

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

Приет с решение на АС

Протокол № 17/30.06.2009 г.

Утвърждавам,

Ректор:

**УЧЕБЕН ПЛАН**

на специалност: шифър 1-16

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

/  
п  
**ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**  
о  
ф  
**TECHNICAL SCIENCES**  
.  
л  
е  
-  
р  
**MANUFACTURING AND PROCESSING**  
и  
к  
ж  
квалификационна степен: **МАГИСТЪР**  
For the educational-  
professional Degree: **MASTER**

Професионална област: **5.**  
Professional Field: **5.**  
С професионално направ-  
ление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**  
ISCED 1997 - code 54

*Технологичен факултет*

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР**

**MASTER-ENGINEER**

Professional Qualification:

Срок на обучение: 1 година

Training Term: 1 years

Форма на обучение:

Form of Education: **FULL-**

**РЕДОВНА, ЗАДОЧНА**

**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

*Технологичен факултет*

### 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 – 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	Общо Total		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>I курс, I семестър (15 седмици) - I course, I semester (15 weeks)</b>											
1.	02-04	Инструментални методи за анализ на храни	60	30		30	И		6,0	Instrumental methods for foodstuff analysis	
2.	21-11	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	15		30	И		5,0	Modeling and optimization of technological processes	
3.	16-17	Изолати от маслодайни и етерично-маслени суровини	50	30		20	И		3,0	Isolates of essential oil raw materials	
4.	16-15	Технология на ароматичните вещества	60	45		15	И		5,5	Technology of aroma substances	
5.	16-16	Технология на модифицираните липиди	60	45		15	И		5,5	Technology of lipids	
<b>ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2) – OPTIONAL SUBJECTS (1 of 2)</b>											
6.	25-17	Компютърни комуникации	45			45	ТО		5,0	Computer communications	
7.	06-20	Инвестиционно проектиране	45	15		30	И		5,0	Investment Projection	
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT</b>											
8.	20-78	Бизнес-етика	(30)	15	15		ТО		(2,0)	Business ethics	
<b>ОБЩО</b>			<b>320</b>	<b>165</b>		<b>155</b>	<b>6/</b>		<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>	

Технологичен факултет

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>II курс, IV семестър (10 седмици) – I I course, IV semester (10 weeks)</b>										
1.	20-51	Управление на предприятието	45	30	15		И		3,0	Management of the factory
2.	16-09	Теория на козметичните форми	60	40		20	И		4,0	Theory of cosmetic forms
3.	16-18	Проектиране на технологични инсталации и линии	40	20		20	И		3,0	Projection of technological installations
4.	16-23	НИРС	(60)				ТО		2,0	R&D work with the students
5.	16-21	Преддипломен стаж 3 седмици	(90)						3,0	Industrial training
6.	16-22	Дипломен проект/работа	(250)				И		15,0	Master thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>145</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>4/1</b>		<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>465</b>	<b>255</b>	<b>15</b>	<b>195</b>	<b>10/1</b>		<b>60,0</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>

*Технологичен факултет*

### 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 – 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	Общо Total		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	13	
<b>I курс, I семестър - I course, I semester</b>											
1.	02-04	Инструментални методи за анализ на храни	30	15		15	И		6,0	Instrumental methods for foodstuff analysis	
2.	21-11	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	23	8		15	И		5,0	Modeling and optimization of technological processes	
3.	16-17	Изолати от маслодайни и етерично-маслени суровини	25	15		10	И		3,0	Isolates of essential oil raw materials	
4.	16-16	Технология на ароматичните вещества	30	22		8	И		5,5	Technology of aroma substances	
5.	16-15	Технология на модифицираните липиди	30	22		8	И		5,5	Technology of lipids	
ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2) – OPTIONAL SUBJECTS (1 of 2)											
6.	25-17	Компютърни комуникации	23			23	ТО		5,0	Computer communications	
7.	06-20	Инвестиционно проектиране	23	7		16	И		5,0	Investment Projection	
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT											
8.	20-25	Бизнесетика	(15)	8	7		ТО		(2,0)	Business Ethics	
<b>ОБЩО</b>			<b>161</b>	<b>82</b>		<b>79</b>	<b>6/</b>		<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>	

Технологичен факултет

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1
<b>I курс, II семестър – I course, II semester</b>										
1.	20-51	Управление на предприятието	23	15	8		И		3,0	Management of the factory
2.	16-09	Теория на козметичните форми	30	20		10	И		4,0	Theory of cosmetic forms
3.	16-18	Проектиране на технологични инсталации и линии	20	10		10	И		3,0	Projection of technological installations
4.	16-23	НИРС	(60)				ТО		2,0	R&D work with the students
5.		Индивидуална работа с преподаватели							3,0	Individual Work with the Lectures
6.	16-22	Дипломен проект/работа	(250)				И		15,0	Master thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>73</b>	<b>45</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>4/1</b>		<b>30,0</b>	<b>TOTAL</b>

**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: 9 дисциплини с общ хорариум 420 ч. (96,7 %), които гарантират изпълнението на Наредбата за единните държавни изисквания за придобиване на висше образование по специалността "Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката" за образователно-квалификационна степен "Магистър". Те отразяват и академичната политика на УХТ.

2. Избираеми: 1 от 2, които са с общ хорариум 45 ч. (8,4 %).

3. Факултативни: 1 дисциплина с общ хорариум 30 ч., която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: Часове за учебни занятия – 465; Брой на изпитите – 10;

Брой на текущите оценки – 1; Преддипломен стаж – 90 ч.

#### **V. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ**

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

- работа в технологични и химични лаборатории;

- работа с компютърни класове от персонални компютри.

#### **VI. 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 N° 4/06.04.2009 г.)

Учебният план е приет на заседание на Факултетен съвет (Протокол N° 12/29.06.2009 г.)

Р-Л КАТЕДРА "ТТЗРЕМ":

ДЕКАН НА ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ:

/проф. д-р инж. Д. Хаджикинов/

/проф. д-р инж. А. Стоянова/

**Технологичен факултет**