

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

Приет с решение на АС (Протокол № 33/01.06.2018 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р инж. К. Динков)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1–41

„Преработка и хладилна технология на плодовете и  
зеленчуците“

**C U R R I C U L U M**

of programme: Code 1–41

„Fruit and vegetable processing and refrigeration technology“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>МАГИСТЪР MASTER</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>2 години 2 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*</b>

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

Във връзка с изпълнението на **ПРОЕКТ „УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РАБОТНИТЕ ПРОЦЕСИ В УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ГР. ПЛОВДИВ“** (Договор BG051PO001–3.1.08–0012, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), през учебната 2014/2015 г. е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини. Породените от това технически корекции в Учебния план са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (Протокол № 37/03.07.2015 г.) и са отразени в колони 2, 3 и 12 на таблиците към точки III и IV.

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците”** получава задълбочена научно-теоретична и научно-приложна подготовка относно химичните, микробиологичните, техническите и организационно-управленските аспекти на преработката и хладилната технология на плодовете и зеленчуците.

Продължителността на обучението е, както следва: 1 година – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от професионалното направление 5.12 “Хранителни технологии”; 2 години – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от други професионални направления.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците”** притежава интердисциплинарни знания и умения, които му дават възможност да:

- оптимизира и контролира технологичните процеси при преработка на плодове и зеленчуци;
- разработва и внедрява нови технологии и асортименти;
- проектира хладилници и технологични линии на преработвателни предприятия;
- извършва организационно-управленска дейност;
- провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците”** може да се реализира като:

- оперативен мениджър на производствени или търговски предприятия в областта на преработката и хладилната технология на плодовете и зеленчуците;
- водещ проектант/проектант по част Технологична/Хладилна на инвестиционни проекти;
- ръководител или експерт в колективи за разработване на нови продукти и технологии;
- изследовател във ВУЗ или научно-изследователски институти;
- преподавател във ВУЗ или специализирани средни училища;
- ръководител или експерт в дирекции и лаборатории от системата на официалния контрол на храните (БАБХ, Министерство на земеделието и храните).

**II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)**

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: Fruit and vegetable processing and refrigeration technology

Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>										<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>	
<b>Задължителни дисциплини</b>										<b>Compulsory Courses</b>	
1	10.55M	Технология на стерилизираните и сушените продукти	75	45	—	30	И	—	9,0	—	Canned and dried product technology
2	10.56M	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fruit and vegetable refrigeration technology
3	10.57M	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	75	45	—	30	И	—	9,0	—	Technological equipment in fruit and vegetable processing
4	10.53M	Хладилна логистика	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Refrigeration logistics
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Legislation and control in the food chain
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>5</b>	<b>—</b>	<b>36,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>										<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>	
<b>Задължителни дисциплини</b>										<b>Compulsory Courses</b>	
1	10.58M	Технология на соковете и концентрираните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fruit juice and concentrated product technology
2	10.59M	Хладилни машини и инсталации	75	45	—	30	И	КР	9,0	—	Refrigeration machines and installations
3	10.52M	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75	45	—	30	И	—	9,0	—	Technology of fruit and vegetable products
4	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorial
		<b>ОБЩО</b>	<b>210</b>	<b>120</b>	<b>—</b>	<b>90</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>540</b>	<b>300</b>	<b>—</b>	<b>240</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>66,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>ND</sup> YEAR, 1<sup>ST</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>1. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Investment Projection
3	10.64	Иновации в хладилната технология на храните	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Innovations in Food Refrigeration Technology
4	10.65	Теоретични основи на методите за консервиране на храните	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Theoretical Foundations of Food Preservation Methods
5	10.66	Добри практики при преработка на плодове и зеленчуци	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Good Practices in Fruit and Vegetable Processing
6	10.71	Проектиране на хладилници и хладилни съоръжения	45	15	—	30	ТО	КП	5,0	—	Designing of Cold Stores and Refrigeration Facilities
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(2,0)	—	Innovation Management
		<b>ОБЩО</b>	<b>300</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>135</b>	<b>3/3</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>ND</sup> YEAR, 2<sup>ND</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>1. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Marketing Prognosis
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>2. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
	06.02	Промислени сгради*	60	30	—	30	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
3	10.67	Управление на безопасността при преработка на плодове и зеленчуци	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Food Safety Management in Fruit and Vegetable Processing
4	10.68	Мониторинг и контрол в хладилната верига	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Monitoring and Control in the Cold Chain
5	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	60	30	—	30	ТО	КР	4,0	—	New Food Product Development
6	10.70	Технологично проектиране на предприятия за преработка на плодове и зеленчуци	45	15	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technological Designing of Fruit and Vegetable Processing Plants
7	10.21	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
8	10.22	Държавен изпит/Дипломна работа/Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis/Graduation Project
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>5/3</b>	<b>3</b>	<b>38,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>315</b>	<b>30</b>	<b>255</b>	<b>8/6</b>	<b>5</b>	<b>68,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1140</b>	<b>615</b>	<b>30</b>	<b>495</b>	<b>16/6</b>	<b>6</b>	<b>134,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING</b>

\* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“;

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

Специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

**IV. CURRICULUM – PART TIME**

Programme: Fruit and vegetable processing and refrigeration technology

Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES										
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КП/КР Projects													
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)										
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>										
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>										
1	10.55M	Технология на стерилизираните и сушените продукти	38	23	—	15	И	—	9,0	—	Canned and dried product technology										
2	10.56M	Хладилна технология на плодовете и зеленчуците	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fruit and vegetable refrigeration technology										
3	10.57M	Технологично обзавеждане при преработката на плодове и зеленчуци	38	23	—	15	И	—	9,0	—	Technological equipment in fruit and vegetable processing										
4	10.53M	Хладилна логистика	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Refrigeration logistics										
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Legislation and control in the food chain										
		<b>ОБЩО</b>	<b>166</b>	<b>91</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>5</b>	<b>—</b>	<b>36,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>										
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>										
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>										
1	10.58M	Технология на соковете и концентрираните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fruit juice and concentrated product technology										
2	10.59M	Хладилни машини и инсталации	38	23	—	15	И	КР	9,0	—	Refrigeration machines and installations										
3	10.52M	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	38	23	—	15	И	—	9,0	—	Technology of fruit and vegetable products										
4	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorial										
		<b>ОБЩО</b>	<b>106</b>	<b>61</b>	<b>—</b>	<b>45</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>										
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>272</b>	<b>152</b>	<b>—</b>	<b>120</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>66,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>										

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>ND</sup> YEAR, 1<sup>ST</sup> SEMESTER</b>
<b>1. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	06.19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	КР	5,0	—	Investment Projection
3	10.64	Иновации в хладилната технология на храните	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Innovations in Food Refrigeration Technology
4	10.65	Теоретични основи на методите за консервиране на храните	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Theoretical Foundations of Food Preservation Methods
5	10.66	Добри практики при преработка на плодове и зеленчуци	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Good Practices in Fruit and Vegetable Processing
6	10.71	Проектиране на хладилници и хладилни съоръжения	23	8	—	15	ТО	КП	5,0	—	Designing of Cold Stores and Refrigeration Facilities
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(7)	(8)	—	—	—	(2,0)	—	Innovation Management
		<b>ОБЩО</b>	<b>152</b>	<b>76</b>	<b>8</b>	<b>68</b>	<b>3/3</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>ND</sup> YEAR, 2<sup>ND</sup> SEMESTER</b>
<b>1. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Marketing Prognosis
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>2. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
	06.02	Промислени сгради*	30	15	—	15	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
3	10.67	Управление на безопасността при преработка на плодове и зеленчуци	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Food Safety Management in Fruit and Vegetable Processing
4	10.68	Мониторинг и контрол в хладилната верига	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Monitoring and Control in the Cold Chain
5	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	30	15	—	15	ТО	КП	4,0	—	New Food Product Development
6	10.70	Технологично проектиране на предприятия за преработка на плодове и зеленчуци	23	8	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technological Designing of Fruit and Vegetable Processing Plants
7	10.39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
8	10.22	Държавен изпит/Дипломна работа/Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis/Graduation Project
<b>ОБЩО</b>			<b>152</b>	<b>83</b>	<b>8</b>	<b>61</b>	<b>4/3</b>	<b>3</b>	<b>38,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>304</b>	<b>159</b>	<b>16</b>	<b>129</b>	<b>7/6</b>	<b>5</b>	<b>68,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>576</b>	<b>311</b>	<b>16</b>	<b>249</b>	<b>15/6</b>	<b>6</b>	<b>134,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING</b>

\* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“;

## 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 „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 – 16 с общ хорариум 1050 часа (87,5%);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (12,5%);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 1200 часа; изпити – 15; текущи оценки – 6; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;

**Ръководител на катедра  
„Консервиране и хладилна технология“:**

**(доц. д.н. К. Михалев)**

- работа с компютърни класове от персонални компютри.

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

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

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 108/15.05.2018 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 32/22.05.2018 г.);
- в сила от началото на учебната 2018/2019 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

**(доц. д.н. инж. Г. Иванов)**