РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ **МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

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

Приет с решение на АС (Протокол № 33/14.09.2026 г.)

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

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 11-06-2026
„ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“

CURRICULUM

of programme: Code 11-06-2026
WINE AND BEER TECHNOLOGY

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:	**МАГИСТЪР**
Education and Qualification Degree:	**MASTER**
Професионална квалификация:	**ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ**
Professional Qualification:	**TECHNOLOGY ENGINEER**
Срок на обучение:	**2 години**
Programme Duration:	**2 years**
Форма на обучение:	**РЕДОВНА, ЗАДОЧНА**
Mode of Training:	**FULL-TIME, PART-TIME**

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

На база първата година в своето обучение дипломираният инженер-технолог по „**Технология на виното и пивото“ с ОКС „Магистър“** придобива широкопрофилна фундаментална и практическа подготовка за управление на технологичните процеси при производството на вино, високоалкохолни напитки и спирт за специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“ и на малц, пиво безалкохолни и функционални напитки за специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“.

Завършилите специалност **„Технология на виното и пивото“** инженер-технолози с **ОКС „Магистър“** притежават широкопрофилна фундаментална и практическа подготовка за управление на технологичните процеси, придобита през първата година на обучение, която надграждат със задълбочена специализирана подготовка, широкоспектърни научно-теоретични и практически знания за стратегическо управление, оптимизация и иновации в технологичните процеси в предприятията на винарската, високоалкохолната и спиртната промишленост за специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“ и на малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост за специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“, придобита през втората година на обучение. В хода на обучението си те придобиват висококвалифицирани професионални знания и умения в областта на:

• ***Интердисциплинарните научни изследвания:*** Интегриране на иновативни подходи от точните, природните науки и съвременното инженерство за създаване на нови технологии и продукти;

• ***Дълбочинния анализ на биопроцесите:*** Моделиране и критично осмисляне на сложните химични, физикохимични, биохимични и микробиологични превръщания при производството на вино, високоалкохолни напитки и спирт за специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“ и на малц, пиво безалкохолни и функционални напитки за специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“;

• ***Проектирането и оптимизацията на системи за управление:*** Участие в разработване и внедряване на съвременни автоматизирани системи за прецизен контрол, дигитализация и управление на качеството в производството;

• ***Иновативния инженеринг на оборудването:*** Оценка, избор, модернизация и управление на високотехнологично оборудване и технологични линии;

• ***Експертния лабораторен контрол:*** Валидиране и прилагане на съвременни аналитични методи за детайлен мониторинг на входящите суровини, междинните и крайните продукти;

• ***Експертната сензорна оценка:*** Организиране на професионални дегустационни панели, дескриптивен сензорен анализ и стратегическо позициониране на брандове напитки на пазара;

• ***Стратегическия мениджмънт и нормативно съответствие:*** Участие в управлението на бизнес процеси, системи за безопасност (HACCP, ISO), съобразяване с международното законодателство, екологичните стандарти и принципите на кръговата икономика.

Придобитите широкоспектърни, задълбочени научно-теоретични и практически знания в хода на обучението позволяват на завършилите специалност **„Технология на виното и пивото“** да извършват комплексен анализ, стратегическо управление, моделиране и оптимизация на производствените процеси в индустрията.

Двугодишният курс на обучение в специалност „Технология на виното и пивото“, ОКС Магистър е подходящ за всички професионални направления с изключение на тези (изброените в таблицата), за които е предвидено едногодишно обучение.

Професионално направление	Специализация „Технология на виното и ВАН“	Специализация „Технология на пивото и БН“
5.12. Хранителни технологии	✓	✓
5.11. Биотехнологии	✓	✓
5.13. Общо инженерство – завършили УХТ	✓	✓
4.2. Химически науки	✓	✓
4.3. Биологически науки	✓	✓
3.9. Туризъм – завършили УХТ	✓	✓
6.1. Растениевъдство – завършили лозарство	✓	

II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

На база първата година в своето обучение дипломираният инженер-технолог по **„Технология на виното и пивото“ с ОКС „Магистър“** придобива широкопрофилна фундаментална и практическа подготовка за управление на технологичните процеси при производството на вино, високоалкохолни напитки и спирт за специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“ и на малц, пиво безалкохолни и функционални напитки за специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“.

На база втората година в своето обучение дипломираният инженер-технолог по **„Технология на виното и пивото“ с ОКС „Магистър“** притежава следните висококвалифицирани ***компетентности***:

Професионални компетентности

• ***Стратегическо управление:*** Проектира, планира стратегически, реорганизира и ръководи цялостните производствено-технологични системи при производството на вино, високоалкохолни напитки и спирт/ малц, пиво, безалкохолни и функционални напитки, бутилирани води.

• ***Прогностичен анализ на данни:*** Валидира, интерпретира и концептуализира масиви от данни за физикохимичните, микробиологичните и сензорните показатели на суровините и продуктите с цел прогнозиране на качеството и управление на риска на корпоративно ниво;

• ***Експертен контрол и мениджмънт на качеството:*** Проектира и внедрява цялостни системи за лабораторен, оперативен и прецизен инструментален контрол в съответствие с международните стандарти за безопасност и качество;

• ***Управление на технологични системи:*** Оценява критично, внедрява и оптимизира работата на автоматизирани системи и иновативно технологично оборудване за хранително-вкусовата промишленост;

• ***Управление на безопасността:*** Участва в разработването, одитирането и надграждането на системи за Добри хигиенни и производствени практики, като гарантира пълно съответствие с европейското и националното законодателство;

• ***Интердисциплинарно решаване на проблеми:*** Диагностицира сложни, нестандартни производствени казуси и генерира научни и практически решения в условия на неопределеност и динамична пазарна среда;

• ***Изследователска и развойна дейност:*** Участва в екипи за научноизследователска дейност, създава и внедрява концепции за нови продукти, функционални напитки и иновативни технологии от идеен проект до пазарна реализация;

• ***Маркетинг и бранд презентация:*** Участва в планирането и провеждането на професионални презентации, изложения и специализирани събития за пазарно позициониране на напитки;

• ***Академична и експертна дейност:*** Изпълнява преподавателска и експертно-консултантска дейност в средни, висши учебни заведения и научноизследователски институти;

• ***Дигитална трансформация:*** Участва в интегриране и управление на специализирани дигитални платформи и софтуер за автоматизация на производствените и технологичните процеси;

• ***Адаптивност и иновации:*** Трансформира придобитите теоретични и практически модели за внедряване на иновации и решаване на стратегически задачи в изцяло нова или интердисциплинарна среда;

Самостоятелност и отговорност

• ***Лидерство и стратегически решения:*** Поема отговорност за вземането на стратегически и тактически решения в сложни и непредвидими производствени и управленски ситуации, като анализира дълбочинните взаимозависимости на корпоративно и секторно ниво;

• ***Ресурсен и мениджърски капацитет:*** Демонстрира лидерски качества за административно, финансово и оперативно управление на сложни професионални дейности, мащабни проекти, мултидисциплинарни екипи и материално-технически ресурси;

• ***Предприемачество и автономия:*** Проявява висока степен на автономия, предприемчивост и иновативно мислене при иницииране, разработване и внедряване на нови технологични решения и бизнес практики;

• ***Управление на човешкия капитал:*** Участва в подбора и оценяването на компетенциите на служителите, инициира и менторира процеси за непрекъснато професионално обучение и повишаване квалификацията на екипите.

Комуникативни и социални компетентности

• ***Стратегическа комуникация и аргументация:*** Владее съвременни техники за бизнес комуникация и водене на преговори, като формулира, структурира и защитава научно и икономически обосновани идеи, доклади и проекти пред висшия мениджмънт и инвеститори;

• ***Лидерство, екипна синергия и медиация:*** Управлява екипната динамика с висок емоционален интелект, координира

работата в интердисциплинарни и мултикултурни екипи и успешно медиира професионални конфликти в работна среда;

• ***Международно и академично сътрудничество:*** Общува свободно, презентира научни доклади и води специализирана делова кореспонденция на чужд език (един или повече от най-разпространените европейски езици) с международни партньори, научни общности и чуждестранни клиенти.

Компетентности за учене

• ***Учене през целия живот:*** Проявява висока степен на автономия при планирането и управлението на собственото си професионално и научно развитие; систематично анализира, надгражда и адаптира знанията си спрямо бързите технологични и дигитални промени в сектора;

• ***Критичен автоанализ:*** Оценява критично границите на собствените си познания и компетентности, като идентифицира области за изследователско развитие и внедрява иновативни добри практики от световния опит;

• ***Академично и научно развитие:*** Притежава капацитет за продължаващо обучение в образователна и научна степен „доктор“ (ОНС „Доктор“), както и за участие в специализирани научни форуми и форми на следдипломна квалификация.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Извънаудиторна дейност		Изпитни сесии /общо/		Опознавателни и учебни практики, сезонни и преддипломни стажове	Държавен изпит – подготовка и провеждане	Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.			уч. заетост	ваканции	общо
I	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
II	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	9	36	5	50

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME
Programme: WINE AND BEER TECHNOLOGY
Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 1st SEMESTER**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-01-08	Ампелография	45	25	-	20	ТО	КР	1,5	2,5	4,0	да	Ampelography
2	14-01-09	Технология на виното	60	30	-	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	да	Wine Technology
3	14-01-17	Технология на дестилатните и високоалкохолните напитки	60	30	-	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Technology of Distillates and High Alcohol Drinks
4	14-01-18	Технология на спирта и спиртните напитки	60	30	-	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Alcohol and Spirits Technology
5	14-01-16	Технология на шумящите и специални вина	60	30	-	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Technology of Sparkling and Special Wines
6	14-00-12	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60	30	-	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Microbiological Aspects in Beverage Production
Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
7	11-00-19	Хранителна химия и физикохимия	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Chemistry and Physical Chemistry
8	21-01-20	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Fundamentals of Engineering Processes in Food Industry
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-00-05M	Вода и водоподготовка за напитки	45	20	-	25	ТО	КР	1,5	4,5	6,0	да	Water and Water Pre-treatment for Beverages
2	14-02-06M	Технология на малца	45	15	-	30	ТО	КР	1,5	4,5	6,0	да	Malt Technology
3	14-02-07M	Основни процеси в пивопроизводството	45	15	-	30	ТО	КР	1,5	5,0	6,5	да	Fundamental Processes in Brewing
4	14-02-13M	Технологично обзавеждане на мацовата, пивоварната и безалкохолната промишленост	45	30	-	15	ТО	КР	1,5	5,0	6,5	да	Technological Equipment for the Malt, Brewing and Soft Drinks Industry

5	14-00-12	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60	30	-	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Microbiological Aspects in Beverage Production
Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
6	11-00-19	Хранителна химия и физикохимия	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Chemistry and Physical Chemistry
7	21-01-20	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Fundamentals of Engineering Processes in Food Industry
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
8	14-01-09	Технология на виното	(60)	(30)	-	(30)	И	КР	2,0	4,0	6,0	да	Wine Technology
ОБЩО													**TOTAL**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**345**	**175**		**170**	**5/1**	**6**	**11,5**	**18,5**	**30,0**	**6**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**240**	**110**		**130**	**1/4**	**5**	**8,0**	**22,0**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**405**	**205**		**200**	**6/1**	**6**	**13,5**	**21,5**	**35,0**	**8**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**300**	**140**		**160**	**2/4**	**5**	**10,0**	**25,0**	**35,0**	**7**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 2nd SEMESTER**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-00-03	Сензорен анализ	45	15	-	30	ТО	-	1,5	2,5	4,0	да	Sensory Analysis
2	14-01-14М	Енология	60	30	-	30	И	КР	2,0	5,0	7,0	да	Oenology
3	14-01-21М	Технологично обзавеждане във винопроизводството	45	30	-	15	И	КР	1,5	4,5	6,0	да	Technological Equipment in Winemaking
4	14-00-19М	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	45	15	-	30	И	КР	1,5	4,5	6,0	да	Microbiological Control and Beverage Safety
5	14-00-24М	Регулация при производството на напитки	15		-	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	да	Regulation in Beverage Production
6	14-00-23М	Сомелиерство и презентиране на напитки	30	15	-	15	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	да	Sommellerie and Beverage Presentation
Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
7	13-01-25	Биохимия и микробиология на храните	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Biochemistry and Microbiology
8	24-00-67	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Applied Automatisation and Manegement of Food Processes
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
9	14-00-11	Технология на пивото	(60)	(30)	-	(30)	И	КР	2,0	4,5	6,5	да	Beer Technology
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-00-03	Сензорен анализ	45	15	-	30	ТО	-	1,5	2,5	4,0	да	Sensory Analysis
2	14-00-10	Технология на безалкохолните напитки	60	30	-	30	И	КР	2,0	4,5	6,5	да	Technology of Non-Alcoholic Beverages
3	14-00-11	Технология на пивото	60	30	-	30	И	КР	2,0	4,5	6,5	да	Beer Technology
4	14-02-20	Специални технологии при производството на напитки	60	30	-	30	ТО	КР	2,0	5,0	7,0	да	Special Technologies for Beverage Production
5	14-00-19М	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	45	15	-	30	И	КР	1,5	4,5	6,0	да	Microbiological Control and Beverage Safety

Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
6	13-01-25	Биохимия и микробиология на храните	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Biochemistry and Microbiology
7	24-00-67	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	60	30	-	30	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Applied Automatisation and Management of Food Processes
ОБЩО													**TOTAL**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**240**	**105**		**135**	**3/3**	**5**	**8,0**	**22,0**	**30,0**	**6**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**270**	**120**		**150**	**3/2**	**4**	**9,0**	**21,0**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**300**	**135**		**165**	**4/3**	**5**	**10,0**	**25,0**	**35,0**	**8**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**330**	**150**		**180**	**4/2**	**4**	**11,0**	**24,0**	**35,0**	**7**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА													**TOTAL FOR THE YEAR**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**585**	**280**		**305**	**8/4**	**11**	**19,5**	**40,5**	**60,0**	**12**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**510**	**230**		**280**	**4/6**	**9**	**17,0**	**43,0**	**60,0**	**10**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL FOR THE YEAR WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**705**	**340**		**365**	**10/4**	**11**	**23,5**	**46,5**	**70,0**	**16**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**630**	**290**		**340**	**6/6**	**9**	**21,0**	**49,0**	**70,0**	**14**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР													**2nd YEAR, 1st SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	32-00-26	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Industrial Buildings and Investment Design
2	33-00-45	Маркетинг и поведение на потребителя	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Marketing and Consumer Behaviour
3	41-00-40	Специализирана чуждоезикова комуникация	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Specialised Foreign Language Communication
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-01-41	Апелации и специфични технологии при световни стилове вино и спиртни напитки	45	30	—	15	ТО	—	1,5	4,5	6,0	Да	Appellations and Specific Technologies in World Wine Styles and Spirits
5	14-01-42	Управление на процесите при производството на високоалкохолни напитки и спирт	60	30	—	30	ТО	КР	2,0	6,0	8,0	Да	Process Control in Ethanol and Spirits Production
6	14-01-43	Физикохимия на виното	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	Да	Physical Chemistry of Wine
7	14-01-44	Еволюция на виното	30	21	—	9	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Wine Evolution
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-02-53	Специални малцове	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Special Malts
5	14-02-54	Оптимизиране на технологични и енергийни процеси при производството на напитки	60	30	—	30	ТО	КР	2,0	6,0	8,0	Да	Optimisation of Technological and Energy Processes in Beverage Production
6	14-02-55	Обработка и стабилизация на пиво	45	30	—	15	И	КР	1,5	4,5	6,0	Да	Treatment and Stabilisation of Beer
7	14-02-56	Бутилираща техника	45	15	—	30	ТО	КР	1,5	4,5	6,0	Да	Bottling Equipment
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
8	14-01-17	Технология на дестилатните и високоалкохолните напитки	60	30	-	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Technology of Distillates and High Alcohol Drinks
		ОБЩО											**TOTAL**

Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“	**225**	**126**	**–**	**99**	**2/3**	**1**	**7,5**	**22,5**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“	**225**	**105**	**–**	**120**	**1/4**	**4**	**7,5**	**22,5**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, II СЕМЕСТЪР													**2nd YEAR, 2nd SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	33-00-46	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Entrepreneurship and Innovation Management
2	17-00-43	Тотално управление на качеството	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Total Quality Management
3	31-03-10	AI и IoT в хранителната индустрия	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	AI and IoT in the Food Industry
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-01-45	Моделиране, прогнозиране и дигитален контрол на процесите във винопроизводството	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Modeling, Forecasting and Digital Process Control in Winemaking
5	14-01-46	Инженерни системи и процеси във винарската индустрия	45	30	—	15	И	—	1,5	2,5	4,0	Да	Engineering Systems and Processes in the Wine Industry
6	14-01-47	Микробиология на виното и високоалкохолните напитки	30	15	—	15	И	—	1,0	2,0	3,0	Да	Microbiology of Wine and High-Alcohol Beverages
7	14-01-48	Сензорен профил на вина и високоалкохолни напитки	15	15	—	0	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Sensory Profiling of Wines and Spirits
8	14-01-49	Технологичен проект	15	0	—	15	ТО	КП	0,5	1,5	2,0	Да	Technology Project
9	14-01-50	Ензими във винопроизводството	15	15	—	0	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Enzymes in Winemaking
10	14-01-51	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
11	14-01-52	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis/Final Examination
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
12	14-00-10	Технология на безалкохолните напитки	60	30	-	30	И	КР	2,0	4,5	6,5	да	Technology of Non-Alcoholic Beverages
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-02-57	Световни стилове пиво	60	30	—	30	ТО	КР	2,0	4,0	6,0	Да	World Beer Styles
5	14-02-58	Функционални напитки	45	25	—	20	И	—	1,5	2,5	4,0	Да	Functional Beverages

6	14-02-59	Микробиология на пивото и безалкохолните напитки	30	15	—	15	И	—	1,0	2,0	3,0	Да	Microbiology of Beer and Non-Alcoholic Beverages
7	14-02-60	Иновации и сензорен анализ при пиво и функционални напитки	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Innovations and Sensory Analysis of Beer and Functional Beverages
8	14-02-61	Технологичен проект	15		—	15	ТО	КП	0,5	1,5	2,0	Да	Technology Project
9	14-02-62	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
10	14-02-63	Дипломен проект/дипломна работа/Държавен изпит	/250/	—	—	—	И	—	—	15	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis/Final Examination
ОБЩО													**TOTAL**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**225**	**120**	-	**105**	**5/4**	**1**	**7,5**	**33,5**	**41,0**	**7**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**225**	**100**	-	**125**	**4/4**	**3**	**7,5**	**32,5**	**40,0**	**6**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА													**TOTAL FOR THE YEAR**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**450**	**246**	-	**204**	**7/7**	**2**	**15**	**56**	**71,0**	**12**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**450**	**205**	-	**245**	**5/8**	**7**	**15**	**55**	**70,0**	**11**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ДВЕ ГОДИНИ													**TOTAL FOR TWO YEARS**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**1035**	**526**		**509**	**15/11**	**13**	**34,5**	**96,5**	**131,0**	**24**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**960**	**435**		**525**	**9/14**	**16**	**32,0**	**98,0**	**130,0**	**21**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ДВЕ ГОДИНИ С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL FOR TWO YEARS WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**1155**	**586**		**569**	**17/11**	**13**	**38,5**	**102,5**	**141,0**	**28**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**1080**	**495**		**585**	**11/14**	**16**	**36**	**104**	**140,0**	**25**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

И – изпит; ТО – текуща оценка; ЗЧ – зачита се. КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, HACCP план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.;

УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ **III. CURRICULUM – PART TIME**
Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“ **Programme: WINE AND BEER TECHNOLOGY**
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години) **Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 1st SEMESTER**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-01-08	Ампелография	23	13	-	10	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	да	Ampelography
2	14-01-09	Технология на виното	30	15	-	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Wine Technology
3	14-01-17	Технология на дестилатните и високоалкохолните напитки	30	15	-	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Technology of Distillates and High Alcohol Drinks
4	14-01-18	Технология на спирта и спиртните напитки	30	15	-	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Alcohol and Spirits Technology
5	14-01-16	Технология на шумящите и специални вина	30	15	-	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Technology of Sparkling and Special Wines
6	14-00-12	Микробиологични аспекти при производството на напитки	30	15	-	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Microbiological Aspects in Beverage Production
Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
7	11-00-19	Хранителна химия и физикохимия	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Chemistry and Physical Chemistry
8	21-01-20	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Fundamentals of Engineering Processes in Food Industry
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-00-05M	Вода и водоподготовка за напитки	23	10	-	13	ТО	КР	1,0	5,0	6,0	да	Water and Water Pre-treatment for Beverages
2	14-02-06M	Технология на малца	23	8	-	15	ТО	КР	1,0	5,0	6,0	да	Malt Technology
3	14-02-07M	Основни процеси в пивопроизводството	23	8	-	15	ТО	КР	1,0	5,5	6,5	да	Fundamental Processes in Brewing

4	14-02-13М	Технологично обзавеждане на мацовата, пивоварната и безалкохолната промишленост	23	15	-	8	ТО	КР	1,0	5,5	6,5	да	Technological Equipment for the Malt, Brewing and Soft Drinks Industry
5	14-00-12	Микробиологични аспекти при производството на напитки	30	15	-	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Microbiological Aspects in Beverage Production
Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
6	11-00-19	Хранителна химия и физикохимия	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Chemistry and Physical Chemistry
7	21-01-20	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Fundamentals of Engineering Processes in Food Industry
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
8	14-01-09	Технология на виното	(30)	(15)	-	(15)	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Wine Technology
ОБЩО													**TOTAL**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			173	88		85	**5/1**	**6**	**6,0**	**24,0**	**30,0**	**6**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			122	56		66	**1/4**	**5**	**5,0**	**25,0**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**203**	**103**		**90**	**6/1**	**6**	**8,0**	**27**	**35,0**	**8**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**152**	**71**		**81**	**2/4**	**5**	**7,0**	**28**	**35,0**	**7**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 2nd SEMESTER**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-00-03	Сензорен анализ	23	8	-	15	ТО	-	1,0	3,0	4,0	да	Sensory Analysis
2	14-01-14М	Енология	30	15	-	15	И	КР	1,0	6,0	7,0	да	Oenology
3	14-01-21М	Технологично обзавеждане във винопроизводството	23	15	-	8	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Technological Equipment in Winemaking
4	14-00-19М	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	23	8	-	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Microbiological Control and Beverage Safety
5	14-00-24М	Регулация при производството на напитки	8		-	8	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	да	Regulation in Beverage Production
6	14-00-23М	Сомелиерство и презентиране на напитки	15	8	-	7	ТО	КР	0,5	3,5	4,0	да	Sommellerie and Beverage Presentation
Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
7	13-01-25	Биохимия и микробиология на храните	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Biochemistry and Microbiology
8	24-00-67	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Applied Automatisation and Manegement of Food Processes
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
9	14-00-11	Технология на пивото	(30)	(15)	-	(15)	И	КР	1,0	5,5	6,5	да	Beer Technology
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory courses**
1	14-00-03	Сензорен анализ	23	8	-	15	ТО	-	1,0	3,0	4,0	да	Sensory Analysis
2	14-00-10	Технология на безалкохолните напитки	30	15	-	15	И	КР	1,0	5,5	6,5	да	Technology of Non-Alcoholic Beverages
3	14-00-11	Технология на пивото	30	15	-	15	И	КР	1,0	5,5	6,5	да	Beer Technology
4	14-02-20	Специални технологии при производството на напитки	30	15	-	15	ТО	КР	1,0	6,0	7,0	да	Special Technologies for Beverage Production
5	14-00-19М	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	23	8	-	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Microbiological Control and Beverage Safety

Приравнителни дисциплини (избираеми 1 от 2)													**Bridging Courses (elective)**
6	13-01-25	Биохимия и микробиология на храните	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Food Biochemistry and Microbiology
7	24-00-67	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	30	15	-	15	И	-	2,0	3,0	5,0	Да	Applied Automatisation and Manegement of Food Processes
ОБЩО													**TOTAL**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**122**	**54**		**68**	**3/3**	**5**	**5,0**	**25,0**	**30,0**	**6**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**136**	**61**		**75**	**3/2**	**4**	**5,0**	**21,0**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**152**	**69**		**83**	**4/3**	**5**	**7,0**	**28,0**	**35,0**	**8**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**166**	**76**		**90**	**4/2**	**4**	**7,0**	**28,0**	**35,0**	**7**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА													**TOTAL FOR THE YEAR**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**295**	**142**		**153**	**8/4**	**11**	**11,0**	**49,0**	**60,0**	**12**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**258**	**117**		**141**	**4/6**	**9**	**10,0**	**50,0**	**60,0**	**10**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL FOR THE YEAR WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**355**	**172**		**183**	**10/4**	**11**	**15,0**	**55,0**	**70,0**	**16**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**318**	**147**		**171**	**6/6**	**9**	**14,0**	**56,0**	**70,0**	**14**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР													**2nd YEAR, 1st SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	32-00-26	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Industrial Buildings and Investment Design
2	33-00-45	Маркетинг и поведение на потребителя	23	8	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Marketing and Consumer Behaviour
3	41-00-40	Специализирана чуждоезикова комуникация	23	8	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Specialised Foreign Language Communication
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-01-41	Апелации и специфични технологии при световни стилове вино и спиртни напитки	23	15	—	8	ТО	—	1,0	5,0	6,0	Да	Appellations and Specific Technologies in World Wine Styles and Spirits
5	14-01-42	Управление на процесите при производството на високоалкохолни напитки и спирт	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	7,0	8,0	Да	Process Control in Ethanol and Spirits Production
6	14-01-43	Физикохимия на виното	23	15	—	8	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Physical Chemistry of Wine
7	14-01-44	Еволюция на виното	15	11	—	4	И	—	0,5	4,5	5,0	Да	Wine Evolution
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-02-53	Специални малцове	15	7	—	8	ТО	КР	0,5	4,5	5,0	Да	Special Malts
5	14-02-54	Оптимизиране на технологични и енергийни процеси при производството на напитки	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	7,0	8,0	Да	Optimisation of Technological and Energy Processes in Beverage Production
6	14-02-55	Обработка и стабилизация на пиво	23	15	—	8	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Treatment and Stabilisation of Beer
7	14-02-56	Бутилираща техника	23	8	—	15	ТО	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Bottling Equipment
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
8	14-01-17	Технология на дестилатните и високоалкохолните напитки	(30)	(15)	—	(15)	(И)	(КР)	(1,0)	(4,0)	(5,0)	да	Technology of Distillates and High Alcohol Drinks
		ОБЩО											**TOTAL**

Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“	**114**	**64**	**–**	**50**	**2/3**	**1**	**5,0**	**25,0**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“	**114**	**53**	**–**	**51**	**1/4**	**4**	**5,0**	**25,0**	**30,0**	**5**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, II СЕМЕСТЪР													**2nd YEAR, 2nd SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	33-00-46	Предприемачество и иновационен мениджмънт	23	8	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Entrepreneurship and Innovation Management
2	17-00-43	Тотално управление на качеството	23	8	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Total Quality Management
3	31-03-10	AI и IoT в хранителната индустрия	23	8	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	AI and IoT in the Food Industry
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-01-45	Моделиране, прогнозиране и дигитален контрол на процесите във винопроизводството	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Modeling, Forecasting and Digital Process Control in Winemaking
5	14-01-46	Инженерни системи и процеси във винарската индустрия	23	15	—	8	И	—	1,0	3,0	4,0	Да	Engineering Systems and Processes in the Wine Industry
6	14-01-47	Микробиология на виното и високоалкохолните напитки	15	7	—	8	И	—	0,5	2,5	3,0	Да	Microbiology of Wine and High-Alcohol Beverages
7	14-01-48	Сензорен профил на вина и високоалкохолни напитки	8	8	—	0	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Sensory Profiling of Wines and Spirits
8	14-01-49	Технологичен проект	8	0	—	8	ТО	КП	0,5	1,5	2,0	Да	Technology Project
9	14-01-50	Ензими във винопроизводството	8	8	—	0	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Enzymes in Winemaking
10	14-01-51	Преддипломен стаж	/30/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
11	14-01-52	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/125/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis/Final Examination
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
12	14-00-10	Технология на безалкохолните напитки	(30)	(15)	-	(15)	И	КР	1,0	5,5	6,5	да	Technology of Non-Alcoholic Beverages
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“													**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	14-02-57	Световни стилове пиво	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	5,0	6,0	Да	World Beer Styles
5	14-02-58	Функционални напитки	23	13	—	10	И	—	1,0	3,0	4,0	Да	Functional Beverages
6	14-02-59	Микробиология на пивото и безалкохолните напитки	15	7	—	8	И	—	0,5	2,5	3,0	Да	Microbiology of Beer and Non-Alcoholic Beverages

7	14-02-60	Иновации и сензорен анализ при пиво и функционални напитки	15	7	—	8	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Innovations and Sensory Analysis of Beer and Functional Beverages
8	14-02-61	Технологичен проект	8	0	—	8	ТО	КП	0,5	1,5	2,0	Да	Technology Project
9	14-02-62	Преддипломен стаж	/30/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
10	14-02-63	Дипломен проект/дипломна работа/Държавен изпит	/125/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis/Final Examination
ОБЩО													**TOTAL**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**115**	**61**	-	**54**	**5/4**	**1**	**5,5**	**35,5**	**41,0**	**7**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**114**	**50**	-	**64**	**4/4**	**3**	**5,0**	**35,0**	**40,0**	**6**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА													**TOTAL FOR THE YEAR**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**229**	**125**	-	**104**	**7/7**	**2**	**10,5**	**60,5**	**71,0**	**12**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**228**	**103**	-	**125**	**5/8**	**7**	**10,0**	**60,0**	**70,0**	**11**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ДВЕ ГОДИНИ													**TOTAL FOR TWO YEARS**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**524**	**267**		**257**	**15/11**	**13**	**16,5**	**84,5**	**131,0**	**24**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**486**	**220**		**266**	**9/14**	**16**	**20**	**110**	**130,0**	**21**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**
ОБЩО ЗА ДВЕ ГОДИНИ С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ													**TOTAL FOR TWO YEARS WITH BRIDGING COURSES**
Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“			**584**	**297**		**287**	**17/11**	**13**	**25,5**	**115,5**	**141,0**	**28**	**Specialization: Technology of Wine and High-Alcohol Beverages**
Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“			**546**	**250**		**296**	**11/14**	**16**	**24,0**	**116,0**	**140,0**	**25**	**Specialization: Technology of Beer and Non-Alcohol Beverages**

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва задължителни, избираеми, приравнителни 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
  - ✓ специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки – 22 с общ хорариум 945 часа (81,8%);
  - ✓ специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“ – 19 с общ хорариум 870 часа (80,5%);
- избираеми дисциплини
  - ✓ специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки – 2 от 6 с общ хорариум 90 часа (7,8%);
  - ✓ специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“ – 2 от 6 с общ хорариум 90 часа (8,3%);
- приравнителни дисциплини
  - ✓ специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки – 2 от 4 с общ хорариум 120 часа (10,4%);
  - ✓ специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“ – 2 от 4 с общ хорариум 120 часа (11,2%);
- факултативни дисциплини
  - ✓ специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки – 2 с общ хорариум 60 часа, които при избор от студентите носят допълнително 13 кредита
  - ✓ специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“ – 2 с общ хорариум 60 часа, които при избор от студентите носят допълнително 11 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 1155 часа – ТВВАН и 1080 часа – ТПБН; изпити – 15 (17) - ТВВАН и 9 (11) -ТПБН; текущи оценки – 11 - ТВВАН и 14 - ТПБН; зачита се - 0; преддипломен стаж – 60 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа – 250 часа. Общо кредити (ECTS) по учебен план – 131,0 (141,0) - ТВВАН и 130,0 (140,0) -ТПБН, от които 15,0 за държавен изпит/дипломна работа.

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 със съвременен компютърен софтуер.

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо известяване 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;
- центъра по компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протоколи № 8/03.06.2026 г и 11/03.07.2026 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 32/13.07.2026 г.);
- в сила от началото на учебната 2026/2027 година.

Ръководител на катедра
„Технология на виното и пивото“

(доц. д-р инж. М. Кънева)

Декан
на Технологичен факултет:

(проф. д.н. инж. В. Попова)

Приложение 1

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на виното и пивото“

Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ И ПРИРОДО-МАТЕМАТИЧНИ	**165 (14,3)**	
1	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45	Един
2	Тотално управление на качеството	45	Един
3	AI и IoT в хранителната индустрия	45	Един
4	Хранителна химия и физикохимия	60	Един
5	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	60	Един
6	Биохимия и микробиология на храните	60	Един
7	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	60	Един
	II. ХУМАНИТАРНИ И ИКОНОМИЧЕСКИ	**45 (3,9)**	
1	Маркетинг и поведение на потребителя	45	Един
2	Специализирана чуждоезикова комуникация	45	Един
3	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45	Един
	III. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	**945 (81,8)**	
1	Ампелография	45	Един
2	Технология на виното	60	Един
3	Технология на дестилатните и високоалкохолните напитки	60	Един
4	Технология на спирта и спиртните напитки	60	Един
5	Технология на шумящите и специални вина	60	Един
6	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60	Един
7	Сензорен анализ	45	Един
8	Енология	60	Един
9	Технологично обзавеждане във винопроизводството	45	Един
10	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	45	Един
11	Регулация при производството на напитки	15	Един
12	Сомелиерство и презентиране на напитки	30	Един
13	Апелации и специфични технологии при световни стилове вино и спиртни напитки	45	Един
14	Управление на процесите при производството на високоалкохолни напитки и спирт	60	Един
15	Физикохимия на виното	45	Един
16	Еволюция на виното	30	Един
17	Моделиране, прогнозиране и дигитален контрол на процесите във винопроизводството	60	Един
18	Инженерни системи и процеси във винарската индустрия	45	Един
19	Микробиология на виното и високоалкохолните напитки	30	Един
20	Сензорен профил на вина и високоалкохолни напитки	15	Един
21	Технологичен проект	15	Един
22	Ензими във винопроизводството	15	Един
	Преддипломен стаж	/60/	
	Дипломен проект/дипломна работа/Държавен изпит	/250/	
	ОБЩО	**1155**	

Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ И ПРИРОДО-МАТЕМАТИЧНИ	**165 (15,3)**	
1	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45	Един
2	Тотално управление на качеството	45	Един
3	AI и IoT в хранителната индустрия	45	Един
4	Хранителна химия и физикохимия	60	Един
5	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	60	Един
6	Биохимия и микробиология на храните	60	Един
7	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	60	Един
	II. ХУМАНИТАРНИ И ИКОНОМИЧЕСКИ	**45 (4,2)**	
1	Маркетинг и поведение на потребителя	45	Един
2	Специализирана чуждоезикова комуникация	45	Един
3	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45	Един
	III. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	**870 (80,5)**	
1	Вода и водоподготовка за напитки	45	Един
2	Технология на малца	45	Един
3	Основни процеси в пивопроизводството	45	Един
4	Технологично обзавеждане на мацовата, пивоварната и безалкохолната промишленост	45	Един
5	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60	Един
6	Сензорен анализ	45	Един
7	Технология на безалкохолните напитки	60	Един
8	Технология на пивото	60	Един
9	Специални технологии при производството на напитки	60	Един
10	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	45	Един
11	Специални малцове	30	Един
12	Оптимизиране на технологични и енергийни процеси при производството на напитки	60	Един
13	Обработка и стабилизация на пиво	45	Един
14	Бутилираща техника	45	Един
15	Световни стилове пиво	60	Един
16	Функционални напитки	45	Един
17	Микробиология на пивото и безалкохолните напитки	30	Един
18	Иновации и сензорен анализ при пиво и функционални напитки	30	Един
19	Технологичен проект	15	Един
	Преддипломен стаж	/60/	
	Дипломен проект/дипломна работа/Държавен изпит	/250/	
	ОБЩО	**1080**	

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на виното и пивото“

Специализация „Технология на виното и високоалкохолните напитки“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	**945**
1	Ампелография	45
2	Технология на виното	60
3	Технология на дестилатните и високоалкохолните напитки	60
4	Технология на спирта и спиртните напитки	60
5	Технология на шумящите и специални вина	60
6	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60
7	Сензорен анализ	45
8	Енология	60
9	Технологично обзавеждане във винопроизводството	45
10	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	45
11	Регулация при производството на напитки	15
12	Сомелиерство и презентиране на напитки	30
13	Апелации и специфични технологии при световни стилове вино и спиртни напитки	45
14	Управление на процесите при производството на високоалкохолни напитки и спирт	60
15	Физикохимия на виното	45
16	Еволюция на виното	30
17	Моделиране, прогнозиране и дигитален контрол на процесите във винопроизводството	60
18	Инженерни системи и процеси във винарската индустрия	45
19	Микробиология на виното и високоалкохолните напитки	30
20	Сензорен профил на вина и високоалкохолни напитки	15
21	Технологичен проект	15
22	Ензими във винопроизводството	15
	Преддипломен стаж	/60/
	Дипломен проект/дипломна работа/Държавен изпит	/250/
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 6	**90**
1	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45
2	Маркетинг и поведение на потребителя	45
3	Специализирана чуждоезикова комуникация	45
4	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45
5	Тотално управление на качеството	45
6	AI и IoT в хранителната индустрия	45
	III. ПРИРАВНИТЕЛНИ – 2 от 4	**120**
1	Хранителна химия и физикохимия	60
2	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	60
3	Биохимия и микробиология на храните	60
4	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	60
	IV. ФАКУЛТАТИВНИ	**(120)**
1	Технология на пивото	(60)
2	Технология на безалкохолните напитки	(60)
	ОБЩО	**1035**
	ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**1155**

Специализация „Технология на пивото и безалкохолните напитки“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	**870**
1	Вода и водоподготовка за напитки	45
2	Технология на малца	45
3	Основни процеси в пивопроизводството	45
4	Технологично обзавеждане на мацовата, пивоварната и безалкохолната промишленост	45
5	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60
6	Сензорен анализ	45
7	Технология на безалкохолните напитки	60
8	Технология на пивото	60
9	Специални технологии при производството на напитки	60
10	Микробиологичен контрол и безопасност на напитките	45
11	Специални малцове	30
12	Оптимизиране на технологични и енергийни процеси при производството на напитки	60
13	Обработка и стабилизация на пиво	45
14	Бутилираща техника	45
15	Световни стилове пиво	60
16	Функционални напитки	45
17	Микробиология на пивото и безалкохолните напитки	30
18	Иновации и сензорен анализ при пиво и функционални напитки	30
19	Технологичен проект	15
	Преддипломен стаж	/60/
	Дипломен проект/дипломна работа/Държавен изпит	/250/
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 6	**90**
1	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45
2	Маркетинг и поведение на потребителя	45
3	Специализирана чуждоезикова комуникация	45
4	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45
5	Тотално управление на качеството	45
6	AI и IoT в хранителната индустрия	45
	III. ПРИРАВНИТЕЛНИ – 2 от 4	**120**
1	Хранителна химия и физикохимия	60
2	Основи на инженерните процеси в хранителната индустрия	60
3	Биохимия и микробиология на храните	60
4	Приложна автоматизация и управление на процесите в ХВП	60
	IV. ФАКУЛТАТИВНИ	**(120)**
1	Технология на виното	(60)
2	Технология на дестилатните и високоалкохолните напитки	(60)
	ОБЩО	**960**
	ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**1080**