

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

Приет с решение на АС (Протокол № 14/31.10.2024 г.)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. д.н. инж. Г. Иванов)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 14

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

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 14

TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDER, BREAD MAKING
AND CONFECTIONERY PRODUCTS

| | |
|--|---|
| Професионална област: Professional Area: | 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: | МАГИСТЪР MASTER'S |
| Професионална квалификация: Professional Qualification: | МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER |
| Срок на обучение: Programme Duration: | 1 година 1 year |
| Форма на обучение: Mode of Study: | 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 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

Инженерът със специалност **„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“** с ОКС **„Магистър“** има фундаментална и професионална подготовка, владее стопанско-организационните, управленческите и социалните механизми в сферата на дейността си. Той може да осъществява производствено-технологична, организационно-управленческа, контролна, проектантска, изследователска и преподавателска дейност в съответните подотрасли на хранително-вкусовата промишленост е висококвалифициран специалист за нуждите на съответните подотрасли на хранителната промишленост – зърносъхранението, зърнопреработването, хлебопроизводството, сладкарството и фуражната промишленост.

Дипломираният инженер по **„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“** с ОКС **„Магистър“** умее:

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

- Да оразмерява, регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;
- Да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователната и научна степен **„Доктор“**.
- Да създава и внедрява нови технологии и асортименти в производството;
- Да проектира предприятия и технологични линии.
- Да провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование;

Придобитата по време на обучението му професионална квалификация дава възможност на магистъра да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности в държавния и частния сектор на научноизследователската, проектантската и развойната, организационно-управленската, производствено-технологичната, контролната и образователната сфера.

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 | 10 | 4 (1) | 3 | — | — | — | — | — | 3 | 3 (3) | 1 | 39 | 1 | 40 |

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

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

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL-TIME

Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDER, BREAD MAKING AND CONFECTIONERY PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER'S (1 year)

| № | 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/О E/CA | 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 | 06.19 | Инвестиционно проектиране и промишлени сгради | 60 | 30 | — | 30 | И | КР | 6,0 | — | Project Design and Industrial Buildings |
| 2 | 12.64 | Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването | 75 | 45 | — | 30 | И | КР | 7,0 | — | Special Technologies in Grain Storage and Processing |
| 3 | 12.68 | Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи | 45 | 30 | — | 15 | И | — | 5,0 | — | Engineering Rheology and Process Structuring of Food Systems |
| 4 | 12.38 | Иновации в сладкарството | 45 | 30 | — | 15 | И | КР | 5,0 | — | Confectionery Innovation |
| 5 | 12.37 | Специални технологии в хлебопроизводството | 45 | 30 | — | 15 | И | — | 5,0 | — | Special Technologies in Bread Making |
| Факултативна дисциплина | | | | | | | | | | | Optional Course |
| 6 | 11.72 | Управление на иновациите | (30) | (15) | (15) | — | ТО | — | 2,0 | — | Innovation Management |
| ОБЩО | | | 270 | 165 | — | 105 | 5/0 | 0/3 | 28,0 | — | TOTAL |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|---|-------|--|------------|------------|----------|--|------------|------------|-------------|----------|---|
| I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ) | | | | | | 1st YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS) | | | | | |
| Задължителни дисциплини | | | | | | Compulsory Courses | | | | | |
| 1 | 12.66 | Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане | 60 | 45 | — | 15 | И | КП | 6,0 | — | Aspiration and Pneumatic Transport Systems and Specialised Technological Equipment |
| 2 | 12.40 | Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост | 30 | 15 | — | 15 | ТО | — | 3,0 | — | Safety and Quality Management Systems in Cereal Processing, Bread Making and Confectionery Production |
| 3 | 12.67 | Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт | 30 | 20 | — | 10 | ТО | КП | 3,0 | — | Technology of Cereal-Based Functional Foods and New Product Development |
| 4 | 12.65 | Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи | 45 | 30 | — | 15 | И | КП | 5,0 | — | Special Technologies in Cereal and Fodder Production |
| 5 | 12.69 | Технологично проектиране | 30 | — | — | 30 | ТО | КП | 3,0 | — | Technology Project |
| 6 | 12.21 | Преддипломен стаж – 3 седмици | (90) | — | — | — | И | — | 3,0 | — | Pre-graduation Internship: 3 Weeks |
| 7 | 12.22 | Държавен изпит/Дипломна работа/Дипломен проект* | (250) | — | — | — | И | — | 15,0 | — | Final Examination /Master Thesis/Graduation Project |
| | | ОБЩО | 195 | 110 | — | 85 | 4/3 | 2/2 | 38,0 | — | TOTAL |
| | | ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | 465 | 275 | — | 190 | 9/3 | 2/5 | 66,0 | — | TOTAL FOR THE YEAR |

III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

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

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – PART TIME

Programme: TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDER, BREAD MAKING AND CONFECTIONERY PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER'S (1 year)

| № | 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/О E/CA | 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 | 06.19 | Инвестиционно проектиране и промишлени сгради | 30 | 15 | — | 15 | И | КР | 6,0 | — | Project Design and Industrial Buildings |
| 2 | 12.64 | Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването | 38 | 23 | — | 15 | И | КР | 7,0 | — | Special Technologies in Grain Storage and Processing |
| 3 | 12.68 | Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи | 23 | 15 | — | 8 | И | — | 5,0 | — | Engineering Rheology and Process Structuring of Food Systems |
| 4 | 12.38 | Иновации в сладкарството | 23 | 15 | — | 8 | И | КР | 5,0 | — | Confectionery Innovation |
| 5 | 12.37 | Специални технологии в хлебопроизводството | 23 | 15 | — | 8 | И | — | 5,0 | — | Special Technologies in Bread Making |
| Факултативна дисциплина | | | | | | | | | | | Optional Course |
| 6 | 11.72 | Управление на иновациите | (15) | 8 | 7 | — | ТО | — | 2,0 | — | Innovation Management |
| | | ОБЩО | 137 | 83 | — | 54 | 5/0 | 0/3 | 28,0 | — | TOTAL |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--------------------------------|-------|--|------------|------------|----------|-----------|------------|------------|-------------|----------|---|
| I КУРС, II СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 1st YEAR, 2nd SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 12.66 | Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане | 30 | 23 | — | 7 | И | КП | 6,0 | — | Aspiration and Pneumatic Transport Systems and Specialised Technological Equipment |
| 2 | 12.40 | Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост | 15 | 8 | — | 7 | ТО | — | 3,0 | — | Safety and Quality Management Systems in Cereal Processing, Bread Making and Confectionery Production |
| 3 | 12.67 | Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт | 15 | 10 | — | 5 | ТО | КР | 3,0 | — | Technology of Cereal-Based Functional Foods and New Product Development |
| 4 | 12.65 | Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи | 23 | 15 | — | 8 | И | КР | 5,0 | — | Special Technologies in Cereal and Fodder Production |
| 5 | 12.69 | Технологично проектиране | 15 | — | — | 15 | ТО | КП | 3,0 | — | Technology Project |
| 6 | 12.51 | Индивидуална работа с преподаватели | — | — | — | — | ТО | — | 3,0 | — | Individual Tutorials |
| 7 | 12.22 | Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломнен проект* | (250) | — | — | — | И | — | 15,0 | — | Final Examination /Master Thesis/Graduation Project |
| | | ОБЩО | 98 | 56 | — | 42 | 4/4 | 2/2 | 38,0 | — | TOTAL |
| | | ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | 235 | 139 | — | 96 | 9/4 | 2/5 | 66,0 | — | TOTAL FOR THE YEAR |

* при дипломиране с „Дипломнен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“

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 напитки.

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Магистър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Те дават възможност на студентите да задълбочат знанията си в определено направление по техен личен избор. Дисциплините се разпределят, както следва:

– задължителни дисциплини – 10 с общ хорариум 465 часа (100,0%);

– факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита;

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 465 часа; изпити – 9; текущи оценки – 3; преддипломен стаж – 90 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа/дипломен проект – 250 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

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

(доц. д-р инж. Р. Чочков)

- 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;

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 11/24.09.2024 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 9/17.10.2024 г.);
- в сила от началото на учебната 2024/2025 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(проф. д.н. инж. В. Попова)

Приложение 1

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия”

| № | ДИСЦИПЛИНИ | Хорариум, ч. (%) | Изуч. в бр. сем. |
|-----------|--|----------------------|------------------|
| I | ОБЩОИНЖЕНЕРНИ | 60*/30 (12,9) | |
| 1 | Инвестиционно проектиране и промишлени сгради | 60 | един |
| II | СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ | 405 (87,1) | |
| 1 | Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването | 75 | един |
| 2 | Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи | 45 | един |
| 3 | Иновации в сладкарството | 45 | един |
| 4 | Специални технологии в хлебопроизводството | 45 | един |
| 5 | Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане | 60 | един |
| 6 | Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост | 30 | един |
| 7 | Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт | 30 | един |
| 8 | Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи | 45 | един |
| 9 | Технологично проектиране | 30 | един |
| | Общо | 465 | |

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност „Технология зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия ”

| № | ДИСЦИПЛИНИ | Хорариум, ч. (%) |
|-----------|--|--------------------|
| I | ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ | 465 (100 %) |
| 1 | Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването | 75 |
| 2 | Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи | 45 |
| 3 | Иновации в сладкарството | 45 |
| 4 | Специални технологии в хлебопроизводството | 45 |
| 5 | Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане | 60 |
| 6 | Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост | 30 |
| 7 | Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт | 30 |
| 8 | Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи | 45 |
| 9 | Технологично проектиране | 30 |
| 10 | Инвестиционно проектиране и промишлени сгради | 45 |
| II | ФАКУЛТАТИВНИ | (30) |
| 1 | Управление на иновациите | (30) |
| | Общо | 465 |