

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 – 18
„КОНТРОЛ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД“

C U R R I C U L U M

of speciality: code 1 – 18
„CONTROL AND SAFETY OF FOOD
FROM ANIMAL ORIGIN“

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

Обучението по специалността **„Контрол и безопасност на храните от животински произход“** на образователно - квалификационната степен **„Магистър“** има за цел да подготви висококвалифицирани кадри с необходимите познания относно биохимичните, биологичните, технологичните, законодателните и управленските аспекти на контрола на качеството и безопасността на храните от животински произход.

Дипломираният **магистър** по **„Контрол и безопасност на храните от животински произход“** притежава умения да:

- планира, организира, управлява, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси, отговорни за безопасността на храните от животински произход;
- анализира и оценява биологичните, химичните и физичните опасности при производството на храни от животински произход;
- идентифицира всички потенциални опасности, планира и осъществява специфични мерки за тяхното елиминиране или редуциране до приемливи нива;
- разработва, внедрява и поддържа системи за контрол на безопасността и качеството на храните от животински произход;

- извършва одит на системите за контрол и безопасност на храните от животински произход;
- осъществява организационно-мениджърска дейност;
- усъвършенства знанията си и да повишава своята квалификация във връзка с контрола и безопасността на животинските продукти.

Придобилите специалността **„Контрол и безопасност на храните от животински произход“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** ще могат да се реализират като:

- мениджъри по качеството и безопасността на храните от животински произход в производствени или търговски фирми;
- ръководители на лаборатории, изследователски центрове и институти, свързани с функционирането на ДПП (GMP), системи за анализ на риска (HACCP), интегрирани системи за безопасност и качество (ISO 22000);
- експерти по контрол на качество и безопасност на храни от животински произход в отделни министерства и ведомства;

- одитори на системи за управление на качеството и безопасността на храните от животински произход;
- експерти при разработването на национални и международни проекти;

- ръководители на колективи за разработване на нови продукти от животински произход.

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	провеждане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „КОНТРОЛ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
 ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Speciality „CONTROL AND SAFETY OF FOOD
 FROM ANIMAL ORIGIN“
 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	09-30	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	75	45	15	15	И	—	6,0	—	Microbial safety of foods of animal origin
2	08-24	Функционални млечни и месни продукти	90	60	—	30	И	—	6,0	—	Functional milk and meat products
3	09-45	Технологичен контрол в млечната промишленост	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technological control in dairy industry
4	09-32	Хранително законодателство	45	30	—	15	ТО	—	4,0	—	Food legislation and law
5	08-25	Биохимични и микроструктурни анализи	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Biochemistry and microstructure analyses
6	08-17 09-18	Научноизследователска работа със студентите	(30)	—	—	(30)	—	КР	1,0	—	R&D work with the students
ОБЩО			330	195	15	120	4/1	1	25,0	—	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	08-27	Химична безопасност на продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	3,0	—	Chemical safety of foods of animal origin
2	09-31	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Animal origin foods quality management systems
3	09-33	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Sensory analysis of animal origin products
4	08-28	Системи за управление на безопасността на продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Animal origin foods safety management systems
5	08-29	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Auditing on animal origin foods quality and safety systems
6	08-15 09-16	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Industrial training – 3 weeks
7	08-16 09-17	Дипломна работа/Дипломен проект/ Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis/State final certification examination
ОБЩО			270	150	—	120	5/2	—	35,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	345	15	240	9/3	1	60,0	—	TOTAL FOR YEAR

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „КОНТРОЛ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
 ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Speciality „CONTROL AND SAFETY OF FOOD
 FROM ANIMAL ORIGIN“
 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						I COURSE, I SEMESTER					
Задължителни дисциплини						Obligatory subjects					
1	09-30	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	38	23	7	8	И	—	6,0	—	Microbial safety of foods of animal origin
2	08-24	Функционални млечни и месни продукти	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Functional milk and meat products
3	09-45	Технологичен контрол в млечната промишленост	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technological control in dairy industry
4	09-32	Хранително законодателство	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Food legislation and law
5	08-25	Биохимични и микроструктурни анализи	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Biochemistry and microstructure analyses
6	08-17 09-18	Научноизследователска работа със студентите	(15)	—	—	(15)	—	КР	1,0	—	R&D work with the students
ОБЩО			166	98	7	61	4/1	1	25,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР						I COURSE, II SEMESTER					
Задължителни дисциплини						Obligatory subjects					
1	08-27	Химична безопасност на продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Chemical safety of foods of animal origin
2	09-31	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Animal origin foods quality management systems
3	09-33	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Sensory analysis of animal origin products
4	08-28	Системи за управление на безопасността на продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Animal origin foods safety management systems
5	08-29	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Auditing on animal origin foods quality and safety systems
6	08-16 09-17	Дипломна работа/Дипломен проект/ Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis/State final certification examination
ОБЩО			136	75	—	61	5/1	—	35,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			302	173	7	122	9/2	1	60,0	—	TOTAL FOR YEAR

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Структурата на учебния план по специалността „**Контрол и безопасност на храните от животински произход**“ на образователно-квалификационната степен „**Магистър**“ е изграден по начин, който осигурява необходимите познания относно биохимичните, биологичните, технологичните, законодателните и управленските аспекти на контрола на качеството и безопасността на храните от животински произход.

Учебният план включва 11 задължителни дисциплини с общ хорариум 600 часа (100 %), които задълбочават фундаменталната, общотехническата и специализиращата подготовки.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 600 часа; изпити – 9; текущи оценки – 3; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломна работа/дипломен проект или подготовка за държавен изпит – 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;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

**Ръководител на катедра
„Технология на месото и рибата“:**

(проф. д-р инж. К. Вълкова-Йоргова)

**и.д. Ръководител на катедра
„Технология на млякото и млечните продукти“:**

(доц. д-р инж. Р. Власева)

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 №№ 1/11.05.2009 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
„Контрол и безопасност на храните от животински произход“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	600 (100)	
1	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	75	един
2	Функционални млечни и месни продукти	90	един
3	Технологичен контрол в млечната промишленост	60	един
4	Хранително законодателство	45	един
5	Биохимични и микроструктурни анализи	60	един
6	Научноизследователска работа със студентите	(30)	един
7	Химична безопасност на продуктите от животински произход	60	един
8	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	45	един
9	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	60	един
10	Системи за управление на безопасността на продуктите от животински произход	60	един
11	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	45	един
	ОБЩО	600	

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност
„Контрол и безопасност на храните от животински произход“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	600
1	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	75
2	Функционални млечни и месни продукти	90
3	Технологичен контрол в млечната промишленост	60
4	Хранително законодателство	45
5	Биохимични и микроструктурни анализи	60
6	НИРС	(30)
7	Химична безопасност на продуктите от животински произход	60
8	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	45
9	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	60
10	Системи за управление на безопасността на продуктите от животински произход	60
11	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	45
	ОБЩО	600