

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

Приет с решение на АС (Протокол № 47/01.07.2019 г.)

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

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 15

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,
НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 15

TECHNOLOGY OF SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH AND
STARCH HYDROLYSATES

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**
Professional Area: **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'S**

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР**
Professional Qualification: **MASTER-ENGINEER**

Срок на обучение: **2 години**
Programme Duration: **2 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА***
Mode of Study: **FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING***

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

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

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният магистър по специалност „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“ е висококвалифициран специалист, със задълбочена фундаментална и професионална подготовка, владее много добре стопанско-организационните, управленческите, и социалните механизми в сферата на дейността си. Всичко това му позволява да осъществява научно-изследователска, проектантска, производствено-технологична, организационно-управленческа, контролна и преподавателска дейност.

Дипломираният магистър притежава значителен обем от задълбочени знания и умения. Той умее:

- Да изследва, моделира и оптимизира всички механични, физични, физикохимични и технологични операции в захародобивната, захаропреработващата и нишестената промишленост;
- Да създава и внедрява нови технологии при производството на захар, захарни изделия и нишестени продукти;
- Да проектира предприятия и технологични линии за нуждите на захарната, захаропреработващата и нишестената промишленост;

- Да планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- Да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- Да провежда необходимия органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- Да оразмерява, регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;
- Да провежда специализирано обучение на специалисти със средно образование;
- Да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователната и научна степен „ДОКТОР“.

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

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	провеждане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4(1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	4(1)	3	—	—	—	—	—	3	3(3)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,
 НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL-TIME
 Programme: TECHNOLOGY OF SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH
 AND STARCH HYDROLYSATES
 Education and Qualification Degree: MASTER’S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	15.06M	Технология на захарните изделия	60	30	—	30	И	—	10,0	—	Technology of Sugar Products
2	15.30M	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	60	30	—	30	И	—	10,0	—	Technological Equipment in Chocolate and Sugar Products Manufacturing
3	15.42M	Технология на нишестето	75	45	—	30	И	—	10,0	—	Technology of Starch
		ОБЩО	195	105	—	90	3/0	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	15.43M	Технология на бяла захар	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of White Sugar
2	15.44M	Технология на шоколадовите изделия	60	30	—	30	И	—	7,0	—	Technology of Chocolate Products
3	15.09M	Технология на рафинираната захар	60	30	-	30	И	-	6,0	—	Technology of Refined Sugar
4	15.31M	Развитие на техниката за въглехидратни продукти	70	40	—	30	И	—	8,0	—	Development of the Technics for Carbohydrate Products
5	15.32M	Технология на нишестените хидролизати	50	30	—	20	И	—	5,0	—	Technology of Starch Hydrolysates
		ОБЩО:	315	175	—	140	5/0	—	32,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА:	510	280	—	230	8/0	—	62,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИЛО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	15.39	Химия и структура на въглехидратите	60	30	—	30	ТО	—	7,0	—	Chemistry and Structure of Carbohydrates
4	15.08	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	60	30	—	30	И	—	7,0	—	Technology of Modified Starches and High-Fructose Corn Syrups
5	15.36	Механизация на производствените процеси и проектиране	60	30	—	30	И	—	8,0	—	Mechanisation of Production Processes and Design
Факултативна дисциплина						Optional Course					
6	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	—	(2,0)	—	Innovation Management
ОБЩО			270	135	15	120	3/2	1	33,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 седмици)						2nd YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
2	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 in Food Analysis
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
3	15.37	Функционални захарни изделия	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Functional Sugar Products
4	15.45	Нови видове захар и продукти на захарта	60	30	—	30	И	—	4,0	—	
5	15.17	Химико-технологичен контрол	45	15	—	30	ТО	—	3,0	—	Chemical and Technological Control
6	15.40	Оптимизиране на хранителни технологии	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Food Technology Optimisation
7	15.38	Технологичен проект	30	—	—	30	ТО	КП	4,0	—	Technology Project
8	15.20	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
9	15.21	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
ОБЩО			330	165	15	150	5/4	2	49,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	300	30	270	8/6	3	82,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ			1110	580	30	500	16/6	3	144,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

*При дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗАХАРТА, ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ,
НИШЕСТЕТО И НИШЕСТЕНИТЕ ХИДРОЛИЗАТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART-TIME
 Programme: TECHNOLOGY OF SUGAR, SUGAR PRODUCTS, STARCH
 AND STARCH HYDROLYSATES

Education and Qualification Degree: MASTER'S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES										
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО E/CA	КП/КР Projects													
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)										
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 1st SEMESTER										
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses										
1	15.06M	Технология на захарните изделия	30	15	—	15	И	—	10,0	—	Technology of Sugar Products										
2	15.30M	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	30	15	—	15	И	—	10,0	—	Technological Equipment in Chocolate and Sugar Products Manufacturing										
3	15.42M	Технология на нишестето	38	23	—	15	И	—	10,0	—	Technology of Starch										
		ОБЩО	98	53	—	45	3/0	—	30,0	—	TOTAL										
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER										
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses										
1	15.43M	Технология на бяла захар	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of White Sugar										
2	15.44M	Технология на шоколадовите изделия	30	15	—	15	И	—	7,0	—	Technology of Chocolate Products										
3	15.09M	Технология на рафинираната захар	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Refined Sugar										
4	15.31M	Развитие на техниката за въглехидратни продукти	35	20	—	15	И	—	8,0	—	Development of the Technics for Carbohydrate Products										
	15.32M	Технология на нишестените хидролизати	25	15	—	10	И	—	5,0	—	Technology of Starch Hydrolysates										
		ОБЩО	158	88	—	70	5/0	—	32,0	—											
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА:	256	141	—	115	8/0	—	62,0	—	TOTAL FOR THE YEAR										

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР										2nd YEAR, 1st SEMESTER	
Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
1	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
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	06.19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	15.39	Химия и структура на въглехидратите	30	15	—	15	И	—	7,0	—	Chemistry and Structure of Carbohydrates
4	15.08	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	30	15	—	15	И	—	7,0	—	Technology of Modified Starches and High-Fructose Corn Syrups
5	15.36	Механизация на производствените процеси и проектиране	30	15	—	15	И	—	8,0	—	Mechanisation of Production Processes and Design
Факултативна дисциплина										Optional Courses	
6	11.72	Управление на иновациите	(15)	(7)	(8)	—	(ТО)	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			136	68	8	60	3/2	1	33,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 2nd SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
2	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 in Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3	15.37	Функционални захарни изделия	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Functional Sugar Products
4	15.45	Нови видове захар и продукти на захарта	30	15	—	15	И	—	4,0	—	
5	15.17	Химико-технологичен контрол	23	8	—	15	ТО	—	3,0	—	Chemical and Technological Control
6	15.40	Оптимизиране на хранителни технологии	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Food Technology Optimisation
7	15.38	Технологичен проект	15	—	—	15	ТО	КП	4,0	—	Technology Project
8	15.24	Индивидуална работа с преподавателите	-	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials
9	15.21	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
ОБЩО			167	83	8	76	4/4	2	49,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			303	151	16	136	7/6	3	82,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ			559	292	16	251	15/6	3	144,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

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

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с производството на захар, захарни изделия, нишесте и нишестени хидролизати..

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 – 17 с общ хорариум 960 часа (86,5 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (13,5 %);
- 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 – 1110 часа; изпити – 16; 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:

**Ръководител на катедра
„Технология на тютюна, захарта, растителните и
етерични масла“:**

(доц. дн. В. Попова)

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

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

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

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 13/10.06.2019 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 44/24.06.2019 г.);
- в сила от началото на учебната 2019/2020 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. дн. инж. Г. Иванов)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60*/0 (5,4*/0)	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
II	ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	105*/45 (9,5*/4,1)	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	60*	един
III	ИКОНОМИЧЕСКИ	90 (8,1)	
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Управление на проекти	45	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
4	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
5	Бизнес предприемачество	45	един
IV	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	915 (82,4)	
1	Технология на нишестето	75	един
2	Технология на бяла захар	75	един
3	Технология на шоколадовите изделия	60	един
4	Технология на захарните изделия	60	един
5	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	60	един
6	Технология на рафинираната захар	60	един
7	Технология на нишестени хидролизати	50	един
8	Развитие техниката на въглехидратни продукти	70	един
9	Химия и структура на въглехидратите	60	един
10	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	60	един
11	Механизация на производствените процеси и проектиране	60	един
12	Функционални захарни изделия	45	един
13	Нови видове захар и продукти на захарта	60	един
14	Химико-технологичен контрол	45	един
15	Оптимизиране на хранителни технологии	45	един
16	Технологичен проект	30	един
	Общо	1110	-

* при избор на дисциплината

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	960
1	Инвестиционно проектиране	45
2	Технология на нишестето	75
3	Технология на бяла захар	75
4	Технология на шоколадовите изделия	60
5	Технология на захарните изделия	60
6	Технологично обзавеждане на предприятията за шоколадови и захарни изделия	60
7	Технология на нишестените хидролизати	50
8	Технология на рафинираната захар	60
9	Развитие техниката за въглехидратни продукти	70
10	Химия и структура на въглехидратите	60
11	Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозни сиропи	60
12	Механизация на производствените процеси и проектиране	60
13	Функционални захарни изделия	45
14	Нови видове захар и продукти на захарта	60
15	Химико-технологичен контрол	45
16	Оптимизиране на хранителни технологии	45
17	Технологичен проект	30
II	ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)	150
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
5	Инструментални методи за анализ на храни	60
6	Промишлени сгради	60
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	1110