

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

Приет с решение на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.)  
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 21/07.07.2017 г.; 47/01.07.2019 г.)  
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 26/27.06.2022 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р инж. П. Моллов)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**  
на специалност: шифър 1 – 27  
„ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“

**C U R R I C U L U M**  
of Programme: Code 1 – 27  
“WINE AND BEER TECHNOLOGY“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ</b> <b>5. TECHNICAL SCIENCES</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ</b> <b>54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>БАКАЛАВЪР</b> <b>BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>ИНЖЕНЕР</b> <b>ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години</b> <b>4 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА*</b> <b>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 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) 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 по специалността **„Технология на виното и пивото“** с образователно-квалификационна степен **„Бакалавър“** може да:

- планира и организира, контролира и управлява, проучва и усъвършенства производствено-технологичните процеси;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- провежда необходимия анализ – органолептичен, химичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен;
- регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификацията в образователно-квалификационната степен **„Магистър“**.

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

- технолог в предприятията на винарската, високоалкохолната, спиртната, малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост;
- специалист в оторизирани и производствени лаборатории за органолептичен, химичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- експерт в различни административни звена;
- преподавател в специализираните училища от системата на средното образование.

**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	5	5	—	1	—	—	—	—	—	—	40	12	52
II	15	15	5	5	1	1	—	—	—	—	—	—	40	12	52
III	15	15	5	5	—	—	—	1,5	—	—	—	—	41,5	10	52
IV	10	10	5	3	—	—	(6)	—	(6)	—	4	1	39	—	39

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: WINE AND BEER TECHNOLOGY  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. 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	21.02	Висша математика	60	30	30	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Applied Physics
3	01.03	Неорганична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Organic chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	45	15	—	30	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</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	23.04	Статистика	45	15	—	30	ТО	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	60	30	—	30	И	КР	5,0	—	Engineering Mechanics and Engineering Graphics
3	02.01	Аналитична химия	90	45	—	45	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry
4	03.05	Химия на природните съединения	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	ТО	—	3,0	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
8	50.03	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	(30)	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training – 1 Weeks
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>270</b>	<b>30</b>	<b>300</b>	<b>8/4</b>	<b>1</b>	<b>61,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian students; ** – for foreign students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	20.03 11.13	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	—	TO	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати - I част	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Process Engineering: Part 1
3	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Additives in Food and Flavour Products
4	04.18	Биохимия – I част	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Biochemistry: Part 1
5	01.01	Хранителна физикохимия	90	45	—	45	И	—	6,0	—	Food Physical Chemistry
6	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език* / Специализиран български език**	30	—	—	30	TO	—	3,0	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
7	50.03	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	(30)	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training – 1 Week
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	—	—	(2,0)	—	Physical Education and Sport
9	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
10	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	—	(30)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>150</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>32,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	30	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	75	30	—	45	И	KP	6,0	да	Process Engineering: Part 2
3	04.19	Биохимия – II част	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Biochemistry: Part 2
4	26.01	Автоматизация	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	TO	—	5,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	27.01	Топлотехника	60	30	—	30	И	KP	6,0	—	Heat Engineering
7	50.03	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	(30)	—	—	1,0	—	Introductory Practical Training – 1 Week
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	(2,0)	—	Physical Education and Sport
9	07.01.01 07.02.01 07.03.01 07.04.01 07.16.01	Специализиран чужд език*/ Специализиран български език**	(30)	—	—	(30)	TO	—	(3,0)	—	Specialised Foreign Language* // Specialised Bulgarian Language**
<b>ОБЩО</b>			<b>360</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>31,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>675</b>	<b>330</b>	<b>15</b>	<b>330</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>63,0</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian students; ** – for foreign students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	05.01	Микробиология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Microbiology
2	13.05	Технология на виното	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Wine Technology
3	14.03	Технология на безалкохолните напитки	75	30	—	45	И	КР	6,0	—	Technology of Non-Alcoholic Beverages
4	14.09	Технология на малца	45	15	—	30	И	—	4,0	—	Malt technology
5	13.12	Ампелография	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Ampelography
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
6	02.04	Инструментални методи за анализ	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Instrumental Methods of Analysis
7	10.17	Хладилна техника и технология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Refrigeration Equipment and Technology
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Courses</b>					
8	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Mechanism of Chemical Processes in Food Technology
9	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Regulation and Standardisation
<b>ОБЩО</b>			<b>375</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>210</b>	<b>5/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	13.08	Енология	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Oenology
2	14.08	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	60	30	—	30	И	КР	6,0	да	Technological Equipment in the Brewing and Soft Drinks Industries
3	14.01	Технология на пивото	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Beer Technology
4	13.04	Микробиология на виното и пивото	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Wine and Beer Microbiology
5	13.20 14.13	Учебна практика – 2 седмици	(45)	—	—	—	—	—	4,0	—	Practical Training – 2 Weeks
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
6	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
7	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>690</b>	<b>330</b>	<b>—</b>	<b>360</b>	<b>9/2</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	13.25	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Distillates and High Alcohol Drinks
2	13.30	Технология на спирта и спиртните напитки	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Alcohol and Spirits Technology
3	13.18	Технологично обзавеждане във винопроизводството	75	45	—	30	И	КР	6,0	—	Technological Equipment in Winemaking
4	14.05	Специални технологии при производството на напитки	60	30	—	30	ТО	—	4,0	—	Special Technologies for Beverage Production
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
5	13.35	Сезонен преддипломен стаж – вино и високоалкохолни напитки	(120)	—	—	—	—	—	10,0	—	Seasonal pre-graduate internship – wine and higher alcoholic beverages
6	14.35	Сезонен преддипломен стаж – пиво и безалкохолни напитки	(120)	—	—	—	—	—	10,0	—	Seasonal pre-graduate internship – beer and soft beverages
<b>ОБЩО</b>			<b>270</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>120</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	13.14	Органолептичен анализ	60	30	—	30	ТО	—	7,0	—	Organoleptic Analysis
2	13.28	Хигиена и безопасност на напитките	45	15	—	30	И	—	6,0	—	Hygiene and Safety of Beverages
3	13.10	Технология на шумящите и специални вина	60	30	—	30	И	КР	7,0	—	Technology of Sparkling and Special Wines
4	13.22 14.15	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>165</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>90</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>445</b>	<b>225</b>	<b>—</b>	<b>195</b>	<b>6/2</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>2400</b>	<b>1095</b>	<b>15</b>	<b>1290</b>	<b>31/12</b>	<b>7</b>	<b>244,0</b>	<b>5 (6)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**  
**Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО“**  
**Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“**

**III. CURRICULUM – PART TIME**  
**Programme: WINE AND BEER TECHNOLOGY**  
**Education and Qualification Degree: BACHELOR**

№	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>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	21.02	Висша математика	30	15	15	—	И	—	5,0	—	Higher Mathematics
2	21.06	Приложна физика	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Applied Physics
3	01.03	Неорганична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Organic Chemistry
5	23.01	Информационна техника и технологии	23	8	—	15	ТО	—	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	13.24 14.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	5,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>129</b>	<b>68</b>	<b>15</b>	<b>46</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</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	23.04	Статистика	23	8	—	15	ТО	—	4,0	—	Statistics
2	22.29	Техническа механика и инженерна графика	30	15	—	15	И	КР	5,0	—	Engineering Mechanics and Engineering Graphics
3	02.01	Аналитична химия	45	22	—	23	И	—	7,0	—	Analytical Chemistry
4	03.05	Химия на природните съединения	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Chemistry of Natural Substances
5	25.02	Приложна електротехника и електроника	15	7	—	8	И	—	4,0	—	Applied Electrical Engineering and Electronics
6	13.24 14.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>67</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>31,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>272</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>122</b>	<b>8/4</b>	<b>1</b>	<b>61,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	23	15	8	—	ТО	—	4,0	—	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.01	Процеси и апарати - I част	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Process Engineering: Part 1
3	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Additives in Food and Flavour Products
4	04.18	Биохимия – I част	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Biochemistry: Part 1
5	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	КР	6,0	—	Heat Engineering
6	13.24 14.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
7	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	—	ТО	—	(3,5)	—	Ethics
8	19.100	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>123</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>32,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	15	15	—	—	ТО	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	38	15	—	23	И	КР	6,0	да	Process Engineering: Part 2
3	04.19	Биохимия – II част	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Biochemistry: Part 2
4	26.01	Автоматизация	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	ТО	—	5,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	01.01	Хранителна физикохимия	45	22	—	23	И	—	6,0	—	Food Physical Chemistry
7	13.24 14.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	1,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>181</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>31,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>324</b>	<b>165</b>	<b>8</b>	<b>151</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>63,0</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	05.01	Микробиология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology
2	13.05	Технология на виното	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Wine Technology
3	14.03	Технология на безалкохолните напитки	38	15	—	23	И	КР	6,0	—	Technology of Non-Alcoholic Beverages
4	14.09	Технология на малца	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Malt Technology
5	13.12	Ампелография	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Ampelography
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
6	02.04	Инструментални методи за анализ	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Instrumental Methods of Analysis
7	10.17	Хладилна техника и технология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Refrigeration Equipment and Technology
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Courses</b>					
8	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(15)	(7)	—	(8)	ТО	—	(3,0)	—	Mechanism of Chemical Processes in Food Technology
9	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(15)	(7)	(8)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Regulation and Standardisation
<b>ОБЩО</b>			<b>190</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>107</b>	<b>5/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>						<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	13.08	Енология	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Oenology
2	14.08	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	30	15	—	15	И	КР	6,0	да	Technological Equipment in the Brewing and Soft Drinks Industries
3	14.01	Технология на пивото	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Beer Technology
4	13.04	Микробиология на виното и пивото	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Wine and Beer Microbiology
5	13.24 14.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>						<b>Elective Courses (1 of 2)</b>					
6	10.09	Управление на качеството	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Quality Management
7	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	7	—	8	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>159</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>76</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>349</b>	<b>166</b>	<b>—</b>	<b>183</b>	<b>9/2</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>1 (2)</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	13.48 14.18	Изследоватеска работа	(195)	—	—	—	—	—	10,0	—	Research Work
2	13.25	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Distillates and High Alcohol Drinks
3	13.30	Технология на спирта и спиртните напитки	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Alcohol and Spirits Technology
4	13.18	Технологично обзавеждане във винопроизводството	38	23	—	15	И	КР	6,0	—	Technological Equipment in Winemaking
5	14.05	Специални технологии при производството на напитки	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Special Technologies for Beverage Production
<b>ОБЩО</b>			<b>136</b>	<b>76</b>	<b>—</b>	<b>60</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	13.14	Органолептичен анализ	30	15	—	15	ТО	—	7,0	—	Organoleptic Analysis
2	13.28	Хигиена и безопасност на напитките	23	8	—	15	И	—	6,0	—	Hygiene and Safety of Beverages
3	13.10	Технология на шумящите и специални вина	30	15	—	15	И	КР	7,0	—	Technology of Sparkling and Special Wines
4	13.22 14.15	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final Examination/Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>83</b>	<b>38</b>	<b>—</b>	<b>45</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>204</b>	<b>106</b>	<b>—</b>	<b>98</b>	<b>6/2</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1164</b>	<b>579</b>	<b>23</b>	<b>562</b>	<b>31/12</b>	<b>7</b>	<b>244,0</b>	<b>5 (6)</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

## 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 дисциплини – 39 с общ хорариум 2295 часа (95,6 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ;
- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 105 часа (4,4 %). Те са подбрани така, че да задълбочат знанията на студентите, както и да ги подготвят за евентуално продължаване на образованието в следващата ОКС „Магистър“. Същите дават възможност за индивидуален избор и за повишаване подготовката на студентите в определено направление;
- факултативни дисциплини – 7 с общ хорариум 225 часа, които при избор от студентите носят допълнително 20,5 кредита.

Обучението за придобиване на ОКС „Бакалавър“ логически преминава през следните модули:

- общообразователни дисциплини – 36 с общ хорариум 1455 часа (61,1 %);
  - специални дисциплини – 15 с общ хорариум 945 часа (39,4 %).
- Сезонен стаж – с обща продължителност 6 седмици (195 часа). Сезонният стаж се извежда в периода между края на III и началото на IV курс, като периодът му се уточнява ежегодно с решение на катедрения съвет на катедра „Технология на виното и пивото“.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2400 часа; брой изпити – 31; текущи оценки – 12; курсови работи – 7; учебна практика – 45 часа; сезонен стаж – 195 часа.

**Ръководител на катедра  
„Технология на виното и пивото“:**

**(доц. д-р инж. Хр. Спасов)**

## 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 три бази данни:
  - Food and Human Nutrition in AGRIS;
  - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
  - Scopus и Science direct.
- 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:**

- приет на заседание на ФС (Протокол № 7/16.06.2016 г.);
- актуализиран на заседание на ФС (Протоколи №№ 21/27.06.2017; 44/24.06.2019; №23 /02.06.2022 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол №№ 21/07.07.2017 г.; 47/01.07.2019 г.; 26/27.06.2022 г.)
- в сила от началото на учебната 2019/2020 година.
- за студентите от II курс (приети през учебната 2018/2019) дисциплината „Опознавателна практика“ от II семестър се извежда в III семестър (учебна 2019/2020 г.).

**Декан  
на Технологичен факултет:**

**(проф. д-р Д. Балев)**

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>	<b>210 (8,7)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
	<b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>720 (30,0)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Хранителна физикохимия	90	един
6	Биохимия – I част	60	един
7	Биохимия – II част	60	един
8	Микробиология	75	един
9	Екология и охрана на труда	60	един
10	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	един
11	Инструментални методи за анализ	(75)	един
12	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
13	Основи на храненето	(60)	един
	<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>360 (15,0)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
6	Процеси и апарати – I част	60	един
7	Автоматизация	45	един
8	Процеси и апарати – II част	75	един
11	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
12	Управление на качеството	(30)	един
13	Хладилна техника и технологии	(75)	един
	<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>90 (3,8)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90	три

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
3	Регулиране и стандартизация на храни	(30)	един
4	Етика	(45)	един
5	Физическо възпитание и спорт	(180)	два
	<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>75 (3,1)</b>	
1	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	един
	<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>945 (39,4)</b>	
1	Ампелография	30	един
2	Технология на виното	75	един
3	Енология	75	един
4	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	60	един
5	Микробиология на виното и пивото	75	един
6	Хигиена и безопасност на напитките	45	един
7	Технология на малца	45	един
8	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	75	един
9	Технология на спирта и спиртните напитки	60	един
10	Технологично обзавеждане във винопроизводството	75	един
11	Технология на пивото	75	един
12	Технология на безалкохолните напитки	75	един
13	Органолептичен анализ	60	един
14	Технология на шумящите и специалните вина	60	един
15	Специални технологии при производството на напитки	60	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>2400</b>	

## Изучавани дисциплини на специалност „Технология на виното и пивото“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2295</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Техническа механика и инженерна графика	60
4	Неорганична химия	45
5	Информационна техника и технологии	45
6	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
7	Физическо възпитание и спорт	(120)
8	Статистика	45
9	Аналитична химия	90
10	Органична химия	45
11	Приложна електротехника и електроника	30
12	Екология и охрана на труда	60
13	Хранителна физикохимия	90
14	Топлотехника	60
15	Химия на природните съединения	60
16	Автоматизация	45
17	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45
18	Процеси и апарати – I част	60
19	Биохимия – I част	60
20	Биохимия – II част	60
21	Микробиология	75
22	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30
23	Процеси и апарати – II част	75
24	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60
25	Ампелография	30
26	Технология на виното	75
27	Енология	75

28	Технологично обзавеждане в пивоварната и безалкохолната промишленост	60
----	--	----

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
29	Микробиология на виното и пивото	75
30	Хигиена и безопасност на напитките	45
31	Технология на малца	45
32	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	75
33	Технология на спирта и спиртните напитки	60
34	Технологично обзавеждане във винопроизводството	75
35	Технология на пивото	75
36	Технология на безалкохолните напитки	75
37	Органолептичен анализ	60
38	Технология на шумящите и специалните вина	60
39	Специални технологии при производството на напитки	60
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 4 /1 от 75; 1 от 30/</b>	<b>105</b>
1	Инструментални методи за анализ	75
2	Хладилна техника и технологии	75
3	Управление на качеството	30
4	Опаковане на хранителни продукти	30
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(225)</b>
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
4	Специализиран чужд език/Специализиран български език	(30)
5	Регулиране и стандартизация на храни	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	<b>ОБЩО</b>	<b>2400</b>