

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.
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 – 10

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 10

„TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGGS 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:	2 години 2 years
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

Настоящата квалификационна характеристика определя професионалното предназначение и възможностите за реализация на **Магистъра** с квалификация **”Магистър-инженер“** от специалност **„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“**.

Завършилите специалност **„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** имат предназначение да ръководят редица подотрасли на месната и рибната промишленост, каквито са: месодобивът и птицедобивът, месопреработката – преработка на месо от топлокръвни кланични животни и/или птиче месо, самостоятелно или съвместно, зайцедобивът, добивът и обработката на месо от дивеч, риболовното дело и рибопреработката, а също така и съпътстващите безотпадни производства, каквито се явяват обработката на хранителни субпродукти, кръв, кожи, черва, хранителни и технически мазнини, продукти за фуражни цели.

Не на последно място специалистите, придобили тази специалност, ще могат да се реализират като мениджъри по качество,

ръководители на лаборатории, изследователски центрове и институти и други звена, свързани с функционирането на добрите производствени практики (GMP-s), системата за анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР) и световните стандарти за качество ISO 9000.

Възможно е да се реализират в проектантски фирми и организации, във фирми произвеждащи и търгуващи с месо, с хранителни добавки, съставки, подправки и др.

От друга страна завършилите специалност **„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** ще могат да се реализират като ръководители и организатори в отделни министерства и ведомства, като преподаватели във висши и средни учебни заведения, ръководители на колективи за разработване на нови продукти и технологии.

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	15	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА
 И ЯЙЦА“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGGS
 PRODUCTS
 Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08-01	Технология на месодобива	90	60	—	30	И	—	9,0	—	Meat Production Technology
2	08-06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technological Equipment for the Meat and Fish Processing Industry
3	08-04	Технология на месните продукти	90	45	—	45	И	—	9,0	—	Meat Processing Technology
4	08-17	Научноизследователска работа със студентите	(60)	—	—	(60)	ТО	—	4,0	—	Scientific Research Work with the Students
ОБЩО			255	150	—	105	3/1	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08-03	Технология на птичето месо и яйцата	75	45	—	30	И	—	9,0	—	Poultry and Eggs Production Technology
2	08-05	Микробиология на месото и рибата	72	36	—	36	И	—	8,0	—	Meat and Fish Products Microbiology
3	08-18	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	25	—	—	25	ТО	КП	5,0	—	Technological Project in the Meat and Fish Industry
4	08-02	Технология на рибата и рибните продукти	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Fish and Fish Products Technology
ОБЩО			247	126	—	121	3/1	1	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			502	276	—	226	6/2	1	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 3rd 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	08-10	Микроструктура на месни и рибни продукти	60	45	5	10	И	—	4,0	—	Meat and Fish Products Microstructure
4	08-23	Технология на функционални месни и рибни продукти	75	45	—	30	И	—	5,0	—	Functional Meat and Fish Products Technology
5	08-17	Научноизследователска работа със студентите	(60)	—	—	(60)	ТО	—	2,0	—	Scientific Research Work with the Students
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (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 Course					
8	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(2,0)	—	Business Ethics
ОБЩО			285	135 (150)	5	145 (130)	4/2 (5/1)	—	27,0	—	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	20-74	Управление на предприятието	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	08-12	Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост	60	45	—	15	И	—	4,0	—	Technology of Meat and Fish Products Development
3	08-11	Качество и безопасност на месни и рибни продукти	60	30	—	30	И	—	4,0	да	Quality and Safety of Meat and Fish Products
4	08-09	Развитие на техниката в месната и рибната промишленост	60	45	—	15	И	—	4,0	—	Technics of Meat and Fish Products Development
5	08-15	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
6	08-16	Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis
ОБЩО			225	150	15	60	5/1	—	33,0	1	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			510	285 (300)	20	205 (190)	9/3 (10/2)	—	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1 012	561 (576)	20	431 (416)	15/5 (16/4)	—	120,0	1	TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGGS PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	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)										
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 1st SEMESTER										
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses										
1	08-01	Технология на месодобива	45	30	—	15	И	—	9,0	—	Meat Production Technology										
2	08-06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	38	23	—	15	И	—	8,0	—	Technological Equipment for the Meat and Fish Processing Industry										
3	08-04	Технология на месните продукти	45	23	—	22	И	—	9,0	—	Meat Processing Technology										
4	08-17	Научноизследователска работа със студентите	(30)	—	—	(30)	ТО	—	4,0	—	Scientific Research Work with the Students										
ОБЩО			128	76	—	52	3/1	—	30,0	—	TOTAL										
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER										
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses										
1	08-03	Технология на птичето месо и яйцата	38	23	—	15	И	—	9,0	—	Poultry and Eggs Production Technology										
2	08-05	Микробиология на месото и рибата	36	18	—	18	И	—	8,0	—	Meat and Fish Products Microbiology										
3	08-18	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	13	—	—	13	ТО	КП	5,0	—	Technological Project in the Meat and Fish Industry										
4	08-02	Технология на рибата и рибните продукти	38	23	—	15	И	—	8,0	—	Fish and Fish Products Technology										
ОБЩО			125	64	—	61	3/1	1	30,0	—	TOTAL										
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			253	140	—	113	6/2	1	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR										

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 3rd 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	08-10	Микроструктура на месни и рибни продукти	30	23	2	5	И	—	4,0	—	Meat and Fish Products Microstructure
4	08-23	Технология на функционални месни и рибни продукти	38	23	—	15	И	—	5,0	—	Functional Meat and Fish Products Technology
5	08-17	Научноизследователска работа със студентите	(30)	—	—	(30)	ТО	—	2,0	—	Scientific Research Work with the Students
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (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 Course
8	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	(2,0)	—	Business Ethics
ОБЩО			144	69 (76)	2	73 (66)	4/2 (5/1)	—	27,0	—	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	20-74	Управление на предприятието	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Enterprise Management
2	08-12	Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост	30	23	—	7	И	—	4,0	—	Technology of Meat and Fish Products Development
3	08-11	Качество и безопасност на месни и рибни продукти	30	15	—	15	И	—	4,0	да	Quality and Safety of Meat and Fish Products
4	08-09	Развитие на техниката в месната и рибната промишленост	30	23	—	7	И	—	4,0	—	Technics of Meat and Fish Products Development
5	08-34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
6	08-16	Дипломен проект/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Graduation Project/Master Thesis
ОБЩО			113	76	8	29	5/0	—	33,0	1	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			257	145 (152)	10	102 (95)	9/2 (10/1)	—	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			510	285 (292)	10	215 (208)	15/4 (16/3)	—	120,0	1	TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в на месната и рибната промишленост, каквито са: месодобивът и птицедобивът, месопреработката – преработка на месо от топлокръвни кланични животни и/или птиче месо, самостоятелно или съвместно, зайцедобивът, добивът и обработката на месо от дивеч, риболовното дело и рибопреработката, а също така и съпътстващите безотпадни производства, каквито се явяват обработката на хранителни субпродукти, кръв, кожи, черва, хранителни и технически мазнини, продукти за фуражни цели.

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 – 17 с общ хорариум 967 часа (95,6 %);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 45 часа (4,4 %);
- 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 – 1 012 часа; изпити – 15/16; текущи оценки – 5/4; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

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

(проф. д-р инж. К. Вълкова-Йоргова)

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.

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 три 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 (Протокол № 11/12.05.2009 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 12/29.06.2009 г.);
- променен на заседания на ФС (Протоколи №№ 16/11.07.2013 г. и 43/25.06.2015 г.);
- в сила от началото на учебната 2013/2014 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	45/90 (8,8/17,6)	
1	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	един
2	Компютърни комуникации	(45)	един
	II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60 (11,8)	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60	един
	III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	0/45 (0/8,8)	
1	Инвестиционно проектиране	(45)	един
	IV. ИКОНОМИЧЕСКИ	45 (8,8)	
1	Управление на предприятието	45	един
	V. ХУМАНИТАРНИ	—	
1	Бизнесетика	(30)	един
	VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	817 (70,6)	
1	Технология на месодобива	90	един
2	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	един

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум , ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
3	Технология на месните продукти	90	един
4	Технология на птичето месо и яйцата	75	един
5	Микробиология на месото и рибата	72	един
6	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	25	един
7	Технология на рибата и рибните продукти	75	
8	Микроструктура на месо и месни продукти	60	един
9	Технология на функционални месни и рибни продукти	75	един
10	НИРС	(90)	два
11	Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост	60	един
12	Качество и безопасност на месни и рибни продукти	60	един
13	Развитие на техниката в месната и рибната промишленост	60	един
	ОБЩО	1 012	

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	967
1	Технология на месодобива	90
2	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75
3	Технология на месните продукти	90
4	Технология на пичето месо и яйцата	75
5	Микробиология на месото и рибата	72
6	Технологичен проект в месната и рибната промишленост	25
7	Технология на рибата и рибните продукти	75
8	Инструментални методи за анализ на храни	60
9	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45
10	Микроструктура на месо и месни продукти	60

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
11	Технология на функционални месни и рибни продукти	75
12	НИРС	(90)
13	Управление на предприятието	45
14	Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост	60
15	Качество и безопасност на месни и рибни продукти	60
16	Развитие на техниката в месната и рибната промишленост	60
	II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2	45
1	Компютърни комуникации	45
2	Инвестиционно проектиране	45
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Бизнесетика	(30)
	ОБЩО	1 012