

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. д-р инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 16

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

C U R R I C U L U M

of speciality: code 1 – 16

„TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS, PER-
FUMERY AND COSMETICS “

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: Educational-professional degree:	МАГИСТЪР MASTER
Професионална квалификация: Professional qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Training term:	1 година 1 year
Форма на обучение: Form of education:	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

Дипломираният „МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР“ от специалност „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“ е висококвалифициран специалист за нуждите на съответните отрасли на промишлеността. Той има широка и задълбочена фундаментална и професионална подготовка, владее много добре проектантската и развойната, организационно-управленската, производствено-технологичната, контролната и преподавателската дейност в съответните подотрасли на ХВП - маслодобивна и маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост. Всичко това му позволява:

- да изследва, моделира и оптимизира всички механични, физични, физикохимични, химични и технологични операции в маслодобивната и маслопреработващата, етеричномаслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- да създава и внедрява нови технологии и асортименти при производството на сапуни, маргарин, майонеза, козметични и парфюмерийни изделия;
- да проектира предприятия и технологични линии за нуждите на маслодобивната и маслопреработващата, етеричномаслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- да планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- да ръководи и провежда необходимите органолептичен и физикохимичен анализ;
- да оразмерява, регулира, оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;

- да провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование;
- да усъвършенства знанията си и да повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователно-научната степен „ДОКТОР“.

Придобитата по време на обучението му професионална квалификация дава възможност на магистъра да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности, изискващи висше образование по специалността. Такива са:

- научно-преподавателски и научно-изследователски кадри в системата на висшето образование;
- научни сътрудници в научно-изследователски институти, обслужващи маслодобивната, маслопреработващата, етерично-маслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- ръководители и организатори на проектантска и развойна дейност;
- ръководители на производствени предприятия и фирми, както и техните подразделения – дирекции, цехове, отдели и др.;
- ръководители и експерти в оторизирани и производствени лаборатории, центрове и комисии за стандартизация и качествяване на производствената готова продукция;
- ръководители и експерти на колектив за разработване на нови продукти и технологии;
- ръководители и организатори в отделни Министерства и ведомства;
- преподаватели в специализирани средни и висши училища.

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 МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ
 МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Speciality „ TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS, PER-
 FUMERY AND COSMETICS “
 Educational-professional degree „MASTER“ (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						I COURSE, I SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Obligatory subjects					
1.	02-04	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Instrumental methods for foodstuff analysis
2.	21-14	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 етеричномаслени суровини	50	30	—	20	И	—	3,0	—	Isolates of essential oil raw materials
4.	16-16	Технология на ароматичните вещества	60	45	—	15	И	—	5,5	—	Technology of aroma substances
5.	16-20	Технология на модифицираните липиди	60	45	—	15	И	—	5,5	—	Technology of lipids
Избираеми дисциплини (1 от 2)						Optional subjects (1 of 2)					
6.	23-36	Компютърни комуникации	45		—	45	ТО	—	5,0	—	Computer communications
7.	06-19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Investment Projection
Факултативна дисциплина						Optional subject					
8.	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)		ТО	—	(2,0)	—	Business ethics
		ОБЩО	320	165	—	155	6/1	—	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						I COURSE, II SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Obligatory subjects					
1.	20-74	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	—	Design of food processes and processing plant
4.	16-24	НИРС	(60)	—	—	—	ТО	—	2,0	—	R&D work with the students
5.	16-22	Преддипломен стаж 3 седмици	(90)	—	—	—	—	—	3,0	—	Industrial training
6.	16-23	Дипломен проект/работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis
		ОБЩО	145	90	15	40	4/1	—	30,0		TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	465	255	15	195	10/1	—	60,0	1	TOTAL

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ
МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Speciality „ TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS, PER-
FUMERY AND COSMETICS “

Educational-professional degree „MASTER“ (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)						I COURSE, I SEMESTER (4 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Obligatory subjects					
1.	02-04	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Instrumental methods for foodstuff analysis
2.	21-14	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 етеричномаслени 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.	16-20	Технология на модифицираните липиди	30	22	—	8	И	—	5,5	—	Technology of lipids
Избираеми дисциплини (1 от 2)						Optional subjects (1 of 2)					
6.	23-36	Компютърни комуникации	23	—	—	23	ТО	—	5,0	—	Computer communications
7.	06-19	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
ОБЩО			161	82	—	79	6/1	—	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)						I COURSE, II SEMESTER (4 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Obligatory subjects					
1.	20-74	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	—	Design of food processes and processing plant
4.	16-24	НИРС	(60)	—	—	—	ТО	—	2,0	—	R&D work with the students
5.	16-22	Преддипломен стаж 3 седмици		—	—	—		—	3,0	—	Industrial training
6.	16-23	Дипломен проект/работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis
		ОБЩО	73	45	8	20	4/1	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	234	126	8	89	10/2	—	60	—	TOTAL FOR YEAR

V. 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.

VI. 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.

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основа на:

**Ръководител на катедра
„Технология на тютюна, захарта, растителните и
етеричните масла“:**

(проф. д-р инж. Д. Хаджикинов)

- 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.
- 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.)**

**Учебният план е променен на заседание на Факултетния съвет
(Протоколи №№ 16/11.07.2013 г. и 43/25.06.2015).**

**Учебният план е приет на заседания на Академичния съвет
(Протоколи №№ 19/12.07.2013 и 37/03.07.2015 г.).**

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

Приложение 1.

Структура на учебния план за обучение на специалност
“Технология на мазнините, етеричните масла,
парфюмерията и козметиката”

ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове (%)	Изучавани в брой семестри
I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	45 (9,7)	
1. Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	един
2. Компютърни комуникации	(45)	един
II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60 (12,9)	
1. Инструментални методи за анализ на храни	60	един
III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	45 (9,7)	
1. Инвестиционно проектиране	45	един
IV. ИКОНОМИЧЕСКИ	45 (9,7)	един
1. Управление на предприятието	45	един
V. ХУМАНИТАРНИ	(30)	
1. Бизнес етика	(30)	един
VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	270 (58,0)	
1. Технология на модифицираните липиди	60	един
2. Технология на ароматичните вещества	60	един
3. Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50	един
4. Теория на козметичните форми	60	един
3. Проектиране на технологични инсталации и линии	40	един
4. НИРС	(60)	един
Общо	465	

Приложение 2.

Изучавани дисциплини на специалност
“Технология на мазнините, етеричните масла,
парфюмерията и козметиката”

ДИСЦИПЛИНИ	Часове
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	420
1. Инструментални методи за анализ на храни	60
2. Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45
3. Управление на предприятието	45
4. Технология на ароматичните вещества	60
5. Технология на модифицираните липиди	60
6. Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50
7. Теория на козметичните форми	60
8. Проектиране на технологични инсталации и линии	40
9. НИРС	(60)
ИЗБИРАЕМИ 1 от 2	45
1. Компютърни комуникации	45
2. Инвестиционно проектиране	45
ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1. Бизнес-етика	30
Общо	465