

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

Приет 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 – 39

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ПАРФЮМЕРИЙНИ, КОЗМЕТИЧНИ И  
АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“

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

of Programme: Code 1 – 39

„TECHNOLOGY OF PERFUMERY, COSMETIC AND FLAVOUR  
PRODUCTS“

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>БАКАЛАВЪР BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>ИНЖЕНЕР ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години 4 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 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 с образователно-квалификационна степен (ОКС) „Бакалавър“ по специалност **„Технология на парфюмерийни, козметични и ароматно-вкусови продукти“** е висококвалифициран специалист за нуждите на различни отрасли на хранително-вкусовата промишленост, важни за икономиката на страната – парфюмерийно-козметична, етеричномаслена, маслодобивна и маслопреработваща промишленост; производство на захар, захарни и шоколадови изделия, нишесте и нишестени хидролизати; тютюнева промишленост. Той притежава задълбочена фундаментална и професионално-технологична подготовка, което му позволява да управлява производствените и социалните механизми в сферата на дейността си, както и да се адаптира към особеностите на останалите браншове на хранително-вкусовата промишленост. Студентите получават задълбочени специализирани технологични знания и умения **в следните основни направления:**

- Технологии за производство и преработка на растителни и етерични масла;
- Технологии за производство на парфюмерийни и козметични препарати;
- Технологии за производство на майонеза, маргарин, сапуни, миещи и перилни препарати;
- Технологии на захарта;
- Технологии на шоколадови и захарни изделия;
- Технологии на нишесте и нишестени хидролизати;
- Технологии на промишлена обработка на тютюна;
- Технологии за производство на цигари и други тютюневи изделия.

Инженерът с ОКС „Бакалавър“ по специалност **„Технология на парфюмерийни, козметични и ароматно-вкусови продукти“** може да:

- планира, организира, управлява, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- провежда органолептичен, физичен, химичен, биохимичен, микробиологичен и други видове анализ за оперативен контрол на производствения процес;
- регулира и оптимизира работните параметри на технологичното оборудване;
- осъществява самостоятелна професионална изява или работи в екип;
- участва в колективи при разработването и дизайна на иновативни ароматични, ароматно-вкусови и хранителни продукти;
- усъвършенства знанията си и повишава своята квалификация в ОКС „Магистър“, както и да участва в различни форми на продължаващо обучение.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, да извършва учебно-преподавателска и научноизследователска дейност, както и да участва като консултант и експерт в състава на колективи за разработване на нови продукти, технологии и предприятия.

**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 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	15	4 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
III	15	15	4 (1)	5	—	—	—	(2)	—	—	—	—	39	13	52
IV	15	10	4 (1)	3	—	—	(2)	—	—	4	2 (8)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПАРФЮМЕРИЙНИ, КОЗМЕТИЧНИ И  
 АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: TECHNOLOGY OF PERFUMERY, COSMETIC AND  
 FLAVOUR PRODUCTS  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинар ни Seminars	Практиче ски Practical	И/О Е/СМ	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	—	Specialized Foreign Language* // Specialized 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	—	Technical 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	—	Specialized Foreign Language* // Specialized Bulgarian Language**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Physical Education and Sport
8	50.02	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0	—	Introductory practical training – 1 week
<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
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	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
7	50.02	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0		Introductory practical training – 1 week
<b>Факултативни дисциплини</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>345</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>165</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>32,0</b>	<b>—</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
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	50.02	Опознавателна практика – 1 седмица	(30)	—	—	—	—	—	1,0		Introductory practical training – 1 week
<b>Факултативни дисциплини</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)	—	Specialized Foreign Language* / Specialized Bulgarian Language**
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>4/2</b>	<b>2</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	15.50	Суровинознание на ароматно-вкусовите производства	45	30	—	15	ТО	—	4,0	—	Raw materials of Aromatic and Flavour Productions
3	16.02	Технология на растителните мазнини	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Vegetable Oils
4	17.36	Химико-технологични основи на качеството на тютюна	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Chemical and Technological Fundamentals of Tobacco Quality
5	15.42	Технология на нишестето	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Starch
6	17.30	Сензорен анализ на ароматно-вкусови продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Sensory Analysis of Flavour Products
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Courses</b>					
7	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
8	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>345</b>	<b>165</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/2</b>	<b>—</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	16.03	Технология на етеричните масла	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Essential Oils
2	16.12	Технология на преработката на мазнини	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
3	15.51	Технология на захарта	45	30	—	15	И	—	2,0	—	Technology of Sugar Production
4	17.05	Промислена обработка на тютюна	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Industrial Processing of Tobacco
5	17.37	Технологично обзавеждане - I част	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment: Part 1
6	15.19 16.21 17.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	—	—	—	2,0	—	Practical training – 2 weeks
<b>Избираема дисциплина (1 от 3)</b>						<b>Elective Courses (1 of 3)</b>					
7	15.52	Технология на емулсионни козметични и хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Technology of Emulsion Cosmetic and Food Products
8	10.09	Управление на качеството	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	30	15	—	15	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>345</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>690</b>	<b>345</b>	<b>—</b>	<b>345</b>	<b>9/3</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	15.44	Технология на шоколадовите изделия	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Technology of Chocolate Products
3	17.40	Технология на тютюневите изделия	75	30	—	45	И	—	7,0	—	Industrial Processing of Tobacco
4	17.38	Технологично обзавеждане - II част	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment: Part 2
5	16.35	Арома и фито продукти	45	15	—	30	ТО	—	3,0	—	Aroma and Phyto Products
6	16.21 17.19 15.19	Учебна практика – 2 седмици	(60)	—	—	(60)	—	—	2,0	—	Practical training – 2 weeks
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>180</b>	<b>4/1</b>	<b>—</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	16.22 17.20 15.20	Преддипломен стаж	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Practical training – 2 weeks
2	16.23 17.21 15.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final examination/Bachelor thesis
3	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
4	17.39	Законодателство и контрол на ароматно-вкусови продукти	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Legislation and Control of Aroma and Flavor Products
5	15.06	Технология на захарните изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Confectionery Technology
6	15.53	Технология на глюкозни сиропи	40	25	—	15	И	—	3,0	—	Glucose Syrup Technology
<b>ОБЩО</b>			<b>205</b>	<b>115</b>	<b>—</b>	<b>90</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>535</b>	<b>265</b>	<b>—</b>	<b>270</b>	<b>9/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>2500</b>	<b>1210</b>	<b>45</b>	<b>1245</b>	<b>34/13</b>	<b>3</b>	<b>244,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПАРФЮМЕРИЙНИ, КОЗМЕТИЧНИ И  
 АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

IV. CURRICULUM – PART TIME  
 Programme: TECHNOLOGY OF PERFUMERY, COSMETIC AND  
 FLAVOUR PRODUCTS  
 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/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	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	15.27 16.37 17.23	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	—	Technical 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	15.27 16.37 17.23	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	—	TO	—	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
5	01.01	Хранителна физикохимия	45	22	—	23	И	-	6,0	—	Food Physical Chemistry
6	15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	4,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional Course</b>
7	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	—	TO	—	(3,5)	—	Ethics
8	19.100	Основи на храненето	(30)	(15)	—	(15)	TO	—	(4,0)	—	Fundamentals of Nutrition
<b>ОБЩО</b>			<b>158</b>	<b>82</b>	<b>8</b>	<b>68</b>	<b>4/2</b>	<b>-</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	—	—	TO	—	3,0	—	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
2	24.02	Процеси и апарати – II част	38	15	—	23	И	KP	6,0	да	Process Engineering: Part 2
3	04.19	Биохимия – II част	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Biochemistry
4	26.01	Автоматизация	23	8	—	15	И	—	4,0	—	Automation
5	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	TO	—	5,0	—	Ecology and Occupational Safety
6	27.01	Топлотехника	30	15	—	15	И	KP	6,0	—	Heat Engineering
7	15.27 16.37 17.23	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	1,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>83</b>	<b>4/2</b>	<b>2</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 (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	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology
2	15.50	Суровинознание на ароматно-вкусовите производства	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Raw Materials of Aromatic and Flavour Productions
3	16.02	Технология на растителните мазнини	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Vegetable Oils
4	17.36	Химико-технологични основи на качеството на тютюна	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Chemical and Technological Fundamentals of Tobacco Quality
5	15.42	Технология на нишестето	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Starch
6	17.30	Сензорен анализ на ароматно-вкусови продукти	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Sensory Analysis of Flavour Products
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional Courses</b>					
7	03.25	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	(15)	—	(15)	ТО	—	(3,0)	—	Chemical Processes in Food Technology
8	10.49	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(3,0)	—	Food Standardization and Regulation
<b>ОБЩО</b>			<b>174</b>	<b>83</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/2</b>	<b>—</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	16.03	Технология на етеричните масла	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Essential Oils
2	16.12	Технология на преработката на мазнини	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology for Vegetable Oil Processing
3	15.51	Технология на захарта	23	15	—	8	И	—	2,0	—	Technology of Sugar Production
4	17.05	Промислена обработка на тютюна	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Industrial Processing of Tobacco
5	17.37	Технологично обзавеждане - I част	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment: Part 1
6	15.19 16.21 17.19	Индивидуална работа с преподаватели		—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Student Tutorials
<b>Избираема дисциплина (1 от 3)</b>						<b>Elective Courses (1 of 3)</b>					
7	15.52	Технология на емулсионни козметични и хранителни продукти	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Technology of Emulsion Cosmetics and Food Products
8	10.09	Управление на качеството	15	8	—	7	ТО	—	2,0	—	Quality Management
9	28.12	Опаковане на хранителни продукти	15	8	—	7	ТО	—	2,0	да	Food Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>174</b>	<b>91</b>	<b>—</b>	<b>83</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>348</b>	<b>174</b>	<b>—</b>	<b>174</b>	<b>9/3</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	16.04	Технология на парфюмерийните и козметични препарати	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Technology of Perfumery and Cosmetics
2	15.44	Технология на шоколадовите изделия	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Technology of Chocolate Products
3	17.40	Технология на тютюневите изделия	38	15	—	23	И	—	7,0	—	Industrial Processing of Tobacco
4	17.38	Технологично обзавеждане - II част	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment: Part 2
5	16.35	Арома и фито продукти	23	8	—	15	ТО	—	3,0	—	Aroma and Phyto Products
6	15.19 16.21 17.19	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	2,0	—	Individual Student Tutorials
<b>ОБЩО</b>			<b>167</b>	<b>76</b>	<b>—</b>	<b>91</b>	<b>4/1</b>	<b>—</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	15.20 16.22 17.20	Изследователска работа	(120)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Research work
2	15.21 16.23 17.21	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	10,0	—	Final examination/Bachelor thesis
3	16.14	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Technology of Soap and Detergent Products
4	17.39	Законодателство и контрол на ароматно-вкусови продукти	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Legislation and Control of Aroma and Flavour Products
5	15.06	Технология на захарните изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Confectionery Technology
6	15.53	Технология на глюкозни сиропи	20	13	—	7	И	—	3,0	—	Glucose Syrup Technology
<b>ОБЩО</b>			<b>103</b>	<b>58</b>	<b>—</b>	<b>45</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>270</b>	<b>134</b>	<b>—</b>	<b>136</b>	<b>9/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1214</b>	<b>608</b>	<b>23</b>	<b>583</b>	<b>34/13</b>	<b>3</b>	<b>244,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING</b>

Приложение 1.

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на парфюмерийни, козметични и ароматно-вкусови продукти“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>		<b>210 (8,4 %)</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>645 (25,8 %)</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	120	два
7	Микробиология	75	един
8	Екология и охрана на труда	60	един
9	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60	един
10	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)	един
11	Основи на храненето	(60)	един
<b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>		<b>330 (13,2 %)</b>	
1	Техническа механика и инженерна графика	60	един
2	Топлотехника	60	един
3	Електротехника и електроника	30	един
4	Процеси и апарати – I част	60	един
5	Автоматизация	45	един
6	Процеси и апарати – II част	75	един
7	Опаковане на хранителни продукти	(30)	един
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>		<b>90 (3,6 %)</b>	
1	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90 (30)	четири
2	Регулиране и стандартизация на храните	(30)	един
3	Етика	(45)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири
<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		<b>105 (4,2 %)</b>	
1	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
2	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
3	Управление на качеството	(30)	един

<b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>		<b>1120 (44,8%)</b>	
1	Суровинознание на ароматно-вкусовите производства	45	един
2	Технология на растителните мазнини	60	един
3	Химико-технологични основи на качеството на тютюна	75	един
4	Технология на нишестето	60	един
5	Сензорен анализ на ароматно-вкусови продукти	30	един
6	Технология на етерични масла	60	един
7	Технология на преработката на мазнини	60	един
8	Технология на захарта	45	един
9	Промислена обработка на тютюна	75	един
10	Технологично обзавеждане – I част	75	един
11	Технология на парфюмерийните и козметичните препарати	75	един
12	Технология на шоколадовите изделия	60	един
13	Технология на тютюневите изделия	75	един
14	Технологично обзавеждане – II част	75	един
15	Арома и фито продукти	45	един
16	Технология на захарните изделия	60	един
17	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	45	един
18	Законодателство и контрол на ароматно-вкусовите продукти	60	един
19	Технология на глюкозните сиропи	40	един
20	Технология на емулсионни козметични и хранителни продукти	(30)	един

Приложение 2.

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на парфюмерийни, козметични и ароматно-вкусови продукти“

	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2470 (98,8 %)</b>
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Информационна техника и технологии	45
4	Статистика	45
5	Неорганична химия	45
6	Аналитична химия	90
7	Органична химия	45
8	Химия на природните съединения	60
9	Хранителна физикохимия	90
10	Биохимия	120
11	Микробиология	75
12	Екология и охрана на труда	60
13	Добавки в хранителни и вкусови продукти	60
14	Техническа механика и инженерна графика	60
15	Топлотехника	60
16	Електротехника и електроника	30
17	Процеси и апарати – I част	60
18	Автоматизация	45
19	Процеси и апарати – II част	75
20	Специализиран чужд език/Специализиран български език	90
21	Физическо възпитание и спорт	(120)
22	Икономика на предприятията в ХВП	45
23	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30
24	Суровинознание на ароматно-вкусовите производства	45
25	Технология на растителните мазнини	60
26	Химико-технологични основи на качеството на тютюна	75
27	Технология на нишестето	60
28	Сензорен анализ на ароматно-вкусови продукти	30
29	Технология на етерични масла	60
30	Технология на преработката на мазнини	60
31	Технология на захарта	45
32	Промислена обработка на тютюна	75
33	Технологично обзавеждане – I част	75
34	Технология на парфюмерийните и козметичните препарати	75
35	Технология на шоколадовите изделия	60
36	Технология на тютюневите изделия	75
37	Технологично обзавеждане – II част	75

38	Арома и фито продукти	45
39	Технология на захарните изделия	60
40	Технология на сапуните, миещите и перилните препарати	45
41	Законодателство и контрол на ароматно-вкусовите продукти	60
42	Технология на глюкозните сиропи	40
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ (1 от 3)</b>	<b>30 (1,2 %)</b>
1	Технология на емулсионни козметични и хранителни продукти	(30)
2	Управление на качеството	(30)
3	Опаковане на хранителни продукти	(30)
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(255)</b>
1	Етика	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Механизъм на химичните процеси в хранителните технологии	(30)
4	Регулиране и стандартизация на храните	(30)
5	Специализиран чужд език/Специализиран български език	(30)
6	Физическо възпитание и спорт	(60)
	<b>Общо</b>	<b>2500</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за суровините, процесите, продуктите, качеството и управлението на съответните подотрасли на хранителната и ароматно-вкусовата промишленост.

Учебният план включва:

- задължителни дисциплини – 42 с общ хорариум 2 470 часа (98,8 %). Те гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Бакалавър“, като отразяват и политиката на УХТ;

- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (1,2 %). 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 – 6 с общ хорариум 255 часа, които при избор от студентите носят допълнително 20,5 кредита.

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

- общообразователни дисциплини – 24 с общ хорариум 1 380 часа (55,2 %);

- специални дисциплини - 20 с общ хорариум 1120 часа (44,8 %).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: часове за учебни занятия – 2 500; брой изпити – 34; текущи оценки – 13; курсови работи – 3; опознавателна практика – 90 часа; учебна практика – 120 часа; преддипломен стаж – 120 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.

**И.Д. Ръководител на катедра “Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“:**

*/доц. д-р инж. Т. Атанасова/*

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо подпомагане чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. На разположение на студентите са следните бази данни:
  - Food and Human Nutrition in AGRIS;
  - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
  - Scopus и Science Direct.
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- Центъра за проектна и информационна дейност на УХТ;
- Центъра за електронно и дистанционно обучение на УХТ;
- Центъра за научна и патентна информация и защита на интелектуалната собственост на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС на катедра “Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“ (Протокол № 41/20.06.2022 г.)
- приет на заседание на ФС (Протокол № 24/23.06.2022 г.)
- приет на заседание на АС (Протокол № 26/27.06.2022 г.)
- **в сила от учебната 2022/2023 г.**
- **в сила от учебната 2022/2023 г. за студентите от II курс на специалност „Технология на храни и ароматно-вкусови продукти“**

**Декан  
на Технологичен факултет:**

*/проф. д-р инж. Д. Балев/*