| 6 | 27.01 | Топлотехника | 60 | 30 | — | 30 | И | KP | 6,0 | — | Heat engineering |
| 7 | 10. 09. 08. | Опознавателна практика – 1 седмица | (30) | — | — | — | — | — | 1,0 | — | Introductory Practical Training – 1 Week |
| Факултативна дисциплина | | | | | | Optional Course | | | | | |
| 8 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | — | — | (30) | — | — | (1,0) | — | Physical Education and Sport |
| 9 | 07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01 | Специализиран чужд език*/ Специализиран български език** | (30) | — | — | (30) | TO | — | (3,0) | — | Specialized foreign language* // Specialized Bulgarian Language** |
| ОБЩО | | | 330 | 165 | — | 165 | 4/2 | 2 | 31,0 | 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 | 08.35 | Суровинознание на месото и рибата | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Meat and fish raw materials |
| 3 | 09.05 | Суровинознание на млякото | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Milk raw materials |
| 4 | 10.01 | Суровинознание на плодовете и зеленчуците | 60 | 30 | — | 30 | ТО | — | 6,0 | — | Fruit and vegetable raw materials |
| 5 | 10.17 | Хладилна техника и технология | 75 | 30 | — | 45 | И | — | 6,0 | — | Refrigeration equipment and technology |
| Факултативни дисциплини | | | | | | | | | | | Optional Courses |
| 6 | 03.25 | Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии | (30) | (15) | — | (15) | ТО | — | (3,0) | — | Chemical Processes in Food Technology |
| 7 | 10.49 | Регулиране и стандартизация на храните | (30) | (15) | (15) | — | ТО | — | (3,0) | — | Food regulation and standardization |
| ОБЩО | | | 330 | 150 | — | 180 | 4/1 | — | 30,0 | — | TOTAL |
| III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ) | | | | | | | | | | | 3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS) |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 08.36 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 8,0 | — | Technology of meat, fish and egg products |
| 2 | 10.52 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 8,0 | — | Technology of fruit and vegetable products |
| 3 | 09.13 | Технология на млечните продукти | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 8,0 | — | Technology of dairy products |
| 4 | 10.20 09.15 08.14 | Учебна практика – 2 седмици | (90) | — | — | — | — | — | 4,0 | — | Practical Training – 2 Weeks |
| Избираеми дисциплини (1 от 2) | | | | | | | | | | | Elective Courses (1 of 2) |
| 5 | 10.09 | Управление на качеството | 30 | 15 | — | 15 | ТО | — | 2,0 | — | Quality Management |
| 6 | 28.12 | Опаковане на хранителни продукти | 30 | 15 | — | 15 | ТО | — | 2,0 | да | Food Packaging |
| ОБЩО | | | 255 | 105 | — | 105 | 3/1 | — | 30,0 | (1) | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 585 | 215 | — | 285 | 7/2 | — | 60,0 | (1) | TOTAL FOR THE YEAR |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--|-------------------------|--|------------|------------|----------|--|------------|----------|-------------|----------|---|
| IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ) | | | | | | 4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS) | | | | | |
| Задължителни дисциплини | | | | | | Compulsory Courses | | | | | |
| 1 | 10.53 | Хладилна логистика | 60 | 30 | — | 30 | ТО | — | 4,5 | — | Refrigeration logistics |
| 2 | 10.54 | Законодателство и контрол в хранителната верига | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Legislation and control in the food chain |
| 3 | 10.20 09.15 08.14 | Учебна практика – 2 седмици (по специализации) | (60) | — | — | (60) | — | — | 4,5 | — | Practical Training – 2 Weeks (by specialization) |
| Специализации(1 от 3) | | | | | | Specialization(1 от 3) | | | | | |
| Специализация „Технология на месото и рибата“ | | | | | | Specialization „Technology of meat and fish“ | | | | | |
| 4 | 08.02 | Технология на рибата и рибните продукти | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Technology of fish and fish products |
| 5 | 08.04 | Технология на месните продукти | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Technology of meat products |
| 6 | 08.03 | Технология на птичето месо и яйцата | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Technology poultrymeat and eggs |
| Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“ | | | | | | Specialization „Technology of milk and dairy products“ | | | | | |
| 4 | 09.02 | Микробиология на млякото и млечните продукти | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Microbiology of milk and dairy products |
| 5 | 09.06 | Технология на сиренето | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Technology of cheese |
| 6 | 09.19 | Технология на млечнокиселите продукти | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Technology of fermented dairy products |
| Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“ | | | | | | Specialization „Technology of fruit and vegetable products“ | | | | | |
| 4 | 10.55 | Технология на стерилизираните и сушените продукти | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Canned and dried product technology |
| 5 | 10.56 | Хладилна технология на плодовете и зеленчуците | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Fruit and vegetable refrigeration technology |
| 6 | 10.57 | Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци | 75 | 45 | — | 30 | И | — | 6,0 | — | Technological equipment in fruit and vegetable processing |
| ОБЩО | | | 330 | 180 | — | 150 | 4/1 | — | 30,0 | — | TOTAL |

| IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ) 4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS) | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------|---|-------------|-------------|-----------|--|--------------|----------|--------------|----------|---|
| Задължителни дисциплини Compulsory Courses | | | | | | | | | | | |
| 1 | 09.54 | Системи за самоконтрол при производството на храни | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Self-control systems in food production |
| 2 | 10.21 08.15 09.16 | Преддипломен стаж - 4 седмици- по специализации | (120) | — | — | — | ТО | — | 5,0 | — | Pre-graduation Internship – 4 Weeks- by specialization/ |
| 3 | 10.22 08.16 09.17 | Държавен изпит /Дипломна работа – по специализации | (250) | — | — | — | И | — | 10,0 | — | Final Examination/Bachelor Thesis - by specialization |
| Специализации(1 от 3) | | | | | | Specialization(1 от 3) | | | | | |
| Специализация „Технология на месото и рибата“ | | | | | | Specialization „Technology of meat and fish“ | | | | | |
| 4 | 08.06 | Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост | 75 | 45 | — | 30 | И | КР | 6,0 | — | Technological equipment in meat and fish industry |
| 5 | 08.05 | Микробиология на месото и рибата | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Microbiology of meat and fish |
| Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“ | | | | | | Specialization „Technology of milk and dairy products“ | | | | | |
| 4 | 09.55 | Технологично обзавеждане в млечната промишленост | 75 | 45 | — | 30 | И | КР | 6,0 | — | Technological equipment in dairy industry |
| 5 | 09.38 | Технология на трайните млечни продукти | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Technology of shelf-stable dairy products |
| Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“ | | | | | | Specialization „Technology of fruit and vegetable products“ | | | | | |
| 4 | 10.58 | Технология на соковете и концентрираните продукти | 60 | 30 | — | 30 | И | — | 4,5 | — | Fruit juice and concentrated product technology |
| 5 | 10.59 | Хладилни машини и инсталации | 75 | 45 | — | 30 | И | КР | 6,0 | — | Refrigeration machines and installations |
| ОБЩО | | | 195 | 105 | — | 90 | 3/1 | 1 | 30,0 | | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 525 | 285 | — | 240 | 7/2 | 1 | 60,0 | — | TOTAL FOR THE YEAR |
| ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ | | | 2400 | 1200 | 45 | 1155 | 30/12 | 4 | 244,0 | | TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING |

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИИ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

| № | Шифър Code | УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ | Аудиторна заетост Teaching hours | | | | Контрол Control | | Кредити Credits (ECTS) | Дистанц. обучение Distance learning | COURSES |
|--------------------------------|-------------------------|---|-------------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|--|---|
| | | | Общо Total | Лекции Lectures | Семинарни Seminars | Практически Practical | И/ТО E/CM | КП/КР Projects | | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
| I КУРС, I СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 1st YEAR, 1st SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 21.02 | Висша математика | 30 | 15 | 15 | — | И | — | 5,0 | — | Higher Mathematics |
| 2 | 21.06 | Приложна физика | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 5,0 | — | Applied Physics |
| 3 | 01.03 | Неорганична химия | 23 | 15 | — | 8 | И | — | 5,0 | — | Inorganic Chemistry |
| 4 | 03.01 | Органична химия | 23 | 15 | — | 8 | И | — | 5,0 | — | Organic chemistry |
| 5 | 23.01 | Информационна техника и технологии | 23 | 8 | — | 15 | ТО | — | 5,0 | да | Information Engineering and Technology |
| 6 | 08.34 10.39 09.44 | Индивидуална работа с преподаватели | — | — | — | — | — | — | 5,0 | — | Individual work with the lectures |
| ОБЩО | | | 129 | 68 | 15 | 46 | 4/2 | — | 30,0 | 1 | TOTAL |
| I КУРС, II СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 1st YEAR, 2nd SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 23.04 | Статистика | 23 | 8 | — | 15 | ТО | — | 4,0 | — | Statistics |
| 2 | 22.29 | Техническа механика и инженерна графика | 30 | 15 | — | 15 | И | КР | 5,0 | — | Technical mechanics and engineering graphics |
| 3 | 02.01 | Аналитична химия | 45 | 22 | — | 23 | И | — | 7,0 | — | Analytical Chemistry |
| 4 | 03.05 | Химия на природните съединения | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 5,0 | — | Chemistry of natural substances |
| 5 | 25.02 | Приложна електротехника и електроника | 15 | 7 | — | 8 | И | — | 4,0 | — | Applied electrical engineering and electronics |
| 6 | 08.34 10.39 09.44 | Индивидуална работа с преподаватели | — | — | — | — | — | — | 6,0 | — | Individual work with the lectures |
| ОБЩО | | | 143 | 67 | — | 76 | 4/2 | — | 31,0 | — | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 272 | 135 | 15 | 122 | 8/4 | 1 | 61,0 | 1 | TOTAL FOR THE YEAR |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--------------------------------|-------------------------|---|------------|------------|----------|------------|------------|----------|-------------|----------|--|
| II КУРС, III СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 2nd YEAR, 3rd SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 20.03 | Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 23 | 15 | 8 | — | 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 foods and fragrance 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 | — | Food physicochemistry |
| 6 | 08.34 10.39 09.44 | Индивидуална работа с преподаватели | — | — | — | — | — | — | 4,0 | — | Individual work with the lectures |
| Факултативна дисциплина | | | | | | | | | | | Optional Course |
| 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 |
| ОБЩО | | | 123 | 83 | 8 | 68 | 4/2 | - | 32,0 | 1 | TOTAL |
| II КУРС, IV СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 2nd YEAR, 4th SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 11.86 | Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 15 | 15 | — | — | TO | — | 3,0 | — | Management of Enterprises in the Food and Flavour Industries |
| 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 labor protection |
| 6 | 27.01 | Топлотехника | 30 | 15 | — | 15 | И | KP | 6,0 | — | Heat engineering |
| 7 | 10.39 09.44 08.34 | Индивидуална работа с преподаватели | — | — | — | — | — | — | 1,0 | — | Individual Student Tutorials |
| ОБЩО | | | 166 | 83 | — | 83 | 4/2 | 2 | 310 | 2 | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 324 | 165 | 8 | 151 | 8/4 | 2 | 63,0 | 3 | TOTAL FOR THE YEAR |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--------------------------------------|-------------------------|--|------------|------------|----------|------------|------------|----------|-------------|------------|---|
| III КУРС, V СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 3rd YEAR, 5th SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 05.01 | Микробиология | 38 | 15 | — | 23 | И | — | 6,0 | — | Microbiology |
| 2 | 08.35 | Суровинознание на месото и рибата | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Meat and fish raw materials |
| 3 | 09.05 | Суровинознание на млякото | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Milk raw materials |
| 4 | 10.01 | Суровинознание на плодовете и зеленчуците | 30 | 15 | — | 15 | ТО | — | 6,0 | — | Fruit and vegetable raw materials |
| 5 | 10.17 | Хладилна техника и технология | 38 | 15 | — | 23 | И | — | 6,0 | — | Refrigeration equipment and technology |
| Факултативни дисциплини | | | | | | | | | | | Optional Courses |
| 6 | 03.25 | Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии | (15) | (7) | — | (8) | ТО | — | (3,0) | — | Chemical Processes in Food Technology |
| 7 | 10.49 | Регулиране и стандартизация на храните | (15) | (7) | (8) | — | ТО | — | (3,0) | — | Food regulation and standardization |
| ОБЩО | | | 166 | 75 | — | 91 | 4/1 | — | 30,0 | — | TOTAL |
| III КУРС, VI СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 3rd YEAR, 6th SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 08.36 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 8,0 | — | Technology of meat, fish and egg products |
| 2 | 10.52 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 8,0 | — | Technology of fruit and vegetable products |
| 3 | 09.13 | Технология на млечните продукти | 38 | 15 | — | 23 | И | — | 8,0 | — | Technology of dairy products |
| 4 | 10.39 09.44 08.34 | Индивидуална работа с преподаватели | — | — | — | — | — | — | 4,0 | — | Individual work with the lectures |
| Избираеми дисциплини (1 от 2) | | | | | | | | | | | Elective Courses (1 of 2) |
| 5 | 10.09 | Управление на качеството | 15 | 7 | — | 8 | ТО | — | 2,0 | — | Quality Management |
| 6 | 28.12 | Опаковане на хранителни продукти | 15 | 7 | — | 8 | ТО | — | 2,0 | да | Food Packaging |
| ОБЩО | | | 129 | 76 | — | 61 | 3/1 | — | 30,0 | (1) | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 295 | 151 | — | 152 | 7/2 | — | 60,0 | (1) | TOTAL FOR THE YEAR |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--|-------------------------|--|------------|-----------|----------|--|------------|----------|-------------|----------|---|
| IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 4th YEAR, 7th SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 10.53 | Хладилна логистика | 30 | 15 | — | 15 | ТО | — | 4,5 | — | Refrigeration logistics |
| 2 | 10.54 | Законодателство и контрол в хранителната верига | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Legislation and control in the food chain |
| 3 | 10.39 09.44 08.34 | Индивидуална работа с преподаватели | — | — | — | — | — | — | 4,0 | — | Individual work with the lectures |
| Специализации(1 от 3) | | | | | | Specialization(1 от 3) | | | | | |
| Специализация „Технология на месото и рибата“ | | | | | | Specialization „Technology of meat and fish“ | | | | | |
| 4 | 08.02 | Технология на рибата и рибните продукти | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Technology of fish and fish products |
| 5 | 08.04 | Технология на месните продукти | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Technology of meat products |
| 6 | 08.03 | Технология на птичето месо и яйцата | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Technology of poultrymeat and eggs |
| Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“ | | | | | | Specialization „Technology of milk and dairy products“ | | | | | |
| 4 | 09.02 | Микробиология на млякото и млечните продукти | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Microbiology of milk and dairy products |
| 5 | 09.06 | Технология на сиренето | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Technology of cheese |
| 6 | 09.19 | Технология на млечнокиселите продукти | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Technology of fermented dairy products |
| Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“ | | | | | | Specialization „Technology of fruit and vegetable products“ | | | | | |
| 4 | 10.55 | Технология на стерилизираните и сушените продукти | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Canned and dried product technology |
| 5 | 10.56 | Хладилна технология на плодовете и зеленчуците | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Fruit and vegetable refrigeration technology |
| 6 | 10.57 | Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци | 38 | 23 | — | 15 | И | — | 6,0 | — | Technological equipment in fruit and vegetable processing |
| ОБЩО | | | 166 | 91 | — | 75 | 4/1 | — | 30,0 | — | TOTAL |

| IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 4 th YEAR, 8 th SEMESTER | |
|--|-------------------------|---|-------------|------------|-----------|--|--------------|----------|--------------|----------|---|--|
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses | |
| 1 | 09.54 | Системи за самоконтрол при производството на храни | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Self-control systems in food production | |
| 2 | 10.60 08.37 09.56 | Изследователска работа – по специализации | (120) | — | — | — | ТО | — | 5,0 | — | Scientific work– by specialization | |
| 3 | 10.22 08.16 09.17 | Държавен изпит /Дипломна работа – по специализации | (250) | — | — | — | И | — | 10,0 | — | Final Examination/Bachelor Thesis - by specialization | |
| Специализации(1 от 3) | | | | | | Specialization(1 от 3) | | | | | | |
| Специализация „Технология на месото и рибата“ | | | | | | Specialization „Technology of meat and fish“ | | | | | | |
| 4 | 08.06 | Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост | 38 | 23 | — | 15 | И | КР | 6,0 | — | Technological equipment in meat and fish industry | |
| 5 | 08.05 | Микробиология на месото и рибата | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Microbiology of meat and fish | |
| Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“ | | | | | | Specialization „Technology of milk and dairy products“ | | | | | | |
| 4 | 09.55 | Технологично обзавеждане в млечната промишленост | 38 | 23 | — | 15 | И | КР | 6,0 | — | Technological equipment in dairy industry | |
| 5 | 09.38 | Технология на трайните млечни продукти | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Technology of shelf-stable dairy products | |
| Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“ | | | | | | Specialization „Technology of fruit and vegetable products“ | | | | | | |
| 4 | 10.58 | Технология на соковете и концентрираните продукти | 30 | 15 | — | 15 | И | — | 4,5 | — | Fruit juice and concentrated product technology | |
| 5 | 10.59 | Хладилни машини и инсталации | 38 | 23 | — | 15 | И | КР | 6,0 | — | Refrigeration machines and installations | |
| ОБЩО | | | 98 | 53 | — | 45 | 3/1 | 1 | 30,0 | — | TOTAL | |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 264 | 144 | — | 120 | 7/2 | 1 | 60,0 | — | TOTAL FOR THE YEAR | |
| ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ | | | 1155 | 595 | 23 | 545 | 30/12 | 4 | 244,0 | — | TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING | |

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с производството на храни от животински и растителен произход.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини и дисциплина на специализацията модул – 39(за всеки специализиращ модул)с общ хорариум 2370 часа (98,8 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ;
- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (1,2 %). Те са подбрани така, че да задълбочат знанията на студентите, както и да ги подготвят за евентуално продължаване на образованието в следващата ОКС „Магистър“. Същите дават възможност за индивидуален избор и за повишаване подготовката на студентите в определено направление;
- факултативни дисциплини – 7с общ хорариум 285 часа, които при избор от студентите носят допълнително 20,5 кредита.

Обучението за придобиване на ОКС „Бакалавър“ логически преминава през следните модули:

- общообразователни дисциплини – 24 с общ хорариум 1350 часа (56,3 %);
- специални дисциплини – 16 с общ хорариум 1050 часа (43,7 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е:часове за учебни занятия – 2400 часа;брой изпити – 30;текущи оценки – 12;курсови работи – 4;учебна практика – 120 часа.

**Ръководител на катедра
„Технология на месото и рибата“:**

(чл. кор. проф. д.т.н. инж. Ст. Драгоев)

„Технология на мляко и млечните продукти“:

(проф. дн инж. Г. Иванов)

„Консервиране и хладилна технология“:

(доц. д-р инж. В. Шиков)

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническа пропаганда чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните три бази данни:
 - Food and Human Nutrition in AGRIS;
 - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
 - Scopus и Sciencedirect.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- центъра по компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС на катедра „Технология на млякото и млечните продукти“ (Протокол № 6/17.05.2016 г.);
- обсъден на заседание на КС на катедра „Технология на месото и рибата“ (Протокол № 11/17.05.2016 г.);
- обсъден на заседание на КС на катедра „Консервиране и хладилна технология“ (Протокол № 70/17.05.2016 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 44/24.06.2019 г.);
- актуализиран на заседание на ФС (Протокол № 23/02.06.2022 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол № 46/01.07.2019 г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол № 26/27.06.2022 г.);
- в сила от началото на учебната 2022/2023 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(проф. д-р инж. Д. Балев)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология и качество на храни“

| № | ДИСЦИПЛИНИ | Хорариум, ч. (%) | Изуч. в бр. сем. |
|---|---|---------------------|---------------------|
| I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ | | 210 (8,7) | |
| 1 | Висша математика | 60 | един |
| 2 | Приложна физика | 60 | един |
| 3 | Информационна техника и технологии | 45 | един |
| 4 | Статистика | 45 | един |
| II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ | | 645 (26,9) | |
| 1 | Неорганична химия | 45 | един |
| 2 | Аналитична химия | 90 | един |
| 3 | Органична химия | 45 | един |
| 4 | Химия на природните съединения | 60 | един |
| 5 | Хранителна физикохимия | 90 | един |
| 6 | Биохимия – I част | 60 | един |
| 7 | Биохимия – II част | 60 | един |
| 8 | Микробиология | 75 | един |
| 9 | Екология и охрана на труда | 60 | един |
| 10 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 60 | един |
| 12 | Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии | (30) | един |
| 13 | Основи на храненето | (60) | един |
| III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ | | 360 (15,0) | |
| 1 | Техническа механика и инженерна графика | 60 | един |
| 2 | Топлотехника | 60 | един |
| 3 | Електротехника и електроника | 30 | един |
| 6 | Процеси и апарати – I част | 60 | един |
| 7 | Автоматизация | 45 | един |
| 8 | Процеси и апарати – II част | 75 | един |
| 11 | Опаковане на хранителни продукти | (30) | един |
| IV. ХУМАНИТАРНИ | | 90 (3,8) | |
| 1 | Специализиран чужд език/Специализиран български език | 90 | три |
| 2 | Регулиране и стандартизация на храните | (30) | един |
| 3 | Етика | (45) | един |
| 4 | Физическо възпитание и спорт | (180) | четири |
| V. ИКОНОМИЧЕСКИ | | 75 (3,12) | |
| 1 | Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 45 | един |
| 2 | Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 30 | един |
| 3 | Управление на качеството | (30) | един |
| VI. ОБЩИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ | | 675 (28,3) | |
| 1 | Суровинознание на месото и рибата | 75 | един |
| 2 | Суровинознание на млякото | 60 | един |
| 3 | Суровинознание на плодовете и зеленчуците | 60 | един |

| | | | |
|---|--|-------------------|------|
| 4 | Хладилна техника и технологии | 75 | един |
| 5 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 75 | един |
| 6 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 75 | един |
| 7 | Технология на млечните продукти | 75 | един |
| 8 | Хладилна логистика | 60 | един |
| 9 | Законодателство и контрол в хранителната верига | 60 | един |
| 10 | Системи за самоконтрол при производството на храни | 60 | един |
| VII. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ /по специализиращи модули/ | | 345 (14,3) | |
| Модул „Технология на месото и рибата“ | | | |
| 1 | Технология на рибата и рибните продукти | 75 | един |
| 2 | Технология на месните продукти | 75 | един |
| 3 | Технология на птичето месо и яйцата | 60 | един |
| 4 | Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост | 75 | един |
| 5 | Микробиология на месото и рибата | 60 | един |
| Модул „Технология на млякото и млечните продукти“ | | | |
| 1 | Микробиология на млякото и млечните продукти | 75 | един |
| 2 | Технология на сиренето | 75 | един |
| 3 | Технология на млечнокиселите продукти | 60 | един |
| 4 | Технологично обзавеждане в млечната промишленост | 75 | един |
| 5 | Технология на трайните млечни продукти | 60 | един |
| Модул „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“ | | | |
| 1 | Технология на стерилизираните и сушените продукти | 75 | един |
| 2 | Хладилна технология на плодовете и зеленчуците | 60 | един |
| 3 | Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци | 75 | един |
| 4 | Технология на соковете и концентрираните продукти | 60 | един |
| 5 | Хладилни машини и инсталации | 75 | един |
| ОБЩО | | 2400 | |

Изучавани дисциплини на специалност „Технология и качество на храни“

| № | ДИСЦИПЛИНИ | Хорариум, часа |
|----|---|-------------------|
| | I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ | 2370 |
| 1 | Висша математика | 60 |
| 2 | Приложна физика | 60 |
| 3 | Техническа механика и инженерна графика | 60 |
| 4 | Неорганична химия | 45 |
| 5 | Информационна техника и технологии | 45 |
| 6 | Специализиран чужд език/Специализиран български език | 90 |
| 7 | Физическо възпитание и спорт | (120) |
| 8 | Статистика | 45 |
| 9 | Аналитична химия | 90 |
| 10 | Органична химия | 45 |
| 11 | Приложна електротехника и електроника | 30 |
| 12 | Екология и охрана на труда | 60 |
| 13 | Хранителна физикохимия | 90 |
| 14 | Топлотехника | 60 |
| 15 | Химия на природните съединения | 60 |
| 16 | Автоматизация | 45 |
| 17 | Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 45 |
| 18 | Процеси и апарати – I част | 60 |
| 19 | Биохимия – I част | 60 |
| 20 | Биохимия – II част | 60 |
| 21 | Микробиология | 75 |
| 22 | Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост | 30 |
| 23 | Процеси и апарати – II част | 75 |
| 24 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 60 |
| 25 | Суровинознание на месото и рибата | 75 |
| 26 | Суровинознание на млякото | 60 |
| 27 | Суровинознание на плодовете и зеленчуците | 60 |
| 28 | Хладилна техника и технологии | 75 |
| 29 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 75 |
| 30 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 75 |

| | | |
|--|--|--------------|
| 31 | Технология на млечните продукти | 75 |
| 32 | Хладилна логистика | 60 |
| 33 | Законодателство и контрол в хранителната верига | 60 |
| 34 | Системи за самоконтрол при производството на храни | 60 |
| Модул „Технология на млякото и млечните продукти“ | | |
| 35 | Микробиология на млякото и млечните продукти | 75 |
| 36 | Технология на сиренето | 75 |
| 37 | Технология на млечнокиселите продукти | 60 |
| 38 | Технологично обзавеждане в млечната промишленост | 75 |
| 39 | Технология на трайните млечни продукти | 60 |
| Модул „Технология на месото и рибата“ | | |
| 35 | Технология на рибата и рибните продукти | 75 |
| 36 | Технология на месните продукти | 75 |
| 37 | Технология на птичето месо и яйцата | 60 |
| 38 | Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост | 75 |
| 39 | Микробиология на месото и рибата | 60 |
| Модул „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“ | | |
| 35 | Технология на стерилизираните и сушените продукти | 75 |
| 36 | Хладилна технология на плодовете и зеленчуците | 60 |
| 37 | Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци | 75 |
| 38 | Технология на соковете и концентрираните продукти | 60 |
| 39 | Хладилни машини и инсталации | 75 |
| II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2 | | 30 |
| 1 | Управление на качеството | 30 |
| 2 | Опаковане на хранителни продукти | 30 |
| III. ФАКУЛТАТИВНИ | | (285) |
| 1 | Етика | (45) |
| 2 | Основи на храненето | (60) |
| 3 | Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии | (30) |
| 4 | Специализиран чужд език/Специализиран български език | (30) |
| 5 | Физическо възпитание и спорт | (60) |
| 6 | Регулиране и стандартизация на храните | (30) |
| ОБЩО | | 2400 |