

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

Приет с решение на АС (Протокол № 19/28.03.2025 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 33/14.09.2026 г.)

Утвърждавам,

Ректор:
(проф. д.н. инж. Г. Иванов)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 1- 02 -2025

„ТЕХНОЛОГИЯ, КОНТРОЛ И КАЧЕСТВО НА НАПИТКИТЕ“

CURRICULUM

of programme: Code 1- 02 -2025

“BEVERAGE TECHNOLOGY, CONTROL AND QUALITY”

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**
Professional Field: **5. TECHNICAL SCIENCE**

Професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**
ISCED 1997 – Code: **54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Образователно-квалификационна степен: **БАКАЛАВЪР**
Education and Qualification Degree: **BACHELOR**

Професионална квалификация: **ИНЖЕНЕР**
Professional Qualification: **ENGINEER**

Срок на обучение: **4 години**
Programme Duration: **4 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА**
Mode of Training: **FULL-TIME, PART-TIME**

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният **инженер** по специалността „**Технология, контрол и качество на напитките**“ с образователно-квалификационна степен „бакалавър“ притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- планира, организира, управлява и контролира технологичните процеси при производството на напитки;
- контролира, регулира и управлява работните параметри на технологичното обзавеждане;
- оценява, управлява и контролира качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовите напитки;
- провежда необходимите анализи – органолептични, химични, физикохимични, биохимични и микробиологични;
- участва в екипи при разработването на нови напитки и технологии;
- организира и участва в събития, свързани с презентиране на напитки;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификацията в образователно-квалификационната степен „магистър“.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема организационни и ръководни длъжности, изискващи висше образование по специалността „Технология, контрол и качество на напитките“, в държавния и частния сектор на производствената и образователната сфера, както следва:

- инженер-технолог, ръководител производство в предприятията на винарската, високоалкохолната, спиртната, малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост;
- ръководител или експерт в оторизирани и производствени лаборатории за органолептичен, химичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ на напитки;
- експерт в държавни агенции, контролиращи производството на напитки и други административни звена;
- организатор на специализирани събития и презентатор на напитки;
- специалист в центрове за логистика и дистрибуция в сектор напитки;
- преподавател в специализирани средни училища и експерт във висши учебни заведения.

II. КОМПЕТЕНТОСТЕН ПРОФИЛ

Завършилите специалност **„Технология, контрол и качество на напитките“ инженер-технолози с ОКС „бакалавър“** притежават широкопрофилна фундаментална и практическа подготовка за управление на технологичните процеси в предприятията на винарската, високоалкохолната, спиртната, малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост. В хода на обучението си те придобиват професионални знания и умения в областта на:

- точните и природни науки, технологиите и инженерството;
- химичните, физикохимичните, биохимичните, микробиологичните, технологичните и организационните процеси при производството на вино, пиво, малц, спирт, високоалкохолни и безалкохолни напитки, в това число бутилирани води и функционални напитки;
- контрола и управлението на процесите при производството на напитки, спирт и малц;
- технологичното оборудване за производството на напитки, спирт и малц;
- анализа на входящите суровини и готовите продукти;
- сензорната оценка и презентирането на напитки;
- законодателните и бизнес аспекти при производството на напитки, спирт и малц;

Придобитите разширени и задълбочени теоретични и фактологични знания и практически умения в хода на обучението позволяват на завършилите специалност **„Технология, контрол и качество на напитките“** да анализират, управляват ефективно и административат производствените процеси.

Дипломираният инженер-технолог по **„Технология, контрол и качество на напитките“** с ОКС **„бакалавър“** притежава следните **компетентности**:

Професионални

- планира, организира, контролира, управлява и администрира производствено-технологичните процеси при производството на вино, пиво, малц, спирт, високоалкохолни и безалкохолни напитки, в това число бутилирани води и функционални напитки;
- събира, оценява, анализира и интерпретира данни за физикохимичните, микробиологичните и химичните показатели на входящите суровини и готовите продукти, с оглед на контрола на производствените процеси и качеството на продуктите, както и на оценката на потенциалните опасности и тяхното елиминирание;
- организира и провежда органолептичен, химичен, физичен, физикохимичен, биохимичен, микробиологичен и други видове анализ за оперативен контрол на производствения процес;
- оценява, анализира и регулира работните параметри на технологичното оборудване за производството на напитки, спирт и малц;
- организира поддържането на утвърдените добри хигиенни и производствени практики в производствения процес;
- диагностицира възможните производствени проблеми и ги решава, като се основава на съвременни изследвания и анализи, включително и в интердисциплинарен аспект;
- участва в колективи при разработването и дизайна на нови напитки, може да прилага изследователски методи, процеси и подходи в областта на технологиите при производство на напитки, както и да анализира получените резултати;
- организира и участва в събития, свързани с презентирането на напитки;

- работи като експерт в специализирани средни и висши учебни заведения и преподавател в специализирани средни училища;
- работи с компютър и умее да усвоява специализиран софтуер за управление и контрол на работните процеси;
- прилага придобитите знания и умения за решаване на конкретни задачи, както и в нови и непознати условия;
- формира и изразява собствено мнение по проблеми, възникващи в процеса на работа.

Самостоятелност и отговорност

- поема отговорности при вземането на решения и планира дейностите в работата си, като демонстрира точна и коректна представа за същността и взаимозависимостите между процесите, които протичат в организацията;
- притежава способност за административно управление на професионалните дейности, включително на екипи и ресурси;
- проявява инициативност в професионалната си дейност;
- преценява необходимостта от повишаване квалификацията на поверения му екип и планира необходимите дейности за това;

Комуникативни и социални

- познава принципите за осъществяване на комуникации в работна среда и правилата на деловите взаимоотношения, формулира и излага ясно идеите си;
- комуникира пълноценно с колеги, ръководители и неспециалисти, като проявява разбиране, толерантност и екипен дух;
- общува пълноценно на някои от най-разпространените европейски езици.

Компетентности за учене

- оценява собствената си квалификация, усъвършенства и разширява своите знания и умения, повишава квалификацията си чрез обучение в ОКС „магистър“, както и чрез други форми на продължаващо обучение.

III. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учеб на годи на	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	-	45	5	50
II	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
IV	12	8	3	3	5	5	Съгласно учебния план	9	36	5	50

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ, КОНТРОЛ И КАЧЕСТВО НА НАПИТКИТЕ“
Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ (4 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: BEVERAGE TECHNOLOGY, CONTROL AND QUALITY
Education and Qualification Degree: BACHELOR (4 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CA/ P/F	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
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	14-00-01	Въведение в напитките	30	—	30	—	ЗАЧ	—	1,0	2,0	3,0	Да	Introduction to Beverages
2	31-01-03	Приложна математика	45	15	30	—	И	—	1,5	3,5	5,0	Да	Applied Mathematics
3	31-02-01	Приложна физика	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Applied Physics
4	11-00-01	Неорганична и органична химия	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Inorganic and Organic Chemistry
5	31-03-01	Информационна техника и технологии	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Information Engineering and Technology
6	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език*/български език за чужденци**	30			30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/60/	—	—	/60/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0		Physical Education and Sport
		ОБЩО	270	90	60	120	3/2/2	1	9,0	21,0	30,0	6	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	31-01-04	Статистика и обработка на данни	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Statistics and Data Processing
2	12-00-03	Аналитична химия	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Analytical Chemistry
3	11-00-02	Химия на природните съединения	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Chemistry of Natural Compounds
4	21-02-01	Машинознание и инженерна графика	45	15	—	30	И	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Mechanical Engineering and Engineering Graphics
5	21-01-04	Опаковки и опаковъчна техника	45	30	—	15	И	—	1,5	2,5	4,0	Да	Packages and Packaging Equipment
6	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език*/български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**

7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/60/	—	—	/60/	34	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport
8	14-00-02	Опознавателна практика	/15/	—	—	/15/	34	—	—	1,0	1,0	—	Introductory Practical Placement
		ОБЩО	285	120	0	165	4/2/2	3	9,5	20,5	30,0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	555	210	60	285	7/4/4	4	18,5	41,5	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR
*– за български студенти; ** – за чуждестранни студенти													* – for Bulgarian students; ** – for foreign students

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.

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО/ЗЧ E/CA/ P/F	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, III СЕМЕСТЪР													2nd YEAR, 3rd SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	33-00-01	Бизнес икономика	45	30	15	—	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Business Economics
2	21-01-01	Процеси и апарати	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Process Engineering
3	35-00-03	Биомолекули в храните	45	15	—	30	И	—	1,5	4,5	6,0	Да	Biomolecules in Food
4	12-00-04	Хранителна физикохимия	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Food Physical Chemistry
5	32-00-02	Добавки в храните	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Food Additives
6	14-00-02	Опознавателна практика	/15/	—	—	/15/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Introductory Practical Placement
Факултативни дисциплини							Optional courses						
7	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**
8	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport
ОБЩО			270	135	15	120	4/1/1	3	9,0	21,0	30,0	5	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР													2nd YEAR, 4th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	22-01-01	Топлинна и хладилна техника	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Heat and Refrigeration Engineering
2	13-01-01	Микробиология	60	15	—	45	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Microbiology
3	32-00-03	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	ТО	—	2,0	4,0	6,0	Да	Ecology and Occupational Safety
4	35-00-04	Биохимия	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Biochemistry
5	21-01-03	Хигиенен инженерен дизайн	30	15	—	15	ТО	—	1,0	1,0	2,0	Да	Hygienic Engineering Design
6	14-00-03	Сензорен анализ	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Sensory Analysis
Факултативни дисциплини							Optional courses						
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport
8	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	(30)	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**

		ОБЩО	315	135		180	3/3/0	1	10,5	19,5	30,0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	585	270	15	300	7/4/1	4	19,5	40,5	60,0	11	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТОГ E/CA/ P/F	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)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР													3rd YEAR, 5th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory courses
1	14-00-04	Технологичен контрол и качество на напитки	15	0	—	15	ЗЧ	-	0,5	0,5	1,0	Да	Technological Control and Quality of Beverages
2	14-00-04	Вода и водоподготовка за напитки	45	20	—	25	ТО	КР	1,5	2,0	3,5	Да	Water and Water Pre-treatment for Beverages
3	14-00-05	Технология на малца	45	15	—	30	ТО	КР	1,5	2,0	3,5	Да	Malt Technology
4	14-02-06	Основни процеси в пивопроизводството	45	15	—	30	ТО	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Fundamental Processes in Brewing
5	14-01-07	Ампелография	45	25	—	20	ТО	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Ampelography
6	14-01-09	Технология на виното	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Wine Technology
7	24-00-05	Приложна електротехника и автоматизация	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Applied Electrical Engineering and Automation
Избираеми дисциплини 1/3							Elective courses 1/3						
8	17-00-14	Управление на качеството	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Quality Management
9	33-00-15	Бизнес мениджмънт	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Business Management
10	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Ethics in Science and Business
		ОБЩО	345	150	15	180	2/5/1	7	11,5	18,5	30,0	8	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР													3rd YEAR, 6th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	14-00-04	Технологичен контрол и качество на напитки	15	0	—	15	ЗЧ	-	0,5	0,5	1,0	Да	Technological Control and Quality of Beverages
2	14-02-10	Технология на безалкохолните напитки	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,5	6,5	Да	Technology of Soft Drinks
3	14-02-11	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	14-01-14	Енология	60	30	—	30	И	КР	2,0	5,0	7,0	Да	Oenology
6	14-00-25	Учебна практика - 2 седмици	/60/	—	—	/60/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 Weeks
		ОБЩО	255	120	—	135	3/1/2	4	8,5	21,5	30,0	5	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	270	15	315	5/6/3	11	20,0	40,0	60,0	13	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО/ЗЧ E/CA/ P/F	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)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР													4th YEAR, 7th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory courses
1	14-02-13	Технологично обзавеждане на малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост	45	30	—	15	ТО	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Technological Equipment for the Malt and Brewing Industry
2	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
3	14-01-17	Технология на дестилатите 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	14-00-12	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60	30	—	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Microbiological Aspects in Beverage Production
6	14-00-26	Сезонен преддипломен стаж - 6 седмици /между трети и четвърти курс/	/180/	—	—	—	ТО	—	—	6,0	6,0	—	Seasonal Pre-graduation Internship – 6 weeks (between and 3 rd and the 4 th year)
		ОБЩО	285	150	—	135	4/2/0	5	9,5	20,5	30,0	5	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР													4th YEAR, 8th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	14-00-19	Микробиологичен контрол и безопасност на напитки	45	15	—	30	И	КР	1,5	3,0	4,5	Да	Microbiological Control and Beverage Safety
2	14-01-21	Технологично обзавеждане във винопроизводството	45	30	—	15	И	КР	1,5	3,0	4,5	Да	Technological Equipment in Winemaking
3	14-00-22	Органолептичен анализ на напитки	45	15	—	30	И	—	1,5	3,0	4,5	Да	Organoleptic Analysis of Beverages
4	14-00-23	Сомелиерство и презентиране на напитки	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	2,5	3,5	Да	Sommellerie and Beverage Presentation
5	14-00-24	Регулация при производството на напитки	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Regulation in Beverage Production
6	14-00-27	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
		ОБЩО	180	75	—	105	4/2/0	4	6,0	24,0	30,0	5	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	465	225	—	240	8/4/0	9	15,5	44,5	60,0	10	TOTAL FOR THE YEAR

		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	2205	975	90	1140	27/18/7	28	73,5	166,5	240,0	46	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY
--	--	---------------------------	------	-----	----	------	---------	----	------	-------	-------	----	--------------------------------

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ, КОНТРОЛ И КАЧЕСТВО НА НАПИТКИТЕ“
Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ (4 години)

IV. CURRICULUM – PART TIME
Programme: BEVERAGE TECHNOLOGY, CONTROL AND QUALITY
Education and Qualification Degree: BACHELOR (4 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CA/ P/F	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
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	14-00-01	Въведение в напитките	15	—	15	—	ЗЧ	—	0,5	2,5	3,0	Да	Introduction to Beverages
2	31-01-03	Приложна математика	23	8	15	—	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Applied Mathematics
3	31-02-01	Приложна физика	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Applied Physics
4	11-00-01	Неорганична и органична химия	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Inorganic and Organic Chemistry
5	31-03-01	Информационна техника и технологии	23	8	—	15	ТО	—	1,0	4,0	5,0	Да	Information Engineering and Technology
6	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език*/български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport
ОБЩО			136	46	30	60	3/2/2	1	5,0	25,0	30,0	6	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	31-01-04	Статистика и обработка на данни	23	8	—	15	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Statistics and Data Processing
2	12-00-03	Аналитична химия	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Analytical Chemistry
3	11-00-02	Химия на природните съединения	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Chemistry of Natural Compounds
4	21-02-01	Машинознание и инженерна графика	23	8	—	15	И	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Mechanical Engineering and Engineering Graphics
5	21-01-04	Опаковки и опаковъчна техника	23	15	—	8	И	—	1,0	3,0	4,0	Да	Packages and Packaging Equipment
6	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език*/български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport

8	14-00-02	Опознавателна практика	/8/	—	/8/		3Ч	—	—	1,0	1,0	—	Introductory Practical Placement
		ОБЩО	144	61	0	83	4/2/2	3	5,5	24,5	30,0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	280	107	30	143	7/4/4	4	10,5	49,5	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти													* – for Bulgarian students; ** – for foreign students

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.

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО/ЗЧ E/CA/ P/F	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, III СЕМЕСТЪР													2nd YEAR, 3rd SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	33-00-01	Бизнес икономика	23	15	8	—	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Business Economics
2	21-01-01	Процеси и апарати	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Process Engineering
3	35-00-03	Биомолекули в храните	23	8	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Biomolecules in Food
4	12-00-04	Хранителна физикохимия	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Food Physical Chemistry
5	32-00-02	Добавки в храните	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Food Additives
6	14-00-02	Опознавателна практика	/8/	—	/8/	—	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Introductory Practical Placement
Факултативни дисциплини													Optional courses
7	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**
8	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/15/	—	—	/15/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport
		ОБЩО	136	68	8	60	4/1/1	3	5,0	25,0	30,0	5	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР													2nd YEAR, 4th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	22-01-01	Топлинна и хладилна техника	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Heat and Refrigeration Engineering
2	13-01-01	Микробиология	30	8	—	22	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Microbiology
3	32-00-03	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	ТО	—	1,0	5,0	6,0	Да	Ecology and Occupational Safety
4	35-00-04	Биохимия	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Biochemistry
5	21-01-03	Хигиенен инженерен дизайн	15	8	—	7	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Hygienic Engineering Design
6	14-00-03	Сензорен анализ	23	8	—	15	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Sensory Analysis
Факултативни дисциплини													Optional courses
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/15/	—	—	/15/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport
8	41-01-11 41-01-21 41-01-31 41-01-41 41-01-51	Специализиран чужд език*/ Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language* // Bulgarian Language for Foreigners**
		ОБЩО	158	68	—	90	3/3/0	1	5,5	24,5	30,0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	294	136	8	150	7/4/1	4	10,5	49,5	60,0	11	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CA/ P/F	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)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР												3rd YEAR, 5th SEMESTER	
Задължителни дисциплини												Compulsory courses	
1	14-00-04	Технологичен контрол и качество на напитки	8	0	—	8	ЗЧ	-	0,5	0,5	1,0	Да	Technological Control and Quality of Beverages
2	14-00-04	Вода и водоподготовка за напитки	23	10	—	13	ТО	КР	1,0	2,5	3,5	Да	Water and Water Pre-treatment for Beverages
3	14-00-05	Технология на малца	23	8	—	15	ТО	КР	1,0	2,5	3,5	Да	Malt Technology
4	14-02-06	Основни процеси в пивопроизводството	23	8	—	15	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Fundamental Processes in Brewing
5	14-01-07	Ампелография	23	13	—	10	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Ampelography
6	14-01-09	Технология на виното	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Wine Technology
7	24-00-05	Приложна електротехника и автоматизация	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Applied Electrical Engineering and Automation
Избираеми дисциплини 1/3							Elective courses 1/3						
8	17-00-14	Управление на качеството	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2,0	Да	Quality Management
9	33-00-15	Бизнес мениджмънт	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2,0	Да	Business Management
10	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2,0	Да	Ethics in Science and Business
		ОБЩО	175	77	7	91	2/5/1	7	7,0	23,0	30,0	8	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР												3rd YEAR, 6th SEMESTER	
Задължителни дисциплини												Compulsory Courses	
1	14-00-04	Технологичен контрол и качество на напитки	8	0	—	8	ЗЧ	-	0,5	0,5	1,0	Да	Technological Control and Quality of Beverages
2	14-02-10	Технология на безалкохолните напитки	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,5	6,5	Да	Technology of Soft Drinks
3	14-02-11	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	14-01-14	Енология	30	15	—	15	И	КР	1,0	6,0	7,0	Да	Oenology
6	14-00-25	Учебна практика - 2 седмици	/60/	—	—	/60/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 Weeks
		ОБЩО	128	60	—	68	3/1/2	4	4,5	25,5	30,0	5	TOTAL

		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	303	137	7	159	5/6/3	11	11,5	48,5	60,0	13	TOTAL FOR THE YEAR
--	--	------------------	-----	-----	---	-----	-------	----	------	------	------	----	--------------------

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CA/P/F	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)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР													4th YEAR, 7th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory courses
1	14-02-13	Технологично обзавеждане на малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Technological Equipment for the Malt and Brewing Industry
2	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
3	14-01-17	Технология на дестилатите 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	14-00-12	Микробиологични аспекти при производството на напитки	30	15	—	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Microbiological Aspects in Beverage Production
6	14-00-26	Сезонен преддипломен стаж - 6 седмици /между трети и четвърти курс/	/180/	—	—	—	ТО	—	—	6,0	6,0	—	Seasonal Pre-graduation Internship – 6 weeks (between and 3 rd and the 4 th year)
		ОБЩО	143	75	—	68	4/2/0	5	9,5	20,5	30,0	5	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР													4th YEAR, 8th SEMESTER
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
1	14-00-19	Микробиологичен контрол и безопасност на напитки	23	8	—	15	И	КР	1,0	3,5	4,5	Да	Microbiological Control and Beverage Safety
2	14-01-21	Технологично обзавеждане във винопроизводството	23	15	—	8	И	КР	1,0	3,5	4,5	Да	Technological Equipment in Winemaking
3	14-00-22	Органолептичен анализ на напитки	23	8	—	15	И	—	1,0	3,5	4,5	Да	Organoleptic Analysis of Beverages
4	14-00-23	Сомелиерство и презентиране на напитки	15	7	—	8	ТО	КР	0,5	3,0	3,5	Да	Sommellerie and Beverage Presentation
5	14-00-24	Регулация при производството на напитки	8	—	—	8	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Regulation in Beverage Production
6	14-00-27	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
		ОБЩО	92	38	—	54	4/2/0	4	6,0	24,0	30,0	5	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	235	113	—	122	8/4/0	9	15,5	44,5	60,0	10	TOTAL FOR THE YEAR

		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1112	493	45	574	27/18/7	28	73,5	166,5	240,0	46	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY
--	--	---------------------------	------	-----	----	-----	---------	----	------	-------	-------	----	--------------------------------

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „бакалавър“ 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 – 48 с общ хорариум 2175 часа (98,6%);
- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (1,4 %);
- факултативни дисциплини – 4 с общ хорариум 120 часа, които при избор от студентите носят допълнително 10,0 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 2205 часа; изпити – 27; текущи оценки – 20; зачита се – 6; опознавателна практика – 30 часа; учебна практика – 60 часа; сезонен преддипломен стаж – 180 часа; разработване на дипломна работа/подготовка за държавен изпит – 250 часа. Общо кредити (ECTS) по учебен план – 240,0, от които 10,0 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:

Ръководител на катедра
„Технология на виното и пивото“:
(доц. д-р инж. М. Кънева)

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

VII. НАУЧНОИНФОРМАЦИОННО 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;
- център „Информационни технологии и дистанционно обучение“ на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 5/10.03.2025 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 14/20.03.2025 г.);
- в сила от началото на учебната 2025/2026 година.

Учебният план е актуализиран:

- на заседание на КС (Протокол № 7/18.05.2026 г.);
- на заседание на ФС (Протокол № 32/13.07.2026 г.);
- в сила от началото на учебната 2026/2027 година

Декан
на Технологичен факултет:
(проф. д.н. инж. В. Попова)

Структура на учебния план за обучение на специалност „ТЕХНОЛОГИЯ, КОНТРОЛ И КАЧЕСТВО НА НАПИТКИТЕ“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I. ПРИРОДО-МАТЕМАТИЧЕСКИ		720 (32,7)	
1	Приложна математика	45	един
2	Приложна физика	60	един
3	Статистика и обработка на данни	45	един
4	Информационна техника и технологии	45	един
5	Неорганична и органична химия	60	един
6	Аналитична химия	60	един
7	Химия на природните съединения	60	един
8	Биомолекули в храните	45	един
9	Хранителна физикохимия	60	един
10	Добавки в храните	60	един
11	Микробиология	60	един
12	Биохимия	60	един
13	Екология и охрана на труда	60	един
II. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ		300 (13,6)	
1	Машинознание и инженерна графика	45	един
2	Опаковки и опаковъчна техника	45	един
3	Процеси и апарати	60	един
4	Топлинна и хладилна техника	60	един
5	Хигиенен инженерен дизайн	30	един
6	Приложна електротехника и автоматизация	60	един
III. ХУМАНИТАРНИ И ИКОНОМИЧЕСКИ		135 (6,1)	
1	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	60 (60Ф)	два
2	Физическо възпитание и спорт	/120/ (60Ф)	два
3	Етика в науката и бизнеса	(30И)	един
4	Бизнес икономика	45	един
5	Бизнес мениджмънт	(30И)	един
6	Управление на качеството	(30И)	един

IV. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ		1050 (47,6)	
1	Въведение в напитките	30	един
2	Опознавателна практика	/30/	един
3	Вода и водоподготовка за напитки	45	един
4	Сензорен анализ	45	един
5	Технологичен контрол и качество на напитки	30	един
6	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60	един
7	Технология на малца	45	един
8	Основни процеси в пивопроизводството	45	един
9	Ампелография	45	един
10	Технология на виното	60	един
11	Технология на безалкохолните напитки	60	един
12	Технология на пивото	60	един
13	Микробиологичен контрол и безопасност на напитки	45	един
14	Технологично обзавеждане на малцовата и пивоварната промишленост	45	един
15	Енология	60	един
16	Учебна практика	/60/	един
17	Технология на шумящите и специални вина	60	един
18	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	60	един
19	Технология на спирта и спиртните напитки	60	един
20	Специални технологии при производството на напитки	60	един
21	Сезонен преддипломен стаж	/180/	един
22	Технологично обзавеждане във винопроизводството	45	един
23	Органолептичен анализ на напитки	45	един
24	Сомелиерство и презентиране на напитки	30	един
25	Регулация при производството на напитки	15	един

Изучавани дисциплини на специалност „ТЕХНОЛОГИЯ, КОНТРОЛ И КАЧЕСТВО НА НАПИТКИТЕ“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	2175
1	Въведение в напитките	30
2	Приложна математика	45
3	Приложна физика	60
4	Неорганична и органична химия	60
5	Информационна техника и технологии	45
6	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	60
7	Физическо възпитание и спорт	/120/
8	Статистика и обработка на данни	45
9	Аналитична химия	60
10	Химия на природните съединения	60
11	Машинознание и инженерна графика	45
12	Опаковки и опаковъчна техника	45
13	Опознавателна практика	/30/
14	Бизнес икономика	45
15	Процеси и апарати	60
16	Биомолекули в храните	45
17	Хранителна физикохимия	60
18	Добавки в храните	60
19	Вода и водоподготовка за напитки	45
20	Топлинна и хладилна техника	60
21	Микробиология	60
22	Екология и охрана на труда	60
23	Биохимия	60
24	Хигиенен инженерен дизайн	30
25	Сензорен анализ	45
26	Технологичен контрол и качество на напитки	30
27	Микробиологични аспекти при производството на напитки	60
28	Технология на малца	45

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
29	Основни процеси в пивопроизводството	45
30	Приложна електротехника и автоматизация	60
31	Ампелография	45
32	Технология на виното	60
33	Технология на безалкохолните напитки	60
34	Технология на пивото	60
35	Микробиологичен контрол и безопасност на напитки	45
36	Технологично обзавеждане на малцовата и пивоварната промишленост	45
37	Енология	60
38	Учебна практика - 2 седмици	/60/
39	Технология на шумящите и специални вина	60
40	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	60
41	Технология на спирта и спиртните напитки	60
42	Специални технологии при производството на напитки	60
43	Сезонен преддипломен стаж - 6 седмици /между трети и четвърти курс/	/180/
44	Технологично обзавеждане във винопроизводството	45
45	Органолептичен анализ на напитки	45
46	Сомелиерство и презентирание на напитки	30
47	Регулация при производството на напитки	15
48	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/
	II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 3	30
1	Управление на качеството	30
2	Бизнес мениджмънт	30
3	Етика в науката и бизнеса	30
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(120)
1	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	(60)
2	Физическо възпитание и спорт	(60)
	ОБЩО	2205