

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - ПЛОВДИВ
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES - PLOVDIV
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ**

Приет с решение на АС
Протокол № 19/15.10.2009 г.

Утвърждавам,
Ректор:
/проф. д-р инж. Г.Вълчев/

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1-24

“ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА”

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**

Professional Field: **5. TECHNICAL SCIENCES**

С професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

ISCED 1997 - code 54 MANUFACTURING AND PROCESSING

За образователно-квалификационна степен: **БАКАЛАВЪР**

For the educational-professional Degree: **BACHELOR**

Професионална квалификация: **ИНЖЕНЕР**

Professional Qualification: **ENGINEER**

Срок на обучение: 4 години

Training Term: 4 years

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА**

Form of Education: **FULL-TIME, PART-TIME**

Технологичен факултет

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Инженерът от специалност "Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката" с образователно-квалификационна степен "бакалавър" е квалифициран специалист за нуждите на различни отрасли от промишлеността, които са с дълбоки традиции в икономиката на страната, свързани с поминъка на значителна част от населението в големи райони – маслодобивна и маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост. Той има задълбочена професионална подготовка, владее производствените и социалните механизми в сферата на дейността си. Той може да осъществява главно производствено-технологична, но в известна степен и организационно-управленческа, изследователска и учебна дейност в съответните подотрасли на ХВП и търговската сфера.

Дипломираният инженер по "Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката" с образователно-квалификационна степен "бакалавър" може:

- **да планира, организира, управлява, усъвършенствува и контролира** производствено - технологичните процеси;

- **да контролира и управлява качеството** на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;

- **да провежда** необходимия органолептичен, физикохимичен биохимичен и микробиологичен анализ;

- **да оптимизира и регулира** работните параметри на технологичното оборудване;

- **да усъвършенства знанията си** и да повишава своята квалификация в образователно-квалификационната степен "магистър";

Технологичен факултет

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности, изискващи висше образование по специалността "Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката", в производствената, научно-изследователската и образователната сфера. Такива са следните:

- технолог в предприятията на маслодобивната и маслопреработващата, етерично-маслената, парфюмерийно-козметичната промишленост;
- специалист в оторизирани и производствени лаборатории за физикохимичен контрол;
- експерт в оторизирани и производствени лаборатории, центрове и комисии за органолептичен анализ;
- консултант и експерт по технологичните въпроси при изготвянето на задание за проектиране или внедряване на нови технологии, както и при разработване на част "технологична" към проектите на предприятие от съответния подотрасъл на промишлеността;
- преподавател в специализираните училища от системата на университетското, колежанското и средното образование;
- управленски кадри за предприятията на маслодобивната и маслопреработващата, етерично-маслената, парфюмерийно-козметичната промишленост.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

| Годи на | Аудиторна заетост | | Изпитни сесии след | | Опознавателна практика | | Учебна практи- ка | | Преддипломен стаж | | Подго- товка Държ. изпит | Дър- жавен изпит | Обща заетост за уч.год. | Ва- кан- ции | Всичко |
|------------|----------------------|---------|-----------------------|---------|---------------------------|---------|----------------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------|--------------------|--------|
| | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | I сем. | II сем. | | | | | |
| I | 15 | 15 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 40 | 12 | 52 |
| II | 15 | 15 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | 40 | 12 | 52 |
| III | 15 | 15 | 5 | 5 | - | - | - | 2 | - | - | - | - | 42 | 10 | 52 |
| IV | 15 | 6 | 5 | 5 | - | - | 2 | - | - | 4 | 4 | 1 | 42 | 10 | 52 |

III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM

СПЕЦИАЛНОСТ “ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА” SPECIALITY “TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS, PERFUMERY AND COSMETICS”

Образователно-квалификационна степен – БАКАЛАВЪР,
редовно обучение - Qualification degree – BACHELOR, full time

| № | Шифър на катедрата и дисциплината Code | УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ | Аудиторна заетост Teaching hours | | | | Контрол Control | | Кредити Credits - ECTS | | SUBJECTS |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------------|----------|
| | | | Общо Total | Лекции Lectures | Сем. Seminars | Практ. Practical | ИТО Exams/ Current Mark | КП/КР Projects | Общо Total | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | |
| I курс, I семестър (15 седмици) - I course, I semester (15 weeks) | | | | | | | | | | | |
| 1. | 21-01 | Висша математика | 75 | 45 | 30 | | И | | 7,0 | Higher Mathematics | |
| 2. | 23-01 | Приложна физика | 75 | 30 | | 45 | И | | 6,0 | Applied Physics | |
| 3. | 22-01 | Инженерна графика | 30 | | | 30 | ТО | КР | 3,0 | Engineering Graphics | |
| 4. | 01-03 | Неорганична химия | 60 | 30 | | 30 | И | | 4,5 | Inorganic Chemistry | |
| 5. | 25-01 | Информационна техника и технологии | 60 | 30 | | 30 | И | | 5,5 | Information Technique and Technologies | |
| 6. | 07-01 | Чужд език | 30 | | 30 | | ТО | | 2,0 | Foreign Language | |
| 7. | 29-01 | Физическо възпитание и спорт | (60) | | | (60) | | | 2,0 | Physical Culture and Sport | |
| | | ОБЩО | 330 | 135 | 60 | 135 | 4/2 | 1 | 30,0 | TOTAL | |
| I курс, II семестър (15 седмици) – I course, II semester (15 weeks) | | | | | | | | | | | |
| 1. | 21-03 | Статистика | 45 | 15 | | 30 | И | | 5,0 | Statistics | |
| 2. | 22-01 | Техническа механика | 45 | 30 | | 15 | И | | 4,0 | Technical Mechanics | |
| 3. | 02-01 | Аналитична химия | 105 | 45 | | 60 | И | | 8,0 | Analytical Chemistry | |
| 4. | 03-01 | Органична химия | 60 | 30 | | 30 | И | | 6,0 | Organic Chemistry | |
| 5. | 25-02 | Електротехника и електроника | 30 | 15 | | 15 | И | | 3,0 | Electrical Engineering and Electronics | |
| 6. | 07-01 | Чужд език | 30 | | 30 | | ТО | | 2,0 | Foreign Language | |
| 7. | 29-01 | Физическо възпитание и спорт | (60) | | | (60) | | | 2,0 | Physical Culture and Sport | |
| | | ОБЩО | 315 | 135 | 30 | 150 | 5/1 | | 30,0 | TOTAL | |
| | | ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | 645 | 270 | 90 | 285 | 9/3 | 1 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR | |

Технологичен факултет

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------|------------|------------|-----------|------------|------------|----------|-------------|----------------------------------|
| II курс, III семестър (15 седмици) - II course, III semester (15 weeks) | | | | | | | | | | |
| 1. | 06-01 | Охрана на труда | 30 | 15 | | 15 | TO | | 3,0 | Labor Protection |
| 2. | 22-03 | Машинознание | 30 | 30 | | | И | КР | 4,0 | Machine Science |
| 3. | 01-02 | Физикохимия и колоидна химия | 45 | 15 | | 30 | | | 3,0 | Physical and Colloidal Chemistry |
| 4. | 27-01 | Топлотехника | 60 | 30 | | 30 | И | КР | 6,0 | Heat Engineering |
| 5. | 03-01 | Химия на природните съединения | 60 | 30 | | 30 | И | | 7,0 | Chemistry of natural substances |
| 6. | 26-01 | Автоматизация | 45 | 30 | | 15 | И | | 4,0 | Automation |
| 7. | 07-01 | Чужд език | 30 | | 30 | | TO | | 2,0 | Foreign Language |
| 8. | 29-01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | | | (30) | | | 1,0 | Physical Culture and Sport |
| ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT | | | | | | | | | | |
| 9. | 20-76 | Етика | (45) | (30) | | (15) | TO | | (3,0) | Ethics |
| ОБЩО | | | 300 | 150 | 30 | 120 | 4/2 | 2 | 30,0 | TOTAL |

| | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|------------|----------|-------------|-----------------------------------------------------------|
| II курс, IV семестър (15 седмици) – II course, IV semester (15 weeks) | | | | | | | | | | |
| 1. | 22-01 | Икономика на предприятията в ХВП | 45 | 30 | 15 | | И | | 4,0 | Economics of the Factories in Food and Flavour Industries |
| 2. | 24-01 | Процеси и апарати I част | 60 | 30 | | 30 | И | | 5,0 | Processes and Apparatuses I part |
| 3. | 04-01 | Биохимия | 75 | 30 | | 45 | | | 9,0 | Biochemistry |
| 4. | 01-02 | Физикохимия и колоидна химия | 60 | 30 | | 30 | И | | 5,0 | Physical and Colloidal Chemistry |
| 5. | 06-03 | Екология и опазване на околната среда | 45 | 15 | | 30 | И | | 4,0 | Ecology and Environmental Protection |
| 6. | 07-01 | Чужд език | 30 | | 30 | | И | | 2,0 | Foreign Language |
| 7. | 29-01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | | | (30) | | | 1,0 | Physical Culture and Sport |
| ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT | | | | | | | | | | |
| 8. | 19-28 | Основи на храненето | (30) | (15) | | (15) | TO | | (3,0) | Fundamentals of Nutrition |
| ОБЩО | | | 315 | 135 | 45 | 135 | 5/ | | 30,0 | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 615 | 285 | 75 | 255 | 9/2 | 2 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR |

Технологичен факултет

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|------------|------------|------|------------|------------|---|-------------|-----------------------------------------------------------|
| III курс, V семестър (15 седмици) - III course, V semester (15 weeks) | | | | | | | | | | |
| 1. | 05-01 | Микробиология | 75 | 30 | | 45 | И | | 6,0 | Microbiology |
| 2. | 20-02 | Организация на производството в ХВП | 30 | 30 | | | ТО | | 3,0 | Organization of Production in Food and Flavour Industries |
| 3. | 24-01 | Процеси и апарати II част | 60 | 30 | | 30 | И | | 4,0 | Processes and Apparatuses II part |
| 4. | 04-01 | Биохимия | 60 | 30 | | 30 | И | | 4,0 | Biochemistry |
| 5. | 05-06 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 60 | 30 | | 30 | И | | 4,0 | Additives in Food and Flavour Products |
| 6. | 16-11 | Суровинозание за растителни мазнини и етерични масла | 90 | 45 | | 45 | И | | 6,0 | Feed stock for vegetable and essential oils |
| 7. | 29-01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | | | (30) | | | 1,0 | Physical Culture and Sport |
| ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ - OPTIONAL SUBJECTS | | | | | | | | | | |
| 8. | 03-07 | Химични процеси в хранителните технологии | (30) | (15) | | (15) | ТО | | (2,0) | Chemical Processes in Food Technologies |
| 9. | 20-77 | Патентно дело и хранително законодателство | (30) | (15) | (15) | | ТО | | (2,0) | Patent Science and Food Legislation |
| ОБЩО | | | 375 | 195 | | 180 | 5/1 | | 28,0 | TOTAL |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|--|------------|------------|----------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| III курс, VI семестър (15 седмици) – III course, VI semester (15 weeks) | | | | | | | | | | |
| 1. | 16-03 | Технология на етеричните масла | 120 | 60 | | 60 | И | | 10,0 | Technology of essential oils |
| 2. | 16-02 | Технология на растителните мазнини | 90 | 45 | | 45 | И | | 7,5 | Technology of vegetable oils |
| 3. | 16-05 | Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати | 45 | 30 | | 15 | И | | 5,5 | Technological equipment for the production of essential oils, perfumery and cosmetic products |
| 4. | 24-01 | Процеси и апарати - проект | 30 | | | 30 | ТО | КП | 2,0 | Processes and Apparatuses Project |
| 5. | 29-01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | | | (30) | | | 1,0 | Physical Culture and Sport |
| 6. | 16-20 | Учебна практика - 2 седмици | (60) | | | | | | 2,0 | Practical Training |
| ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (2 от 4) – OPTIONAL SUBJECTS (2 of 4) | | | | | | | | | | |
| 7. | 19-28 | Промишлени сгради | 30 | 15 | | 15 | ТО | | 2,0 | Industrial buildings |
| 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 | Packaging of Foodstuffs |
| 10. | 20-19 | Маркетинг | 30 | 15 | | 15 | ТО | | 2,0 | Marketing |
| ОБЩО | | | 345 | 165 | | 180 | 3/3 | 1 | 32,0 | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 720 | 360 | | 360 | 8/4 | 1 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR |

Технологичен факултет

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------|------------|------------|---|------------|------------|---|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| IV курс, VII семестър (15 седмици) - IV course, VII semester (15 weeks) | | | | | | | | | | |
| 1. | 16-04 | Технология на парфюмерийните и козметични препарати | 120 | 60 | | 60 | И | | 10,0 | Technology of perfumery and cosmetic products |
| 2. | 16-12 | Технология на преработването на мазнини | 105 | 45 | | 60 | И | | 7,5 | Technology for processing vegetable oils |
| 3. | 16-13 | Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини | 90 | 45 | | 45 | И | | 7,5 | Technological equipment for the production and processing of vegetable oils |
| 4. | 05-02 | Микробиологичен контрол и санитария | 45 | 15 | | 30 | ТО | | 3,0 | Microbiological monitoring and sanitary |
| 5. | 16-20 | Учебна практика - 2 седмици | (60) | | | | | | 2,0 | Practical Training |
| ОБЩО | | | 360 | 165 | | 195 | 3/1 | | 30,0 | TOTAL |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------|-------------|--------------|----------|--------------|-------------------------------------------|
| IV курс, VIII семестър (6 седмици) – IV course, VIII semester (6 weeks) | | | | | | | | | | |
| 1. | 16-14 | Технология на сапуните, миещите и перилните препарати | 90 | 48 | | 42 | И | | 10,0 | Technology of soap and detergent products |
| 2. | 16-10 | Курсов проект по технологично обзавеждане | 30 | | | 30 | | КП | 6,0 | Project for technological equipment |
| 3. | 16-21 | Преддипломен стаж - 4 седмици | (120) | | | | ТО | | 4,0 | Industrial training |
| 4. | 16-22 | Дипломен проект/работа | (250) | | | | И | | 10,0 | Bachelor thesis |
| ОБЩО | | | 120 | 48 | | 72 | 2/1 | 1 | 30,0 | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 480 | 213 | | 267 | 5/2 | 1 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR |
| ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ | | | 2460 | 1158 | 165 | 1167 | 31/11 | 5 | 240,0 | TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING |

Технологичен факултет

III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM

СПЕЦИАЛНОСТ “ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА” SPECIALITY “TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS, PERFUMERY AND COSMETICS”

Образователно-квалификационна степен – БАКАЛАВЪР,
Задочно обучение - Qualification degree – BACHELOR, part time

| № | Шифър на катедрата и дисциплината Code | УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ | Аудиторна заетост Teaching hours | | | | Контрол Control | | | Кредити Credits - ECTS | SUBJECTS |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------|----------------------------------|-------------------|---------------|----------------------------------------|----------|
| | | | Общо Total | Лекции Lectures | Сем. Seminars | Практ. Practical | ИТО Exams/ Current Mark | КП/КР Projects | Общо Total | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | |
| <i>I курс, I семестър - I course, I semester</i> | | | | | | | | | | | |
| 1. | 21-01 | Висша математика | 38 | 23 | 15 | | И | | 7,0 | Higher Mathematics | |
| 2. | 23-01 | Приложна физика | 38 | 15 | | 23 | И | | 6,0 | Applied Physics | |
| 3. | 22-01 | Инженерна графика | 15 | | | 15 | ТО | КР | 3,0 | Engineering Graphics | |
| 4. | 01-03 | Неорганична химия | 30 | 15 | | 15 | И | | 4,5 | Inorganic Chemistry | |
| 5. | 25-01 | Информационна техника и технологии | 30 | 15 | | 15 | И | | 5,5 | Information Technique and Technologies | |
| | | Индивидуална работа с преподаватели | | | | | | | 4,0 | Individual Work with the Lectures | |
| | | ОБЩО | 151 | 68 | 15 | 68 | 4/1 | 1 | 30,0 | TOTAL | |
| <i>I курс, II семестър - I course, II semester</i> | | | | | | | | | | | |
| 1. | 21-03 | Статистика | 23 | 8 | | 15 | И | | 5,0 | Statistics | |
| 2. | 22-01 | Техническа механика | 23 | 15 | | 8 | И | | 4,0 | Technical Mechanics | |
| 3. | 02-01 | Аналитична химия | 53 | 23 | | 30 | И | | 8,0 | Analytical Chemistry | |
| 4. | 03-01 | Органична химия | 30 | 15 | | 15 | И | | 6,0 | Organic Chemistry | |
| 5. | 25-02 | Електротехника и електроника | 15 | 8 | | 7 | И | | 3,0 | Electrical Engineering and Electronics | |
| | | Индивидуална работа с преподаватели | | | | | | | 4,0 | Individual Work with the Lectures | |
| | | ОБЩО | 144 | 69 | | 75 | 5 | | 30,0 | TOTAL | |
| | | ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | 295 | 145 | 15 | 143 | 9/1 | 3 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR | |

Технологичен факултет

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------|------------|-----------|---|-----------|------------|----------|-------------|------------------------------------|
| II курс, III семестър - II course, III semester | | | | | | | | | | |
| 1. | 06-01 | Охрана на труда | 15 | 8 | | 7 | ТО | | 3,0 | Labor Protection |
| 2. | 22-03 | Машинознание | 15 | 15 | | | И | КР | 4,0 | Machine Science |
| 3. | 01-02 | Физикохимия и колоидна химия | 23 | 8 | | 15 | | | 3,0 | Physical and Colloidal Chemistry |
| 4. | 27-01 | Топлотехника | 30 | 15 | | 15 | И | КР | 6,0 | Heat Engineering |
| 5. | 03-01 | Химия на природните съединения | 30 | 15 | | 15 | И | | 7,0 | Chemistry of natural substances |
| 6. | 26-01 | Автоматизация | 23 | 15 | | 8 | И | | 4,0 | Automation |
| | | Индивидуална работа с преподаватели | | | | | | | 3,0 | Individual Work with the Lecturers |
| ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT | | | | | | | | | | |
| 7. | 20-76 | Етика | (23) | (15) | | (8) | ТО | | (3,0) | Ethics |
| | | ОБЩО | 136 | 76 | | 60 | 4/1 | 2 | 30,0 | TOTAL |

| | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------|------------|------------|----------|------------|------------|----------|-------------|-----------------------------------------------------------|
| II курс, IV семестър - II course, IV semester | | | | | | | | | | |
| 1. | 22-01 | Икономика на предприятията в ХВП | 23 | 15 | 8 | | И | | 4,0 | Economics of the Factories in Food and Flavour Industries |
| 2. | 24-01 | Процеси и апарати I част | 30 | 15 | | 15 | И | | 5,0 | Processes and Apparatuses I part |
| 3. | 04-01 | Биохимия | 38 | 15 | | 23 | | | 9,0 | Biochemistry |
| 4. | 01-02 | Физикохимия и колоидна химия | 30 | 15 | | 15 | И | | 5,0 | Physical and Colloidal Chemistry |
| 5. | 06-03 | Екология и опазване на околната среда | 23 | 8 | | 15 | И | | 4,0 | Ecology and Environmental Protection |
| | | Индивидуална работа с преподаватели | | | | | | | 3,0 | Individual Work with the Lecturers |
| ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT | | | | | | | | | | |
| 6. | 19-28 | Основи на храненето | (30) | (15) | | (15) | ТО | | (3,0) | Fundamentals of Nutrition |
| | | ОБЩО | 144 | 68 | 8 | 68 | 4/1 | | 30,0 | TOTAL |
| | | ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | 280 | 144 | 8 | 128 | 8/2 | 2 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR |

Технологичен факултет

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|-------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----|------------|------------|----------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| III курс, V семестър - III course, V semester | | | | | | | | | | |
| 1. | 05-01 | Микробиология | 38 | 15 | | 23 | И | | 6,0 | Microbiology |
| 2. | 20-02 | Организация на производството в ХВП | 15 | 15 | | | ТО | | 3,0 | Organization of Production in Food and Flavour Industries |
| 3. | 24-01 | Процеси и апарати II част | 30 | 15 | | 15 | И | | 4,0 | Processes and Apparatuses II part |
| 4. | 04-01 | Биохимия | 30 | 15 | | 15 | И | | 4,0 | Biochemistry |
| 5. | 05-06 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 30 | 15 | | 15 | И | | 4,0 | Additives in Food and Flavour Products |
| 6. | 16-11 | Суровинознание за растителни мазнини и етерични масла | 45 | 23 | | 22 | И | | 6,0 | Feed stock for vegetable and essential oils |
| | | Индивидуална работа с преподавателите | | | | | | | 1,0 | Individual Work with the Lectures |
| ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ - OPTIONAL SUBJECTS | | | | | | | | | | |
| 7. | 03-07 | Химични процеси в хранителните технологии | (15) | (8) | | (7) | ТО | | (2,0) | Chemical Processes in Food Technologies |
| 8. | 20-77 | Патентно дело и хранително законодателство | (15) | (8) | (7) | | ТО | | (2,0) | Patent Science and Food Legislation |
| | | ОБЩО | 188 | 98 | | 90 | 5/1 | 1 | 28,0 | TOTAL |
| III курс, VI семестър - III course, VI semester | | | | | | | | | | |
| 1. | 16-03 | Технология на етеричните масла | 60 | 30 | | 30 | И | | 10,0 | Technology of essential oils |
| 2. | 16-02 | Технология на растителните мазнини | 45 | 23 | | 22 | И | | 7,5 | Technology of vegetable oils |
| 3. | 16-05 | Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати | 23 | 15 | | 8 | И | | 5,5 | Technological equipment for the production of essential oils, perfumery and cosmetic products |
| 4. | 24-01 | Процеси и апарати - проект | 15 | | | 15 | ТО | КП | 2,0 | Processes and Apparatuses - Project |
| | | Индивидуална работа с преподавателите | | | | | | | 3,0 | Individual Work with the Lectures |
| ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (2 от 4) – OPTIONAL SUBJECTS (2 of 4) | | | | | | | | | | |
| 5. | 19-28 | Промислени сгради | 15 | 8 | | 7 | ТО | | 2,0 | Industrial buildings |
| 6. | 10-09 | Управление на качеството | 15 | 8 | | 7 | ТО | | 2,0 | Quality Management |
| 7. | 28-12 | Опаковане на хранителни продукти | 15 | 8 | | 7 | ТО | | 2,0 | Packaging of Foodstuffs |
| 8. | 20-19 | Маркетинг | 15 | 8 | | 7 | ТО | | 2,0 | Marketing |
| | | ОБЩО | 173 | 84 | | 89 | 3/3 | | 32,0 | TOTAL |
| | | ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | 361 | 182 | | 179 | 8/4 | 1 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR |

Технологичен факултет

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------|------------|-----------|---|-----------|------------|---|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| IV курс, VII семестър - IV course, VII semester | | | | | | | | | | |
| 1. | 16-04 | Технология на парфюмерийните и козметични препарати | 60 | 30 | | 30 | И | | 10,0 | Technology of perfumery and cosmetic products |
| 2. | 16-12 | Технология на преработването на мазнини | 53 | 23 | | 30 | И | | 7,5 | Technology for processing vegetable oils |
| 3. | 16-13 | Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини | 45 | 23 | | 22 | И | | 7,5 | Technological equipment for the production and processing of vegetable oils |
| 4. | 05-02 | Микробиологичен контрол и санитария | 23 | 8 | | 15 | ТО | | 3,0 | Microbiological monitoring and sanitary |
| | | Индивидуална работа с преподаватели | | | | | | | 2,0 | Individual Work with the Lectures |
| ОБЩО | | | 181 | 84 | | 97 | 3/1 | | 30,0 | TOTAL |

| | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------|------------|------------|--|------------|------------|----------|-------------|-------------------------------------------|
| IV курс, VIII семестър - IV course, VIII semester | | | | | | | | | | |
| 1. | 16-14 | Технология на сапуните, миещите и перилните препарати | 45 | 23 | | 22 | И | | 10,0 | Technology of soap and detergent products |
| 2. | 16-10 | Курсов проект по технологично обзавеждане | 15 | | | 15 | | КП | 6,0 | Project for technological equipment |
| | | НИРС | | | | | | | 4,0 | R&D work with the students |
| 3. | 16-22 | Дипломен проект/работа | (250) | | | | И | | 10,0 | Bachelor thesis |
| ОБЩО | | | 60 | 23 | | 37 | 2/1 | 1 | 30,0 | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 241 | 107 | | 134 | 5/2 | 1 | 60,0 | TOTAL FOR YEAR |

Технологичен факултет

IV. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в маслодобивната, маслопреработващата, етеричномаслената, парфюмерийната и козметичната промишленост.

Учебният план включва:

1. Задължителни: Гарантират изпълнението на Наредбата за държавни изисквания за придобиване на висше образование на образователно-квалификационната степен "бакалавър". Те отразяват и политиката на УХТ.

2. Избираеми: Те са избрани така, че да задълбочат знанията на студентите, както и да ги подготвят за евентуално продължаване на образованието в следващата магистърска степен. Същите дават възможност за индивидуален избор и за повишаване подготовката на студентите в определено направление. Те са 2 от 4 предлагани с хорариум 60 ч. или 2,44 %.

3. Факултативни - 4 дисциплини с хорариум 135 ч., които при избор от студентите носят допълнително 10 кредита

Обучението за придобиване на ОКС "бакалавър" логически преминава през следните модули:

А) общообразователни дисциплини – 66,46 %

Б) специални дисциплини – 33,54 %

Общото натоварване за целия курс на обучение е:

- Часове за учебни занятия - 2460 ч.
- Брой изпити - 31; текущи оценки – 11; курсови работи - 5.
- Учебна практика - 240 ч.

V. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

Студентите от тази специалност получават среда за подготовка, която е на равнището на съвременни технологии на обучение. Тя включва: -работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории; -работа с компютърни класове от персонални компютри.

V. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основа 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 3 бази данни:

1. Food and Human Nutrition in AGRIS;
 2. Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences;
 3. Current contents – Engineering, Technology and Applied Sciences.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
 - достъп до новоизлязла техническа и специална литература посредством книжарницата на УХТ.
 - центъра по компютърни технологии към института.

Учебният план е обсъден на заседание на Катедрен съвет (Протокол № 1/14.09.2009 г.)

Учебният план е приет на заседание на Факултетен съвет (Протокол № 14/17.09.2009 г.)

РЪКОВОДИТЕЛ КАТЕДРА ТТЗРЕМ:
/проф. д-р инж. Д. Хаджикинов/

ДЕКАН НА ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ:
/проф. д-р инж. А. Стоянова/

Технологичен факултет

Технологичен факултет