

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

Приет с решение на АС (Протокол № 17/30.06.2009 г.)
Променен с решения на АС (Протоколи №№ 19/12.07.2013 г.
29/17.09.2014 г. и 37/03.07.2015 г.)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. дтн инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 11

„ТЕХНОЛОГИЯ НА МЛЯКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 11

„TECHNOLOGY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS“

Професионална област: Professional Field:	5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	МАГИСТЪР MASTER
Професионална квалификация: Professional Qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	1 година 1 year
Форма на обучение: Mode of Training:	РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*

* Във връзка с изпълнението на **ПРОЕКТ „СТЪПКА КЪМ НОВО ОБРАЗОВАТЕЛНО БЪДЕЩЕ С ЕЛЕКТРОННИ ФОРМИ НА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ“** (Договор BG051PO001-4.3.04-0008, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), по предложение на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 16/11.07.2013 г.) и въз основа на решение на АС на УХТ (Протокол № 19/12.07.2013 г.) от учебната 2013/2014 г. се въвежда частично дистанционно обучение по някои дисциплини. Поради това дистанционната форма на обучение е отбелязана на титулната страница на Учебния план, а конкретните дисциплини – в колона 11 на таблиците към точки III и IV.

Във връзка с изпълнението на **ПРОЕКТ „УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РАБОТНИТЕ ПРОЦЕСИ В УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ГР. ПЛОВДИВ“** (Договор BG051PO001-3.1.08-0012, финансиран по ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейски социален фонд и Бюджета на Република България), през учебната 2014/2015 г. е въведена единна система от кодове на учебните дисциплини. Породените от това технически корекции в Учебния план са приети с решения на ФС на Технологичен факултет (Протокол № 43/25.06.2015 г.) и АС на УХТ (Протокол № 37/03.07.2015 г.) и са отразени в колони 2, 3 и 12 на таблиците към точки III и IV.

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучението по специалността **„Технология на млякото и млечните продукти“** на образователно-квалификационна степен **„Магистър“** има за цел да подготви висококвалифицирани кадри с необходимите познания и възможности за създаване на млекопреработваща индустрия, съответстваща на тази на високо развитите европейски страни.

Инженер-технологът със специалност **„Технология на млякото и млечните продукти“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** усъвършенства знанията си в професионалното си направление, както и придобива знания, необходими за организационно-управленска, научно-изследователска и преподавателска дейност в областта на своята специалност.

Дипломираният инженер-технолог по специалността **„Технология на млякото и млечните продукти“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** притежава знания и умения да:

- планира, организира и управлява производствено-технологичните процеси, свързани с преработката на мляко в млечни продукти;
- управлява и контролира качеството и безопасността на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- разработва нови и ефективни методи и технологии за производство на млечни продукти;
- участва в разработването на национални и международни проекти;
- осъществява бизнес-комуникации.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности, да извършва и ръководи научно-изследователска и учебно-преподавателска дейности и да повишава своята квалификация чрез докторантура.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		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.	подготовка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МЛЯКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: TECHNOLOGY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS
 Education and Qualification Degree: MASTER (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1ST YEAR, 1ST SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
2	21-14	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Modelling and Optimization of Technological Processes
3	09-07	Безопасност и качество на млечните продукти	75	45	—	30	И	—	4,5	—	Safety and Quality of Dairy Products
4	09-24	Функционални млечни продукти	90	60	—	30	И	—	5,5	—	Functional Milk Products
5	09-10	Развитие на техниката в млечната промишленост	60	30	—	30	И	—	3,0	—	Dairy Industry Technics Development
6	09-18	Научноизследователска работа със студентите	(30)	—	—	(30)	ТО	—	1,0	—	Scientific Research Work with the Students
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
7	23-36	Компютърни комуникации	45	—	—	45	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
8	06-19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Investment Projection
Факултативна дисциплина											Optional Course
9	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
		ОБЩО	375	180 (195)	—	195 (180)	5/2 (6/1)	—	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	20-74	Управление на предприятието	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	09-08	Развитие на технологиите в млечната промишленост	60	40	—	20	И	—	4,0	—	Dairy Industry Technologies Development
3	09-32	Хранително законодателство	45	30	—	15	ТО	—	4,0	—	Food Legislation
4	09-27	Контрол и архивиране на технологичните процеси в млечната промишленост	30	—	—	30	ТО	—	1,0	—	Control and Registry of Technological Processes in Dairy Industry
5	09-16	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
6	09-17	Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis
ОБЩО			180	100	15	65	3/3	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			555	280 (295)	15	260 (245)	8/5 (9/4)	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МЛЯКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: TECHNOLOGY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	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	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
2	21-14	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	23	8	—	15	И	—	5,0	—	Modelling and Optimization of Technological Processes
3	09-07	Безопасност и качество на млечните продукти	38	23	—	15	И	—	4,5	—	Safety and Quality of Dairy Products
4	09-24	Функционални млечни продукти	45	30	—	15	И	—	5,5	—	Functional Milk Products
5	09-10	Развитие на техниката в млечната промишленост	30	15	—	15	И	—	3,0	—	Dairy Industry Technics Development
6	09-18	Научноизследователска работа със студентите	(30)	—	—	(30)	ТО	—	1,0	—	Scientific Research Work with the Students
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
7	23-36	Компютърни комуникации	23	—	—	23	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
8	06-19	Инвестиционно проектиране	23	7	—	16	И	—	5,0	—	Investment Projection
Факултативна дисциплина											Optional Course
9	20-25	Бизнесетика	(15)	(8)	(7)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
		ОБЩО	189	91 (98)	—	98 (91)	5/2 (6/1)	—	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	20-74	Управление на предприятието	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	09-08	Развитие на технологиите в млечната промишленост	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Dairy Industry Technologies Development
3	09-32	Хранително законодателство	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Food Legislation
4	09-27	Контрол и архивиране на технологичните процеси в млечната промишленост	15	—	—	15	ТО	—	1,0	—	Control and Registry of Technological Processes in Dairy Industry
5	09-44	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
6	09-17	Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis
		ОБЩО	91	50	8	33	3/2	—	33,0	1	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	280	141 (148)	8	131 (124)	8/4 (9/3)	—	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват подготовката, необходима за образователно-квалификационната степен „Магистър“ по „Технология на млякото и млечните продукти“.

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Магистър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Те дават възможност на студентите да задълбочат знанията си в определено направление по техен личен избор. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 10 с общ хорариум 510 часа (91,9 %);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 45 часа (8,1 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 555 часа; изпити – 8/9; текущи оценки – 5/4; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;

и.д. Ръководител на катедра
„Технология на месото и рибата“:

(проф. д-р инж. Р. Власева)

- работа с пилотни инсталации и системи;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата 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 следните бази данни:
 - Food and Human Nutrition in AGRIS;
 - Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
 - Scopus и Sciencedirect.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- центъра по компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протоколи №№ 13/23.06.2009 г. и 25/12.12.2013 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 12/29.06.2009 г.);
- променен на заседания на ФС (Протоколи №№ 16/11.07.2013 г., 24/20.02.2014 г. и 43/25.06.2015 г.);
- в сила от началото на учебната 2014/2015 година.

Декан
на Технологичен факултет:

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

Приложение 1

Структура на учебния план за обучение на специалност
„Технология на млякото и млечните продукти“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	45/90 (8,1/16,2)	
1	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	един
2	Компютърни комуникации	(45)	един
	II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60 (10,8)	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60	един
	III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	0/45 (0/8,1)	
1	Инвестиционно проектиране	(45)	един
	IV. ИКОНОМИЧЕСКИ	45 (8,1)	
1	Управление на предприятието	45	един
	V. ХУМАНИТАРНИ	—	
1	Бизнесетика	(30)	един
	VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	360 (64,9)	
1	Безопасност и качество на млечните продукти	75	един
2	Функционални млечни продукти	90	един
3	Развитие на техниката в млечната промишленост	60	един
4	Научноизследователска работа със студентите	(30)	един
5	Развитие на технологиите в млечната промишленост	60	един
6	Хранително законодателство	45	един
7	Контрол и архивиране на технологичните процеси в млечната промишленост	30	един
	ОБЩО	555	

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност
„Технология на млякото и млечните продукти“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	510
1	Инструментални методи за анализ на храни	60
2	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45
3	Безопасност и качество на млечните продукти	75
4	Функционални млечни продукти	90
5	Развитие на техниката в млечната промишленост	60
6	Научноизследователска работа със студентите	(30)
7	Управление на предприятието	45
8	Развитие на технологиите в млечната промишленост	60
9	Хранително законодателство	45
10	Контрол и архивиране на технологичните процеси в млечната промишленост	30
	II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2	45
1	Компютърни комуникации	45
2	Инвестиционно проектиране	45
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Бизнесетика	(30)
	ОБЩО	555