

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 – 14

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

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

of Programme: Code 1 – 14

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

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

Срок на обучение: **2 година**  
Programme Duration: **2 year**

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

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

Във връзка с изпълнението на **ПРОЕКТ „УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РАБОТНИТЕ ПРОЦЕСИ В УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ГР. ПЛОВДИВ“** (ДОГОВОР BG051PO001-3.1.08-0012, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ чрез ЕВРОПЕЙСКИ СОЦИАЛЕН ФОНД и Бюджета на РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ) през учебната 2014/2015 г. е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини, които са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (ПРОТОКОЛ № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (ПРОТОКОЛ № 37/03.07.2015 г.).

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

**Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен (ОКС) „МАГИСТЪР“ по специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“** има фундаментална и професионална подготовка, владее стопанско-организационните, управленческите и социалните механизми в сферата на дейността си. Той може да осъществява производствено технологична, организационно – управленческа, контролна, проектанска, изследователска и преподавателска дейност в съответните подотрасли на хранително – вкусовата промишленост е висококвалифициран специалист за нуждите на съответните подотрасли на хранителната промишленост – зърносъхранение, зърнопреработка, хлебопроизводство, сладкарство, фуражна и макаронена промишленост.

**Дипломираният инженер по специалност „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ с ОКС „Магистър“** умее:

- Да планира и организира, контролира и управлява производствено – технологичните процеси;

- Да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция.
- Да провежда органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ за оперативен контрол на производствения процес;
- Да създава и внедрява нови технологии и асортименти в производството;
- Да проектира предприятия и технологични линии;
- Да провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование.

**Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности в държавния и частния сектор на научноизследователска, проектанската, развойната, организационно – управленската, производствено- технологичната, контролната и образователната дейност.**

**II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)**

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

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

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

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME

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

Education and Qualification Degree: MASTER (2 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<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	12-54	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	60	30		30	И		6,0	—	Technologies in Grain Processing and Bread Production
2	12-72	Технология на зърнопреработването	75	45		30	И		6,0	—	Technology of Grain Processing
3	12-60	Технология на хлебните изделия	75	45		30	И		7,0	—	Technology of Bakery Products
4	12-05	Технология на комбинираните фуражи	75	45		30	И		7,0	—	Compound Feed Technology
5	12-73	Технология на зърносъхранението	30	15		15	И		4,0	—	Technology of Grain Storage
		<b>ОБЩО</b>	<b>315</b>	<b>180</b>		<b>135</b>	<b>5/0</b>		<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1 <sup>ST</sup> YEAR, 2 <sup>ND</sup> SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	12-52	Технология и дизайн на хляба	75	45		30	И		5,5		Technology and Design of Bread
2	12-53	Технология и дизайн на сладкарските изделия	75	45		30	И		5,5		Technology and Design of Confectionery Products
3	12-06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45	30		15	И		3,5		Technological Equipment for the Grain and Fodder Industries
4	12-02	Силозно-складова технология	40	20		20	И		4,0		Silo and Warehouse Technology
5	12.74	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	60	40	—	20	И	—	4,0		Microbiology, Sensory Analysis and Technological Control in Bread and Confectionery Production
6	12-71	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	60	40		20	И		4,0		Technology of Cereal and Pasta Products
7	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	60	40	—	20	И	—	4,0		Technological Equipment of Bread and Confectionery Industry
Избираема дисциплина (1 от 3)						Elective Course (1 of 3)					
1	12-63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	30	15		15	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
2	10-09	Управление на качеството	30	15		15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
3	28-12	Опаковане на хранителни продукти	30	15		15	ТО	—	2,0	—	Food Packaging
		<b>ОБЩО</b>	<b>445</b>	<b>275</b>		<b>170</b>	<b>7/1</b>	<b>-</b>	<b>32,5</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>760</b>	<b>455</b>		<b>305</b>	<b>12/1</b>	<b>-</b>	<b>62,5</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		№ Credits	Ченне Dis-	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	20-50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	И	—	4,5	—	
2	11-91	Управление на проекти	45	30	15	—	И	—	4,5	—	
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
3	06-19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	4,5	—	Investment Projection
4	12-64	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75	45	—	30	И	КР	7,5	—	Special technologies in Cereal Storage and Processing
5	12-65	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	45	30	—	15	И	КР	4,5	—	Special technologies in cereal and fodder production
6	12-38	Иновации в сладкарството	45	30	—	15	И	КР	4,5	—	Confectionary innovation
7	12-37	Специални технологии в хлебопроизводството	45	30	—	15	И	-	4,5	—	Special technologies in bread making
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
8	11-72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)						
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>180</b>	<b>15</b>	<b>105</b>	<b>5/1</b>	<b>0/4</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>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	23-18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11-90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
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 for Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
3	12-66	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане	60	45		15	И	КП	6,0	-	Aspiration and pneumotransport systems and specialized technological equipment
4	12-40	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30	15	-	15	ТО	—	3,0	—	Safety and control systems in cereal production
5	12-67	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30	20	-	10	ТО	КР	3,0		Cereal functional foods technology and new product development
6	12-68	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45	30	-	15	И	—	4,5		Engineering rheology and process structuring of complex food systems
7	12-69	Технологично проектиране	30	—		30	ТО	КП	3,0		Technological project
8	10-21	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
9	10-22	Държавен изпит/Дипломна работа/Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>300</b>				<b>4/3</b>	<b>2/1 (3/1)</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>600</b>				<b>9/4</b>	<b>2/5 (3/5)</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

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

III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

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

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 година)

III. CURRICULUM – PART TIME

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

Education and Qualification Degree: MASTER (2 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		и Credits	честене Dis-	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	12-54	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technologies in Grain Processing and Bread Production
2	12-72	Технология на зърнопреработването	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Grain Processing
3	12-60	Технология на хлебните изделия	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Technology of Bakery Products
4	12-05	Технология на комбинираните фуражи	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Compound Feed Technology
5	12-73	Технология на зърносъхранението	15	8	—	7	И	—	4,0	—	Technology of Grain Storage
		<b>ОБЩО</b>	<b>159</b>	<b>92</b>	<b>—</b>	<b>67</b>	<b>5/0</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<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	12-52	Технология и дизайн на хляба	38	23		15	И	—	5,5	—	Technology and Design of Bread
2	12-53	Технология и дизайн на сладкарските изделия	38	23		15	И	—	5,5	—	Technology and Design of Confectionery Products
3	12-06	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	23	15		8	И	—	3,5	—	Technological Equipment for the Grain and Fodder Industries
4	12-02	Силозно-складова технология	20	10		10	И	—	4,0	—	Silo and Warehouse Technology
5	12.74	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Microbiology, Sensory Analysis and Technological Control in Bread and Confectionery Production
6	12-71	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	30	20		10	И		4,0	—	Technology of Cereal and Pasta Products
7	12.32	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Technological Equipment of Bread and Confectionery Industry
<b>Избираема дисциплина (1 от 3)</b>											<b>Elective Course (1 of 3)</b>
1	12-63	Структурен инженеринг и дизайн на храни	15	8		7	ТО	—	2,0	—	Structure Engineering and Design of Foods
2	10-09	Управление на качеството	15	8		7	ТО	—	2,0	—	Quality Management
3	28-12	Опаковане на хранителни продукти	15	8		7	ТО	—	2,0	—	Food Packaging
		<b>ОБЩО</b>	<b>224</b>	<b>139</b>		<b>85</b>	<b>7/1</b>	<b>—</b>	<b>32,5</b>	<b>—</b>	
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>383</b>	<b>231</b>		<b>152</b>	<b>12/1</b>	<b>—</b>	<b>62,5</b>	<b>—</b>	

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		и Credits	чеш me Dis-	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
1	20-50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	И	—	4,5	—	
2	11-91	Управление на проекти	23	15	8	—	И	—	4,5	—	
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
3	06-19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	КР	4,5	—	Investment Projection
4	12-64	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	38	23	-	15	И	КР	7,5	—	Special technologies in Cereal Storage and Processing
5	12-65	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	23	15	-	8	И	КР	4,5	—	Special technologies in cereal and fodder production
6	12-38	Иновации в сладкарството	23	15	-	8	И	КР	4,5	—	Confectionary innovation
7	12-37	Специални технологии в хлебопроизводството	23	15	-	8	И	-	4,5	-	Special technologies in bread making
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
8	11-72	Управление на иновациите									
<b>ОБЩО</b>			<b>153</b>	<b>91</b>	<b>8</b>	<b>54</b>	<b>5/1</b>	<b>0/4</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>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	23-18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	И	—	4,5	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11-90	Предприемачество	23	15	8	—	И	—	4,5	—	Business Entrepreneurship
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
2	06-02	Промишлени сгради*	30	15	—	15	И	КП	6,0	—	Industrial Buildings
	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
5	12-66	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично оборудване	30	23	-	7	И	КП	6,0	-	Aspiration and pneumotransport systems and specialized technological equipment
6	12-40	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	15	8	-	7	ТО	—	3,0	—	Safety and control systems in cereal production
7	12-67	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	15	10	-	5	ТО	КР	3,0		Cereal functional foods technology and new product development
8	12-68	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	23	15	-	8	И	—	4,5		Engineering rheology and process structuring of complex food systems
9	12-69	Технологично проектиране	15	—		15	ТО	КП	3,0		Technological project
10	10-22	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>151</b>				<b>4/3</b>	<b>2/1 (3/1)</b>	<b>15,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>304</b>				<b>9/4</b>	<b>2/5 (3/5)</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

\* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промишлени 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 напитки.

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Магистър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Те дават възможност на студентите да задълбочат знанията си в определено направление по техен личен избор. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 22 с общ хорариум 1180 часа (86,8%);
- избираеми дисциплини – 4 от 9 с общ хорариум 180 часа (13,2 %);
- 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 – 1360 часа; изпити – 21; текущи оценки – 5; преддипломен стаж – 90 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа/дипломен проект – 250 часа.

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

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

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническа пропаганда чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните бази данни:
  - Food and Human Nutrition in AGRIS;
  - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
  - Scopus и 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 № 8/09.05.2018 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 32/22.05.2018 г.)
- в сила от началото на учебната 2018/2019 година.

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

(доц. д-р инж. Цв. Гогова )

**Декан  
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

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

	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, ч./ч.<sup>а</sup> (%/%)<sup>а</sup></b>	<b>Изуч. в бр. сем.</b>
<b>I</b>	<b>ХИМИКО–БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60*/0 (4*/0)</b>	един
1	**** <sup>б</sup> Инструментални методи за анализ на храни	60	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>240*/120 (15,9*/9,4)</b>	един
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45	един
3	Технологично проектиране	30	един
4	*Структурен инженеринг и дизайн на храни	30	един
5	*Опаковане на хранителни продукти	30	един
6	****Промислени сгради	60	един
<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>150*/90 (9,9*/7,1)</b>	един
1	*Управление на качеството	30	един
2	**Бизнес комуникации и преговори	45	един
3	**Управление на проекти	45	един
4	***Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45	един
5	***Бизнес предприемачество	45	един
(6)	(Управление на иновациите) <sup>б</sup>	(30)	един
<b>VI. СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1060*/1060 (70,2*/83,5)</b>	един
1	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	60	един
2	Технология на зърнопреработването	75	един
3	Технология на хлебните изделия	75	един
4	Технология на комбинираните фуражи	75	един
5	Технология на зърносъхранението	30	един

6	Технология и дизайн на хляба	75	един
7	Технология и дизайн на сладкарските изделия	75	един
8	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45	един
9	Силозно-складова технология	40	един
10	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	60	един
11	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	60	един
12	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	60	един
13	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75	един
14	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	45	един
15	Иновации в сладкарството	45	един
16	Специални технологии в хлебопроизводството	45	един
17	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане	60	един
18	Безопасност и системи за управление на качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	30	един
19	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30	един
<b>Тотално:</b>		<b>1360</b>	

а – При избор на дисциплина.

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

в – Факултативна дисциплина.

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

	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, ч. (%)</b>
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>1180 (86,8 %)</b>
1	Инвестиционно проектиране	45
2	Инженерна реология и процесно структуриране на хранителни системи	45
3	Технологично проектиране	30
4	Технологии в зърнопреработването и хлебопроизводството	60
5	Технология на зърнопреработването	75
6	Технология на хлебните изделия	75
7	Технология на комбинираните фуражи	75
8	Технология на зърносъхранението	30
9	Технология и дизайн на хляба	75
10	Технология и дизайн на сладкарските изделия	75
11	Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост	45
12	Силозно-складова технология	40
13	Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството	60
14	Технология на зърнените продукти и макаронените изделия	60
15	Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост	60
16	Специални технологии в зърносъхранението и зърнопреработването	75
17	Специални технологии в производството на зърнени храни и фуражи	45
18	Иновации в сладкарството	45
19	Специални технологии в хлебопроизводството	45
20	Аспирационни, пневмотранспортни системи и специално технологично обзавеждане	60
21	Безопасност и системи за управление на качеството в	30

	зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост	
22	Технология на функционални храни на зърнена основа и създаване на нов продукт	30
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ</b>	<b>180 (13,2 %)</b>
1	* <sup>a</sup> Управление на качеството	30
2	**Бизнес комуникации и преговори	45
3	**Управление на проекти	45
4	***Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45
5	***Бизнес предприемачество	45
6	*Структурен инженеринг и дизайн на храни	30
7	*Опаковане на хранителни продукти	30
8	****Промислени сгради	60
9	****Инструментални методи за анализ на храни	60
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	(Управление на иновациите)	(30)
	<b>Общо</b>	<b>1360</b>

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