

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

Приет с решение на АС
Протокол № 14/10.02.2005 г.

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

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1-14

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

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: **МАГИСТЪР**

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

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР**

Professional Qualification: **MASTER-ENGINEER**

Срок на обучение: 1 година

Training Term: 1 years

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА**

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

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Подготовка Държ. изпит	Държавен изпит	Обща заетост за уч.год.	Ваканции	Всичко
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.					
I	15	10	5	3	-	-	-	-	-	3	6	1	43	-	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM

СПЕЦИАЛНОСТ “ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ” SPECIALITY “TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDERS, BREADMAKING AND CONFECTIONARY PRODUCTS”

Образователно-квалификационна степен – МАГИСТЪР,
Редовно обучение - Qualification degree – MASTER, 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	Аудиторна Auditorium	Извън ауд. Assessment	Общо Total		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
I курс, I семестър (15 седмици) - I course, I semester (15 weeks)													
1.	02-04	Инструментални методи за анализ на храни	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Instrumental methods for foodstuff analysis	
2.	21-11	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	15		30	И		1,5	1,5	3,0	Modeling and optimization of technological processes	
3.	25-17	Компютърни комуникации	45			45	ТО		1,5	1,5	3,0	Computer communications	
4.	12.15	Избрани теми от технологията на зърносъхранението и зърнопреработването	90	90			И		3,0	3,0	6,0	Selected subjects by technology of grain conservation and grain processing	
5.	12.22	НИРС	90			90				4,0	4,0	R&D work with the students	
6.	06-20	Инвестиционно проектиране	60	15		45	И		2,0	2,0		Investment Projection	
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT													
7.	20-78	Бизнесетика	30	15	15		ТО		1,0	1,0	2,0	Business ethics	
ОБЩО			420	165	15	240	4/2		11,0	15,0	26,0	TOTAL	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I курс, II семестър (10 седмици) – I course, II semester (10 weeks)												
1.	20-51	Управление на предприятието	45	30	15		И		1,5	1,5	3,0	Management of the factory
2.	12-16	Избрани теми от технологията на хляба и тестените изделия	90	90			И		3,0	3,0	6,0	Selected subjects by technology of bread and pastry products
3.	12-17	Аспирационни уредби и пневматичен транспорт	60	30	30		И		2,0	2,0	4,0	Ventilation and pneumatic conveyance
4.	12-22	НИРС	90			90	И			3,0	3,0	R&D work with the students
5.	12-20	Преддипломен стаж 3 седмици	(90)							3,0	3,0	Industrial training
6.	12-21	Дипломен проект/работа	(250)				И			15,0	15,0	Bachelor thesis
		ОБЩО	285	150	45	90	5/0		6,5	27,5	34,0	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	705	315	60	330	9/2		17,5	42,5	60,0	TOTAL FOR YEAR

III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM

СПЕЦИАЛНОСТ “ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ” SPECIALITY “TECHNOLOGY OF CEREALS, FODDERS, BREADMAKING AND CONFECTIONARY PRODUCTS”

Образователно-квалификационна степен – МАГИСТЪР,
Задочно обучение - Qualification degree – MASTER, 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	Аудиторна Auditorium	Извън ауд. Assessment	Общо Total		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
I курс, I семестър - I course, I semester													
1.	02-04	Инструментални методи за анализ на храни	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Instrumental methods for foodstuff analysis	
2.	21-11	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	23	8		15	И		1,0	2,0	3,0	Modeling and optimization of technological processes	
3.	25-17	Компютърни комуникации	23			23	ТО		1,0	2,0	3,0	Computer communications	
4.	12.15	Избрани теми от технологията на зърносъхранението и зърнопреработването	45	45			И		1,5	4,5	6,0	Selected subjects by technology of grain conservation and grain processing	
5.	12.22	НИРС	90			90				4,0	4,0	R&D work with the students	
6.	06-20	Инвестиционно проектиране	30	7		23	И		1,0	3,0	4,0	Investment Projection	
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT													
7.	20-78	Бизнесетика	15	8	7		ТО		1,0	1,0	2,0	Business Ethics	
ОБЩО			211	85	7	119	4/2		6,0	20,0	26,0	TOTAL	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I курс, II семестър – I course, II semester												
1.	20-51	Управление на предприятието	23	15	8		И		1,0	3,0	4,0	Management of the factory
2.	12-16	Избрани теми от технологията на хляба и тестените изделия	45	45			И		1,5	5,5	7,0	Selected subjects by technology of bread and pastry products
3.	12-17	Аспирационни уредби и пневматичен транспорт	30	15	15		И		1,0	4,0	5,0	Ventilation and pneumatic conveyance
4.	12-22	НИРС	(45)			45	И			3,0	3,0	R&D work with the students
5.	12-21	Дипломен проект/работа	(250)							15,0	15,0	Bachelor thesis
		ОБЩО	143	75	23	45	4/0		3,5	20,5	34,0	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	354	160	30	164	8/2		9,5	40,5	60,0	TOTAL FOR YEAR

IV. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интер-дисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с производството на зърнени, фуражни, хлебни и сладкарски продукти.

Обучението включва – 10 (100 %) дисциплини от следните групи:

1. **Задължителни:** – 9 (90 %) дисциплини, които гарантират изпълнението на Наредбата за единните държавни изисквания за придобиване на висше образование по специалността “Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти” за образователно-квалификационна степен “Магистър”. Те отразяват и академичната политика на УХТ.

2. **Факултативни:** – 1 (10 %) дисциплина . Тя се записва свободно по желание.

Обучението за придобиване на Магистърска степен логически преминава през следните модули:

а) Математически и математико-приложни дисциплини	12,77 %
б) Химико-биологични дисциплини	8,51 %
в) Общоинженерни дисциплини	8,51 %
г) Хуманитарни дисциплини	4,26 %
д) Икономически дисциплини	6,38 %
е) Специални инженерно-технологични дисциплини	59,57 %

Общото натоварване за целия курс на обучение е:

1. Часове за учебни занятия –	705 часа
2. Брой на изпитите –	9
3. Брой на текущите оценки –	2
4. Брой на курсовите проекти –	-
5. Брой на курсовите работи –	-
6. Учебна практика и производствен стаж –	90

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 пилотни инсталации и системи;
- Работа в компютърни класове от персонални компютри.
-

Учебният план е обсъден на заседание на Катедрен съвет (Протокол № 18/07.12.2004 г.)

Учебният план е приет на заседание на Факултетен съвет (Протокол № 8/03.02.2005 г.)

РЪКОВОДИТЕЛ КАТЕДРА “Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти”:

/доц. д-р инж. А. Кръстева/

ДЕКАН НА ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ:

/проф. д-р инж. К. Василев/

