

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

Приет с решение на АС (Протокол № 17/30.06.2019 г.)  
Променен с решение на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р инж. К. Динков)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 19

„АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ  
ПРОДУКТИ“

**C U R R I C U L U M**

of Programme: Code 1 – 19

„ANALYSIS AND CONTROL OF FOOD“

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

\* 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. Породе-ните 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

Настоящата квалификационна характеристика определя квалификацията и предназначението на специалиста с образователно-квалификационна степен **магистър** и професионална квалификация на **магистър-инженер** по специалност **АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**.

Магистърът по **Анализ и контрол на хранителните продукти** получава химични, инженерни, икономически, управленски и широко професионални знания в областта на своята специалност. Той е подготвен да познава и използва съвременните химични и инструментални методи за анализ, лабораторните апарати и съоръжения. Това ще му позволи да свързва целесъобразно и ефективно всички достижения на аналитичната наука във фундаментален и приложен аспект, с цел задоволяване изискването на обществото за поддържане качеството, безвредността и сигурността на храните. Придобитите знания в тази област на науката гарантират компетентност на завършилия специалист да се справи с организацията, контрола и управлението на технологичните процеси при производството на качествени и здравословни храни. Той може да прилага моделен мениджмънт, планиране и надеждна инвестиционна политика в технологии, касаещи получаването на висококачествена продукция.

Специалистът, завършил образователно-квалификационна степен магистър по специалност АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ трябва да притежава следните специфични умения:

- Осъществява научно-изследователска и развойна дейност в областта на хранителната технология, вкусовата технология и биотехнологията, аграрните и животновъдните производства и да ръководят научно-изследователски екипи, лаборатории, фирми и др.;

- Реализиране на аналитично-контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни, вкусови и биотехнологични продукти;

- Консултира и инспектира суровините и продуктите на хранителната, вкусовата технологии и биотехнологията в пътя им от производителя до крайния консуматор;

- Получава квалификация на експерт по химичен анализ и контрол в областта на хранителната наука и технология;

- Извършва организационно-управленска дейност;

- Преподава в средни и висши училища;

- Решава отговорни задачи в периметъра на дейности от държавната администрация.

Специалистът, завършил образователно-квалификационна степен магистър по специалност АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ може да извършва следните видове дейности:

- Научно-изследователска и развойна дейност в областта на хранителната технология, вкусовата технология и биотехнологията, аграрните и животновъдните продукти;

- Аналитично-контролна дейност във всички сфери и нива на производството и търговията с хранително-вкусови продукти и биотехнологични продукти;

- Преподавателска дейност в средни и висши училища;

- Други дейности в обхвата на държавната администрация.

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	4	1	41	—	41

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: ANALYSIS AND CONTROL OF FOOD

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/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	75	30	—	45	И	—	5,5	—	Instrumental methods for food analysis
2	04-06	Ензимни методи за анализ	45	15	—	30	ТО	—	3,5	—	Enzyme methods for analysis
3	03-03	Химия на храните и процесите	75	45	—	30	И	—	4,5	—	Chemistry of food and processes
4	02-26	Аналитични методи за контрол на химични контаминанти в храни	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Analytical methods for control of chemical contaminates in food
5	06-15	Безопасност на храните	60	30	—	30	ТО	—	4,0	—	Food safety
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective Courses (1 of 2)</b>
6	03-27	Химия на хранителния вкус	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Food taste chemistry
7	19-19	Сензорен анализ	30	15	—	15	ТО	—	2,0	—	Sensory analysis
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
8	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
9	07-16	Български език*	—	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Bulgarian language
<b>ОБЩО</b>			<b>345</b>	<b>165</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>3/4</b>	<b>—</b>	<b>23,5</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

\* за чуждестранни студенти

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	28-46	Системи за контрол и управление на качеството на храни	45	30	15	—	И	—	2,5	—	Food quality management and control systems
2	04-04	Хранителна биохимия	75	30	—	45	И	—	5,5	—	Food biochemistry
3	05-21	Хранителна микробиология и контрол	75	30	—	45	И	—	5,5	—	Food microbiology and control
4	10-05	Контрол и регулация на безопасността на храните	60	30	22	8	ТО	—	3,0	—	Control and regulation of food safety
5	02-07	НИРС	(30)	—	—	(30)	ТО	—	2,0	—	R and D work with students
6	02-05	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
7	02-06	Дипломна работа/Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master Thesis/Final Examination
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
9	07-16	Български език*	—	—	—	(30)	(ТО)	—	(2,0)	—	Bulgarian language
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>120</b>	<b>37</b>	<b>128</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>36,5</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>630</b>	<b>285</b>	<b>67</b>	<b>278</b>	<b>7/6</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

\* за чуждестранни студенти

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: ANALYSIS AND CONTROL OF FOOD

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/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (4 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	38	15	—	23	И	—	5,5	—	Instrumental methods for food analysis
2	04-06	Ензимни методи за анализ	23	8	—	15	ТО	—	3,5	—	Enzyme methods for analysis
3	03-03	Химия на храните и процесите	38	23	—	15	И	—	4,5	—	Chemistry of food and processes
4	02-26	Аналитични методи за контрол на химични контаминанти в храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Analytical methods for control of chemical contaminates in food
5	06-15	Безопасност на храните	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Food safety
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective Courses (1 of 2)</b>
6	03-27	Химия на хранителния вкус	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Food taste chemistry
7	19-19	Сензорен анализ	15	7	—	8	ТО	—	2,0	—	Sensory analysis
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
8	20-25	Бизнесетика	(15)	(7)	(8)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
<b>ОБЩО</b>			<b>174</b>	<b>83</b>	<b>15</b>	<b>76</b>	<b>3/3</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (4 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (4 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	28-46	Системи за контрол и управление на качеството на храни	23	15	8	—	И	—	2,5	—	Food quality management and control systems
2	04-04	Хранителна биохимия	38	15	—	23	И	—	5,5	—	Food biochemistry
3	05-21	Хранителна микробиология и контрол	38	15	—	23	И	—	5,5	—	Food microbiology and control
4	10-05	Контрол и регулация на безопасността на храните	30	15	11	4	ТО	—	3,0	—	Control and regulation of food safety
5	02-07	НИРС	(15)	—	—	(15)	ТО	—	2,0	—	R and D work with students
6	02-05	Индивидуална работа с преподавател	—	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
7	02-06	Дипломна работа/Държавен изпит	—	—	—	—	И	—	15,0	—	Master Thesis/Final Examination
<b>ОБЩО</b>			<b>129</b>	<b>60</b>	<b>19</b>	<b>50</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>36,5</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>303</b>	<b>143</b>	<b>34</b>	<b>126</b>	<b>7/6</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва дисциплини, които разширяват и задълбочават теоретичната подготовка в областта на химичните, биохимичните и микробиологичните процеси в хранителната и вкусовата технология; създават съвременни знания в областта на хранителния анализ чрез овладяване на химични, биохимични и микробиологични методи за контрол на хранителни продукти и процесите на тяхното получаване.

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. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 10 с общ хорариум 570 часа (95,0 %);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 30 часа (5,0 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

Студентите от специалност „Анализ и контрол на хранителните продукти“ ползват база, осигуряваща обучението на добро ниво:

- провеждане на лекции и практически занятия в базата на УХТ;
- работа в химически лаборатории;
- работа в компютърни класове на Изчислителния център на УХТ и катедрите;

**Ръководител на катедра  
„Аналитична химия“:**

**(проф. д-н инж. Ат. Павлов)**

- работа с програмни продукти по Аналитична химия;
- работа в Централната научно-изследователска лаборатория на УХТ.

## 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 разширен КС (Протокол № 150/24.06.2019 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 12/29.06.2009 г.);
- променен на заседание на ФС (Протокол № 07/16.06.2016 г.);

**Декан  
на Технологичен факултет:**

**(доц. д-н инж. Г. Иванов)**



