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

Приет с решение на АС (Протокол № 21/01.10.2021 г.)
Променен с решение на АС (Протокол № 28/30.11.2022 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 25/27.10.2025 г.)

Утвърждавам,

Ректор:
Rector:
(проф. д.н. Галин Иванов)
(Prof. Galin Ivanov, PhD)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 1 – 45

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И НАПИТКИТЕ НА ВИНЕНА ОСНОВА“

CURRICULUM

of Programme: Code 1 – 45

“TECHNOLOGY OF WINE AND WINE-BASED BEVERAGES “

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-ЕНОЛОГ**
Professional Qualification:	**MASTER-OENOLOGIST**
Срок на обучение:	**2 години**
Programme Duration:	**2 years**
Форма на обучение:	**РЕДОВНА, ДИСТАНЦИОННА***
Mode of Training:	**FULL-TIME, DISTANCE LEARNING***
Език на обучение:	**АНГЛИЙСКИ**

Language of instruction: **ENGLISH**

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Магистърът-енолог по специалността „Технология на виното и напитките на винена основа" е широкопрофилен, висококвалифициран специалист в областта на енологията и лозарството, анализа, управлението и контрола на качеството на вината и високоалколните напитки на основа вино, със знания, основаващи се на най-съвременните постижения на българския и световен опит в областта на винарството. Завършилите магистри притежават експертиза в областта на законодателството, маркетинга и реализацията на вина и високоалкохолни напитки на основа вино. Тези знания им позволяват да извършват управленска, производствено-технологична, организационна, контролна, научноизследователска и маркетингова дейност във винарските фирми. Магистърът-енолог притежава значителен обем от задълбочени интердисциплинарни знания и умения да:

- планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- осигурява качеството и безопасността на готовата продукция, както и устойчивостта и екологичността на производствения процес;
- участва в екипи по създаване, сертифициране и реализация на нови асортименти вина и високоалкохолни напитки на основа вино;
- участва в екипи по създаване на лозови масиви и производство на винени сортове грозде;
- провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование;
- усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователната и научна степен „Доктор".

I. QUALIFICATION CHARACTERISTICS STATEMENT

The Master-oenologist in Technology of Wine and Wine-Based Beverages is a highly qualified specialist with extensive background in the area of oenology and viticulture, analysis, management and control of wine and wine-based high-alcohol beverages, having knowledge based on the latest Bulgarian and world achievements in the area of winemaking. The Master's degree programme graduates will have gained expertise in the legislation, marketing and sales of wine and wine-based high-alcohol beverages. On this basis, they will be able to perform managerial, production, technological, organisational, control, scientific research and marketing functions in wine companies. They will have mastered thorough interdisciplinary knowledge and a wide range of skills that will enable them to:

- plan and organise, control and manage the technology and manufacturing processes;
- control and manage the quality of the raw materials, semi-processed and finished products;
- ensure the quality and safety of the finished products, the sustainability and environmental compatibility of the production process;
- participate in teams involved in the development, certification and sale of new wines and wine-based high-alcohol beverages;
- participate in teams involved in the planting of vineyards and wine grape production;
- provide specialised training to secondary and higher school graduates;
- enhance their knowledge and skills both through independent learning and through enrolment in PhD programmes.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (СЕДМИЦИ)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии /общо/		Опознавателни практики		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.	подго-товка	про-веж-дане	Уч. заетост	Непри-съст-вени сед-мици	Общо
I	15	15	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	11	4	5	—	—	—	4	—	2	6	1	39	13	52

II. INSTRUCTIONAL TIME ALLOCATION (weeks)

Academic year	Contact hours		Examination periods		Familiarisation practicum		Practical training		Pre-graduation internship		Final examination		Total for the academic year		
	I sem.	II sem.	I sem.	II sem.	I sem.	II sem.	I sem.	II sem.	I sem.	II sem.	prepa-ration	exam time	Aca-demic term	non-at-tend-ance weeks	total
I	15	15	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	11	4	5	—	—	—	4	—	2	6	1	39	13	52

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И НАПИТКИТЕ НА ВИНЕНА ОСНОВА“
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME
Programme: “TECHNOLOGY OF WINE AND WINE-BASED BEVERAGES”
Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS	Дистанционно обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ* E/CA P/F	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	60.1	Лозарство	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Viticulture
2	60.2	Ампелография	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Ampelography
3	60.3	Основи на винопроизводството	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Fundamentals of Winemaking
4	60.4	Законодателство в областта на виното	45	30	15	—	ТО/CA	—	6,0	ДА/YES	Wine Regulations
5	60.5	Винен маркетинг и потребителско поведение	45	15	30	—	ТО/CA	—	3,0	ДА/YES	Wine Consumer Behaviour and Wine Marketing
6	60.6	Винен туризъм	45	15	30	—	ТО/CA	—	3,0	ДА/YES	Wine Tourism
Избираеми дисциплини 1/2											**Elective courses 1/2**
7	60.7	Управление на добивите и качеството на лозовите насаждения	45	15	—	30	ТО/CA	—	3,0	ДА/YES	Grape vine management
8	60.8	Анализи на вино	45	15	—	30	ТО/CA	—	3,0	ДА/YES	Wine analysis
		ОБЩО	**360**	**165**	**75**	**120**	**3/4/0**	**—**	**33,0**	**—**	**TOTAL**
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											**1st YEAR, 2nd SEMESTER**
Задължителни дисциплини											**Compulsory Courses**
1	60.9	Агроекология и изменение на климата	45	30	15	—	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Agroecology and Climate Change
2	60.10	Винопроизводство	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Winemaking
3	60.11	Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Technology of Distillates and High-Alcohol Beverages
4	60.12	Микробиология на виното	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Wine Microbiology
5	60.13	Управление на качеството във веригата за доставки на вино	45	15	30	—	ТО/CA	—	3,0	ДА/YES	Quality Management in the Wine Supply Chain
6	60.14	Еволюция на виното	45	30	—	15	И/Е	—	3,0	ДА/YES	Evolution of wine
7	60.15	Вино и здраве	45	15	30	—	ТО/CA	—	3,0	ДА/YES	Wine and Health
		ОБЩО	**360**	**180**	**75**	**105**	**5/2/0**	**—**	**33,0**	**—**	**TOTAL**
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	**720**	**345**	**150**	**225**	**8/6/0**	**—**	**66,0**	**—**	**TOTAL FOR THE YEAR**

* И – изпит; ТО – текуща оценка; ЗЧ – зачита се
E – exam; CA – current assessment; P/F – pass/fail

** КП/КР – курсова работа/курсов проект – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината
Projects – individual student work

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS	Дистанционно обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ* Е/СА Р/F	КП/КР** Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР											**2nd YEAR, 1st SEMESTER**
Задължителни дисциплини											**Compulsory Courses**
1	60.17	Обработка и стабилизация на виното	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Treatment and Stabilisation of Wine
2	60.18	Технология на шумящите и специалните вина	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Technology of Sparkling and Special Wines
3	60.19	Сензорен анализ	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Sensory Analysis
4	60.20	Енологичен инженеринг	60	30	—	30	И/Е	—	6,0	ДА/YES	Oenological Engineering
5	60.21	Хигиена и безопасност на напитките	45	15	—	30	ТО/СА	—	3,0	ДА/YES	Hygiene and Beverage Safety
6	60.22	Устойчиви системи във винопроизводството	45	15	30	—	ТО/СА	—	3,0	ДА/YES	Sustainable wine systems
7	60.23	Технологичен проект	30	—	—	30	ТО/СА	ДА/YES	2,0	ДА/YES	Technological Case Study
		ОБЩО	**360**	**150**	**30**	**180**	**4/3/0**	**1**	**32,0**	—	**TOTAL**
II КУРС, II СЕМЕСТЪР											**2nd YEAR, 2nd SEMESTER**
Задължителни дисциплини											**Compulsory Courses**
1	60.24	Учебна практика*	(60)	—	—	—	ЗЧ/Р/F	—	7,0	YES	Wine Quality Practicum*
2	60.25	Преддипломен стаж (2 седмици)	(60)	—	—	—	ТО/СА	—	8,0	—	Pre-graduation Internship (2 weeks)*
3	60.26	Дипломна работа	(250)	—	—	—	И/FE**	—	15,0	—	Master thesis
		ОБЩО	**(370)**	**—**	**—**	**—**	**1/1/1**	**—**	**30,0**	**—**	**TOTAL**
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	**360**	**150**	**30**	**180**	**5/4/1**	**—**	**62,0**	**—**	**TOTAL FOR THE YEAR**
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	**1080**	**495**	**180**	**405**	**13/10/1**	**—**	**128,0**	**—**	**TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY**

* Дисциплините се провеждат чрез учебни пътувания по време на кампаниите за преработка на грозде
* The courses are conducted by study trips during the harvest and processing campaigns
** FE – final exam

IV. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Дисциплините, включени в учебния план, предоставят интердисциплинарни знания и умения, свързани с процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранително-вкусовата промишленост, свързани с производството на вино и високоалкохолни напитки на винена основа.

Учебният план е разработен на модули, които са в съответствие както с изискванията на OIV, така и с националните изисквания на Република България за обучение и придобиване на магистърска образователно-квалификационна степен:

• **Модул Лозарство:** 4 дисциплини с общо 210 академични часа и 21 кредита;

• **Модул Енология:** 10 дисциплини с общо 570 академични часа и 54 кредита;

• **Модул Икономика, управление, право, маркетинг и комуникации:** 3 дисциплини с общо 135 академични часа и 12 кредита;

• **Модул Качество, безопасност на храните и околна среда:** 4 дисциплини с общо 180 академични часа и 12 кредита;

• **Практика, стаж и технологичен проект:** 3 дисциплини с общо 150 академични часа и 17 кредита.

• **Дипломна работа:** еквивалентна на общо 250 академични часа и 15 кредита.

V. СТРУКТУРА НА ОБУЧЕНИЕТО

Обучението се провежда хибридно. Лекциите и част от упражненията се провеждат дистанционно в електронна среда. Практическите упражнения се провеждат присъствено.

Обучението се осъществява на модулен принцип в четири отделни модула, съответстващи на всеки от учебните семестри. Учебният план на учебния процес е съобразен с принципа „от гроздето до чашата“ и се актуализира ежегодно от катедра „Технология на виното и пивото“ и се приема в съответствие с изискванията на регулаторната рамка на УХТ.

VI. ТАКСИ ЗА ОБУЧЕНИЕ

Обучението се провежда в платена форма. Студентите се записват директно в двугодишна форма на обучение. За обучението се заплаща такса, определена с решение на Академичния съвет на УХТ. Таксата се заплаща четири пъти – преди началото на всеки семестър от обучението.

Студентите могат да заплатят намалена такса въз основа на признаване на дисциплини, изучавани в предишни периоди на обучение. Намалението на таксата не може да бъде по-високо от ¼ от общата такса за обучение.

IV. STRUCTURE OF THE CURRICULUM

The courses included in the curriculum provide interdisciplinary knowledge and skills connected with the processes, products, quality and management of the sub-branches in the food industry related to the production of wine and wine-based beverages.

The curriculum has been developed in modules which are in conformity both with the OIV requirements and with the Republic of Bulgaria's national requirements for training and award of a Master's education and qualification degree:

- **Viticulture module:** 4 courses with a total of 210 academic hours and 21 credits;
- **Oenology module:** 10 courses with a total of 570 academic hours and 54 credits;
- **Economics, Management, Law, Marketing and Communication module:** 3 courses with a total of 135 academic hours and 12 credits;
- **Quality, Food Safety and the Environment module:** 4 courses with a total of 180 academic hours and 12 credits;
- **Practicum, Internship and Technological Case Study module:** 3 courses with a total of 150 academic hours and 17 credits.
- **Master thesis:** equivalent to a total of 250 academic hours and 15 credits.

V. STRUCTURE OF THE TRAINING

The training is carried out hybrid. The lectures and part of the exercises are conducted remotely in an electronic environment. The practical exercises are conducted in present.

The training is carried out on a modular basis in four separate modules corresponding to each of the study semesters. The curriculum of the study process complies with the principle "from the grape to the glass" and is updated annually by the Department "Technology of wine and beer" and is adopted in accordance with the requirements of the regulatory UFT framework.

VI. TRAINING FEES

The training is carried out in a paid form. Students enroll directly in a two-year study form. A fee is paid for the training, determined by a decision of UFT Academic Council. The fee is paid in four instalments – before the start of each semester.

Students can pay a reduced fee based on recognition of subjects studied in previous study periods. The fee reduction cannot be higher than ¼ of the total training fee.

Учебният план е:

● обсъден на заседание на Катедрения съвет (протокол № 10/10.09.2021 г.);

● приет на заседание на Факултетния съвет (протокол № 15/16.09.2021 г.);

● приет на заседание на Академичния съвет (протокол № 21/01.10.2021 г.)

● актуализиран на заседание на Катедрения съвет (протокол № 12/12.10.2022 г.);

● актуализиран на заседание на Факултетния съвет (протокол № 27/20.10.2022 г.);

● актуализиран на заседание на Академичния съвет (протокол № 28/30.11.2022 г.)

● влязъл в сила от началото на учебната 2022/2023 година

● актуализиран на заседание на Катедрения съвет (протокол № 18/24.09.2025 г.);

● актуализиран на заседание на Факултетния съвет (протокол № 20/02.10.2025 г.);

● актуализиран на заседание на Академичния съвет (протокол № 25/27.10.2025 г.);

● в сила от началото на учебната 2025/2026 година.

The curriculum:

● has been discussed at a meeting of the Departmental Council (Minutes No 10/10.09.2021);

● has been approved at a meeting of the Faculty Council (Minutes No 15/16.09.2021);

● has been approved at a meeting of the Academic Council (Minutes No 21/01.10.2021);

● has been updated at a meeting of the Departmental Council (Minutes No 12/12.10.2022);

● has been updated at a meeting of the Faculty Council (Minutes No 27/20.10.2022);

● has been updated at a meeting of the Academic Council (Minutes No 28/30.11.2022)

● has become effective as of the beginning of the 2022/2023 academic year.

● has been updated at a meeting of the Departmental Council (Minutes No 18/24.09.2025);

● has been updated at a meeting of the Faculty Council (Minutes No 20/02.10.2025);

● has been updated at a meeting of the Academic Council (Minutes No 25/27.10.2025)

● will become effective as of the beginning of the 2025/2025 academic year.

Ръководител катедра „Технология на виното и пивото“:
Head of the Wine and Beer Technology Department:

(Доц. д-р Мария Кънева)
(Assoc. Prof. Maria Kaneva, PhD)

Декан на Технологичен факултет:
Dean of the Technological Faculty:

(Проф. д-р Венелина Попова)
(Prof. Venelina Popova, PhD)