

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, FODDERS, BREAD MAKING AND
CONFECTIONARY PRODUCTS“

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:	МАГИСТЪР MASTER
Професионална квалификация: Professional Qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	2 години 2 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) през учебната 2014/2015 г. 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 (ОКС) „МАГИСТЪР“ по специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ 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 – зърносъхранение, зърнопреработка, хлебопроизводство, сладкарство, фуражна и макаронена промишленост.

Дипломираният инженер по специалност „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 провежда органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ за оперативен контрол на производствения процес;
- 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 професионална квалификация му дава възможност да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности в държавния и частния сектор на научноизследователска, проектантска, развойната, организационно – управленската, производствено- технологичната, контролната и образователната дейност.

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	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

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

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: „TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDERS, BREAD MAKING AND CONFECTIONARY PRODUCTS“

Education and Qualification Degree: MASTER (2 year)

№	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/ 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	12.03	Основи на зърнопреработването	75	45		30	И		9,0	—	Fundamentals of Cereals Processing
2	12.01	Зърнените суровини и съхранението им	75	45		30	И		9,0	—	Cereal Raw Materials and Their Storage
3	12.31	Технология на сладкарските изделия	75	45		30	И		6,0	—	Technology of the Confectionery Industry
4	12.05	Технология на комбинираните фуражи	75	45		30	И		6,0	—	Technology of the Compound Feedingstuff
5	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	60	30		30	И		6,0	—	Technological Equipment for the Milling and Feed Industry
ОБЩО			360	210		150	5/0		36,0	—	TOTAL

I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1 st YEAR, 2 nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	12.09	Технология на хляба	75	45		30	И		7,0		Technology of Bread
2	12.60	Технология хлебните изделия	75	45		30	И		7,0		Technology of the Bakery Industry
3	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	75	45		30	И		8,0		Technological Equipment for the Bread and Confectionery Industry
Избираема дисциплина (1 от 3)						Elective Course (1 of 3)					
1	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	30	15		15	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
2	10.09	Управление на качеството	30	15		15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
3	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15		15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
		ОБЩО	255	150		105	3/1	-	24,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	615	360		255	8/1	-	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

II КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)							2 nd YEAR, 1 st 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

II КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)							2 nd YEAR, 2 nd SEMESTER (10 WEEKS)				
Задължителни дисциплини							Compulsory Courses				
1	12.66	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично оборудване	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	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	45	30	—	15	И	КР	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“ (2 година)

III. CURRICULUM – PART TIME

Programme: „TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDERS, BREAD MAKING AND CONFECTIONARY PRODUCTS“

Education and Qualification Degree: MASTER (2 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		и Credits	чен не Dis-	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	12.03	Основи на зърнопреработването	38	23		15	И		9,0	—	Fundamentals of Cereals Processing
2	12.01	Зърнените суровини и съхранението им	38	23		15	И		9,0	—	Cereal Raw Materials and Their Storage
3	12.31	Технология на сладкарските изделия	38	23		15	И		6,0	—	Technology of the Confectionery Industry
4	12.05	Технология на комбинираните фуражи	38	23		15	И		6,0	—	Technology of the Compound Feeding stuff
5	12.06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	30	15		15	И		6,0	—	Technological Equipment for the Milling and Feed Industry
		ОБЩО	182	107	—	75	5/0	—	36,0	—	TOTAL

I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1 st YEAR, 2 nd SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	12.09	Технология на хляба	38	23		15	И		7,0		Technology of Bread
2	12.60	Технология хлебните изделия	38	23		15	И		7,0		Technology of the Bakery Industry
3	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	38	23		15	И		8,0		Technological Equipment for the Bread and Confectionery Industry
Избираема дисциплина (1 от 3)											Elective Course (1 of 3)
1	12.63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	15	8		7	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
2	10.09	Управление на качеството	15	8		7	ТО	—	2,0	—	Quality Management
3	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	8		7	ТО	—	2,0	—	Food Packaging
ОБЩО			129	77		52	3/1	—	24,0	—	
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			311	184		127	8/1	—	60,0	—	

II КУРС, I СЕМЕСТЪР											2 nd YEAR, 1 st 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	

II КУРС, II СЕМЕСТЪР											2 nd YEAR, 2 nd 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

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 – 20 с общ хорариум 1050 часа (97,3%);
- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (2,7 %);
- 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 – 1080 часа; изпити – 17; текущи оценки – 4; 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:

- 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 Scencedirect.

- 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 (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.

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

(доц. д-р инж. Р. Чочков)

**Декан
на Технологичен факултет:**

(проф. д.н. инж. В. Попова)

Приложение 1.
Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч./ч.^а (%*/%)^а	Изуч. в бр. сем.
I. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ		165 (15,3 %)	един
1	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	60	един
2	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45	един
3	Технологично проектиране	30	един
4	*Структурен инженеринг и дизайн на храни	30	един
5	*Опаковане на хранителни продукти	30	един
6	*Управление на качеството	30	един
III. СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ		915 (84,7 %)	един
1	Основи на зърнопреработването	75	един
2	Технология на хлебните изделия	75	един
3	Технология на комбинираните фуражи	75	един
4	Зърнените суровини и съхранението им	75	един
5	Технология на хляба	75	един

6	Технология на сладкарските изделия	75	един
7	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	60	един
8	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	75	един
9	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75	един
10	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	45	един
11	Иновации в сладкарството	45	един
12	Специални технологии в хлебопроизводството	45	един
13	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане	60	един
14	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30	един
15	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30	един
Тотално:		1080	

а – При избор на дисциплина.

б – Избираеми дисциплини. Избираеми дисциплини с еднакъв брой звездички попадат в обща група, като студентът избира само една дисциплина от групата.

в – Факултативна дисциплина.

Приложение 2.
Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските изделия“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	1050 (97,2 %)
1	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	60
2	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45
3	Технологично проектиране	15
4	Зърнени суровини и съхранението им	75
5	Основи на зърнопреработването	75
6	Технология на хлебните изделия	75
7	Технология на комбинираните фуражи	75
8	Технология на хляба	75
9	Технология на сладкарските изделия	75
10	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	60
11	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	75
12	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75
13	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	60
14	Иновации в сладкарството	45
15	Специални технологии в хлебопроизводството	45
16	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане	60
17	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30
18	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30

	II. ИЗБИРАЕМИ	30 (2,8 %)
1	*аУправление на качеството	30
2	*Структурен инженеринг и дизайн на храни	30
3	*Опаковане на хранителни продукти	30
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	(Управление на иновациите)	(30)
	Общо	1080

а – Избираеми дисциплини. Избираеми дисциплини с еднакъв брой звездички попадат в обща група, като студентът избира само една