

# Приложение №17

## УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 1-20

“КОНСЕРВИРАНЕ И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ”

**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**

-

### II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломна 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	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 “КОНСЕРВИРАНЕ И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ”  
SPECIALITY “CANNING AND REFRIGERATION TECHNOLOGY”  
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	И/Т О 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
<b>I курс, I семестър (15 седмици) - I course, I semester (15 weeks)</b>												
1.	21-01	Висша математика	90	60	30		И		3,5	3,5	7,0	Higher Mathematics
2.	23-01	Приложна физика	90	30		60	И		3,0	3,0	6,0	Applied Physics
3.	22-01	Инженерна графика	45	15		30	ТО		1,5	1,5	3,0	Engineering Graphics
4.	01-03	Неорганична химия	60	30		30	И		2,0	2,5	4,5	Inorganic Chemistry
5.	25-01	Информационна техника и технологии	75	30		45	И		2,5	3,0	5,5	Information Technique and Technologies
6.	07-01	Чужд език	30		30		ТО		1,0	1,0	2,0	Foreign Language
7.	29-01	Физическо възпитание и спорт	(60)			(60)				2,0	2,0	Physical Culture and Sport
		<b>ОБЩО</b>	<b>390</b>	<b>165</b>	<b>60</b>	<b>165</b>	<b>4/2</b>		<b>13,5</b>	<b>16,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>

<b>I курс, II семестър (15 седмици) – I course, II semester (15 weeks)</b>												
1.	21-03	Статистика	60	30		30	И		2,0	3,0	5,0	Statistics
2.	22-01	Техническа механика	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Technical Mechanics
3.	02-01	Аналитична химия	105	45		60	И		4,0	4,0	8,0	Analytical Chemistry
4.	03-01	Органична химия	60	30		30			2,0	4,0	6,0	Organic Chemistry
5.	25-02	Електротехника и електроника	45	15		30	И		1,5	1,5	3,0	Electrical Engineering and Electronics
6.	07-01	Чужд език	30		30		ТО		1,0	1,0	2,0	Foreign Language
7.	29-01	Физическо възпитание и спорт	(60)			(60)			2,0	2,0		Physical Culture and Sport
		<b>ОБЩО</b>	<b>360</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>4/1</b>		<b>12,5</b>	<b>17,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>750</b>	<b>315</b>	<b>90</b>	<b>345</b>	<b>8/3</b>		<b>26,0</b>	<b>34,0</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>II курс, III семестър (15 седмици) - II course, III semester (15 weeks)</b>													
1.	06-01	Охрана на труда	45	15		30	ТО		1,5	1,5	3,0	Labor Protection	
2.	22-03	Машинознание	45	30		15	И		1,5	2,5	4,0	Machine Science	
3.	01-02	Физикохимия и колоидна химия	45	15		30			1,5	1,5	3,0	Physical and Colloidal Chemistry	
4.	27-01	Топлотехника	75	45		30	И	КР	3,0	3,0	6,0	Heat Engineering	
5.	03-01	Органична химия	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Organic Chemistry	
6.	26-01	Автоматизация	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Automation	
7.	07-01	Чужд език	30		30		ТО		1,0	1,0	2,0	Foreign Language	
8.	29-01	Физическо възпитание и спорт	(30)			(30)					1,0	1,0	Physical Culture and Sport
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT													
9.	20-76	Етика	45	30		15	ТО		1,5	1,5	3,0	Ethics	
<b>ОБЩО</b>			<b>405</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>4/3</b>	<b>1</b>	<b>14,0</b>	<b>16,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>	

<b>II курс, IV семестър (15 седмици) - II course, IV semester (15 weeks)</b>													
1.	22-01	Икономика на предприятията в ХВП	60	30	30		И		2,0	2,0	4,0	Economics of the Factories in Food and Flavour Industries	
2.	24-01	Процеси и апарати I част	75	30		45	И		2,5	2,5	5,0	Processes and Apparatuses I part	
3.	04-01	Биохимия	75	30		45			3,0	3,0	6,0	Biochemistry	
4.	01-02	Физикохимия и колоидна химия	60	30		30	И		2,0	3,0	5,0	Physical and Colloidal Chemistry	
5.	06-03	Екология и опазване на околната среда	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Ecology and Environmental Protection	
6.	07-01	Чужд език	30		30		И		1,0	1,0	2,0	Foreign Language	
7.	29-01	Физическо възпитание и спорт	(30)			(30)					1,0	1,0	Physical Culture and Sport
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT													
8.	19-28	Основи на храненето	30	15		15	ТО		1,0	2,0	3,0	Fundamentals of Nutrition	
<b>ОБЩО</b>			<b>390</b>	<b>165</b>	<b>60</b>	<b>165</b>	<b>5/1</b>	<b>1</b>	<b>13,5</b>	<b>16,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>	
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>795</b>	<b>360</b>	<b>90</b>	<b>345</b>	<b>9/4</b>	<b>1</b>	<b>27,5</b>	<b>32,5</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>	

<b>III курс, V семестър (15 седмици) - III course, V semester (15 weeks)</b>													
1.	05-01	Микробиология	90	45		45	И		3,0	3,0	6,0	Microbiology	
2.	20-02	Организация на предприятията в ХВП	45	30	15		ТО		1,5	1,5	3,0	Organization of Production in Food and Flavour Industries	
3.	24-01	Процеси и апарати II част	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Processes and Apparatuses II part	
4.	04-01	Биохимия	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Biochemistry	
5.	05-06	Добавки в хранително-вкусови продукти	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Additives in Food and Flavour Products	
6.	10-18	Хладилни технологични процеси и съоръжения	90	45	15	30	И		3,0	3,0	6,0	Refrigeration Technological Processes and Equipment	
7.	29-01	Физическо възпитание и спорт	(30)			(30)					1,0	1,0	Physical Culture and Sport
ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2) - OPTIONAL SUBJECTS (1 of 2)													
8.	03-07	Химични процеси в хранителните технологии	30	15		15	ТО		1,0	1,0	2,0	Chemical Processes in Food Technologies	
9.	20-77	Патентно дело и хранително законодателство	30	15	15		ТО		1,0	1,0	2,0	Patent Science and Food Legislation	
<b>ОБЩО</b>			<b>435</b>	<b>225</b>	<b>45</b>	<b>165</b>	<b>5/2</b>	<b>1</b>	<b>14,5</b>	<b>15,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>	

<b>III курс, VI семестър (15 седмици) – III course, VI semester (15 weeks)</b>												
1.	10-02	Технология на стерилизираните консерви	105	60	9	36	И		3,0	4,0	7,0	Technology of Sterilized Cans
2.	10-03	Технология на соковете	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Technology of Juices
3.	10-04	Технология на сушените плодове и зеленчуци	60	30		30	И		2,0	2,0	4,0	Technology of Dried Fruits and Vegetables
4.	11-02	Хладилни машини	105	60	24	21	И		3,0	4,0	7,0	Refrigeration Machines
5.	24-05	Процеси и апарати – проект	30			30		КП		1,0	1,0	Processes and Apparatuses– project
6.	29-01	Физическо възпитание и спорт	(30)			(30)				1,0	1,0	Physical Culture and Sport
<b>ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (2 от 4) – OPTIONAL SUBJECTS (2 of 4)</b>												
7.	06-06	Промислени сгради	30	15		15	ТО		1,0	1,0	2,0	Industrial building
8.	10-09	Управление на качеството	30	15		15	ТО		1,0	1,0	2,0	Quality Management
9.	28-12	Опаковане на хранителни продукти	30	15		15	ТО		1,0	1,0	2,0	Packaging of Foodstuffs
10.	20-19	Маркетинг	30	15		15	ТО		1,0	1,0	2,0	Marketing
11.	10-20	Учебна практика - 2 седмици	(60)							2,0	2,0	Practical Training
		<b>ОБЩО</b>	<b>420</b>	<b>210</b>	<b>33</b>	<b>177</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>12,0</b>	<b>18,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>855</b>	<b>435</b>	<b>78</b>	<b>342</b>	<b>9/4</b>	<b>1</b>	<b>26,5</b>	<b>33,5</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>

<b>IV курс, VII семестър (15 седмици) - IV course, VII semester (15 weeks)</b>												
1.	10-14	Технология на концентратите	90	45		45	И		2,5	3,0	5,5	Technology of Concentrates
2.	10-07	Технологично обзавеждане консервната промишленост - I част	90	45	39	6	И		2,5	4,0	6,5	Technological Equipment in Canning Industry I part
3.	11-04	Хладилници	105	60	33	12	И		3,0	3,0	6,0	Refrigerators
4.	11-05	Хладилни инсталации	60	30	14	16	И		2,0	3,0	5,0	Refrigeration Installations
5.	11-07	Хладилна технология на растителните продукти	75	30	9	36	И		2,5	2,5	5,0	Refrigeration Technology of Vegetable Products
6.	10-20	Учебна практика - 2 седмици	(60)							2,0	2,0	Practical Training
		<b>ОБЩО</b>	<b>420</b>	<b>210</b>	<b>95</b>	<b>115</b>	<b>5</b>		<b>12,5</b>	<b>17,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>

<b>IV курс, VIII семестър (6 седмици) – IV course, VIII semester (6 weeks)</b>												
1.	10-16	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	36	18		18	И		1,0	2,0	3,0	Technology of Fruit and Sugar Products
2.	10-15	Технологично обзавеждане консервната промишленост-II част	60	30	25	5	И	КП	2,0	2,0	4,0	Technological Equipment in Canning Industry II part
3.	11-06	Хладилна технология на животинските продукти	72	36	12	24	И		2,0	2,0	4,0	Refrigeration Technology of Animal Products
4.	10-21	Преддипломен стаж - 4 седмици	(120)				ТО			4,0	4,0	Industrial training
5.	10-22	Дипломен проект/работа	(250)				И			15,0	15,0	Bachelor thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>168</b>	<b>84</b>	<b>37</b>	<b>47</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>5,0</b>	<b>25,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>588</b>	<b>294</b>	<b>132</b>	<b>162</b>	<b>8/1</b>	<b>1</b>	<b>17,5</b>	<b>42,5</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2988</b>	<b>1404</b>	<b>390</b>	<b>1194</b>	<b>34/12</b>	<b>3</b>	<b>97,5</b>	<b>142,5</b>	<b>240,0</b>	<b>TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING</b>

### III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM

**СПЕЦИАЛНОСТ “КОНСЕРВИРАНЕ И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ”  
SPECIALITY “CANNING AND REFRIGERATION TECHNOLOGY”  
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. Семинари Seminars	Практик. Practical	И/Т О Екзам- нс/ Curr- ent Mark	КП/К Р Proj- ects	Аудиторна Auditorium	Извън ауд. Assessment	Общо Total	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>I курс, I семестър - I course, I semester</b>												
1.	21-01	Висша математика	45	30	15		И		1,5	5,5	7,0	Higher Mathematics
2.	23-01	Приложна физика	45	15		30	И		1,5	4,5	6,0	Applied Physics
3.	22-01	Инженерна графика	23	8		15	ТО		1,0	2,0	3,0	Engineering Graphics
4.	01-03	Неорганична химия	30	15		15	И		1,0	3,5	4,5	Inorganic Chemistry
5.	25-01	Информационна техника и технологии	38	15		23	И		1,0	4,5	5,5	Information Technology and Technologies
		Индивидуална работа с преподаватели							2,0	2,0	4,0	Individual Work with the Lectures
<b>ОБЩО</b>			<b>181</b>	<b>83</b>	<b>15</b>	<b>83</b>	<b>4/1</b>		<b>8,0</b>	<b>22,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>

<b>I курс, II семестър - I course, II semester</b>												
1.	21-03	Статистика	30	15		15	И		1,0	4,0	5,0	Statistics
2.	22-01	Техническа механика	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Technical Mechanics
3.	02-01	Аналитична химия	53	23		30	И		2,0	6,0	8,0	Analytical Chemistry
4.	03-01	Органична химия	30	15		15			1,0	5,0	6,0	Organic Chemistry I part
5.	25-02	Електротехника и електроника	23	8		15	И		1,0	2,0	3,0	Electrical Engineering and Electronics
		Индивидуална работа с преподаватели							2,0	2,0	4,0	Individual Work with the Lectures
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>76</b>		<b>90</b>	<b>4</b>		<b>8,0</b>	<b>22,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>347</b>	<b>159</b>	<b>15</b>	<b>173</b>	<b>8/1</b>		<b>16,0</b>	<b>44,0</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>II курс, III семестър - II course, III semester</b>												
1.	06-01	Охрана на труда	23	8		15	ТО		1,0	2,0	3,0	Labor Protection
2.	22-03	Машинознание	23	15		8	И		1,0	3,0	4,0	Machine Science
3.	01-02	Физикохимия и колоидна химия	23	8		15			1,0	2,0	3,0	Physical and Colloidal Chemistry
4.	27-01	Топлотехника	38	23		15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Heat Engineering

5.	03-01	Органична химия	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Organic Chemistry II part
6.	26-01	Автоматизация	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Automation
		Индивидуална работа с преподаватели							1,5	1,5	3,0	Individual Work with the Lectures
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT</b>												
9.	20-76	Етика	23	15		8	ТО		1,0	2,0	3,0	Ethics
		<b>ОБЩО</b>	<b>190</b>	<b>99</b>		<b>91</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>8,5</b>	<b>21,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>

<b>II курс, IV семестър - II course, IV semester</b>												
1.	22-01	Икономика на предприятията в ХВП	30	15	15		И		1,0	3,0	4,0	Economics of the Factories in Food and Flavour Industries
2.	24-01	Процеси и апарати I част	38	15		23	И		1,0	4,0	5,0	Processes and Apparatuses I part
3.	04-01	Биохимия	38	15		23			1,0	5,0	6,0	Biochemistry
4.	01-02	Физикохимия и колоидна химия	30	15		15	И		1,0	4,0	5,0	Physical and Colloidal Chemistry
5.	06-03	Екология и опазване на околната среда	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Ecology and Environmental Protection
		Индивидуална работа с преподаватели							1,5	1,5	3,0	Individual Work with the Lectures
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT</b>												
8.	19-28	Основи на храненето	30	15		15	ТО		1,0	2,0	3,0	Fundamentals of Nutrition
		<b>ОБЩО</b>	<b>196</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>91</b>	<b>4/1</b>		<b>7,5</b>	<b>22,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>386</b>	<b>189</b>	<b>15</b>	<b>182</b>	<b>8/3</b>	<b>1</b>	<b>16,0</b>	<b>44,0</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>III курс, V семестър - III course, V semester</b>												
1.	05-01	Микробиология	45	23		22	И		1,5	4,5	6,0	Microbiology
2.	20-02	Организация на предприятията в ХВП	23	15	8		ТО		1,0	2,0	3,0	Organization of Production in Food and Flavour Industries
3.	24-01	Процеси и апарати II част	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Processes and Apparatuses II part
4.	04-01	Биохимия	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Biochemistry
5.	05-06	Добавки в хранително-вкусови продукти	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Additives in Food and Flavour Products
6.	10-18	Хладилни технологични процеси и съоръжения	45	23		22	И		1,5	4,5	6,0	Refrigeration Technological Processes and Equipment
		Индивидуална работа с преподаватели							1,0	1,0		Individual Work with the Lectures
<b>ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2) - OPTIONAL SUBJECTS (1 of 2)</b>												
7.	03-07	Химични процеси в хранителните технологии	15	8		7	ТО		0,5	1,5	2,0	Chemical Processes in Food Technologies
8.	20-77	Патентно дело и хранително законодателство	15	8	7		ТО		0,5	1,5	2,0	Patent Science and Food Legislation
		<b>ОБЩО</b>	<b>218</b>	<b>121</b>	<b>8</b>	<b>89</b>	<b>5/2</b>		<b>7,5</b>	<b>22,5</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>

<b>III курс, VI семестър - III course, VI semester</b>												
1.	10-02	Технология на стерилизираните консерви	53	30		23	И		2,0	5,0	7,0	Technology of Sterilized Cans
2.	10-03	Технология на соковете	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Technology of Juices
3.	10-04	Технология на сушените плодове и зеленчуци	30	15		15	И		1,0	3,0	4,0	Technology of Dried Fruits and Vegetables
4.	11-02	Хладилни машини	53	30		23	И		2,0	5,0	7,0	Refrigeration Machines
5.	24-05	Процеси и апарати – проект	15			15		КП		1,0	1,0	Processes and Apparatuses – project
		Индивидуална работа с преподаватели							1,0	1,0		Individual Work with the Lectures
<b>ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (2 от 4) – OPTIONAL SUBJECTS (2 of 4)</b>												
6.	19-28	Промишлени сгради	15	8		7	ТО		0,5	1,5	2,0	Industrial buildings

7.	10-09	Управление на качеството	15	8		7	TO		0,5	1,5	2,0	Quality Management
8.	28-12	Опаковане на хранителни продукти	15	8		7	TO		0,5	1,5	2,0	Packaging of Foodstuffs
9.	20-19	Маркетинг	15	8		7	TO		0,5	1,5	2,0	Marketing
10.	16-20	Учебна практика - 2 седмици	(60)							2,0	2,0	Practical Training
		<b>ОБЩО</b>	<b>173</b>	<b>84</b>		<b>89</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>7,0</b>	<b>23,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>391</b>	<b>198</b>	<b>8</b>	<b>185</b>	<b>9/4</b>	<b>1</b>	<b>14,5</b>	<b>45,5</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>IV курс, VII семестър - IV course, VII semester</b>												
1.	10-14	Технология на концентратите	45	23		22	И		1,5	4,5	6,0	Technology of Concentrates
2.	10-07	Технологично обзавеждане консервната промишленост I част	45	23		22	И		1,5	4,5	6,0	Technological Equipment in Canning Industry I part
3.	11-04	Хладилници	53	30		23	И		2,0	6,0	8,0	Refrigerators
4.	11-05	Хладилни инсталации	30	15		15	И		1,0	2,0	3,0	Refrigeration Installations
	11-07	Хладилна технология на растителните продукти	38	15		23	И		1,0	5,0	5,0	Refrigeration Technology of Vegetable Products
5.	10-20	Учебна практика - 2 седмици	(60)							2,0	2,0	Practical Training
		<b>ОБЩО</b>	<b>211</b>	<b>106</b>		<b>105</b>	<b>5</b>		<b>7,0</b>	<b>23,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>

<b>IV курс, VIII семестър - IV course, VIII semester</b>												
1.	10-16	Технология на плодово-захарните хранителни продукти	18	9		9	И		1,0	2,0	3,0	Technology of Fruit and Sugar Products
2.	10-15	Технологично обзавеждане консервната промишленост-II част	30	15	10	5	И	КП	1,0	3,0	4,0	Technological Equipment in Canning Industry II part
3.	11-06	Хладилна технология на животинските продукти	36	18	6	12	И		1,0	3,0	4,0	Refrigeration Technology of Animal Products
4.	10-21	Преддипломен стаж - 4 седмици	(120)				TO			4,0	4,0	Industrial training
5.	10-22	Дипломен проект/работа	(250)				И			15,0	15,0	Bachelor thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>3,0</b>	<b>27,0</b>	<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>295</b>	<b>148</b>	<b>16</b>	<b>131</b>	<b>9/1</b>	<b>1</b>	<b>19,0</b>	<b>41,0</b>	<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>1419</b>	<b>694</b>	<b>54</b>	<b>671</b>	<b>34/9</b>	<b>3</b>	<b>65.5</b>	<b>174,5</b>	<b>240,0</b>	<b>TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING</b>

#### 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 консервирането и хладилната технология на хранителни продукти.

Обучението включва 50 (100 %) дисциплини от следните групи:

1. **Задължителни:** 39 дисциплини (94,48 %), които гарантират изпълнението на Наредбата за единните държавни изисквания за придобиване на висше образование по специалността "Консервиране и хладилна технология" за образователно-квалификационна степен "Бакалавър". Те отразяват и академичната политика на УХТ.

2. **Задължително-избираеми:** 2 дисциплини (2,0 %) Те са подбрани така, че да задълбочават 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.

3. **Факултативни:** 3 дисциплини (3,52 %). Те се записват свободно в зависимост от индивидуалните желания на студентите.

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

а) Математически и математико-приложни дисциплини	10,54 %
б) Химико-биологични дисциплини	27,61 %
в) Общоинженерни дисциплини	16,57 %
г) Хуманитарни дисциплини	7,03%
д) Икономически дисциплини	3,51 %
е) Специални инженерно-технологични дисциплини	34,74 %

Общото натоварване за целия курс на обучение е:

Часове за учебни занятия – 2988;

Брой на изпитите – 34;

Брой на текущите оценки – 12;

Брой на курсовите проекти – 2;

Брой на курсовите работи – 1;

Учебна практика и производствен стаж – 240 ч.

#### V. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

Студентите от тази специалност получават подготовка, която е на равнището на съвременни технологии на обучение.

Тя включва:

- Работа в технологични, химични и семинарни лаборатории;
- Работа с пилотни инсталации и системи;
- Работа в компютърни класове от персонални компютри.

Учебният план е обсъден на заседание на Катедрен съвет (Протокол № 57/19.01.2005 г.)

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

И.д.РЪКОВОДИТЕЛ КАТЕДРА "Консервиране и хладилна технология" :

**/доц. д-р инж. Ив.Николов /**

ДЕКАН НА  
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ:

**/проф. д-р инж. К. Василев/**