

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

Приет с решение на АС (Протокол № 21/07.07.2017 г.)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. д.т.н. инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1–13
„БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ“

C U R R I C U L U M

of programme: Code 1–13
FOOD SAFETY

Професионална област: Professional Area:	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'S
Професионална квалификация: Professional Qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	1 година 1 year
Форма на обучение: Mode of Study:	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

Магистърът по специалност **“Безопасност на храните”** получава задълбочена научно-теоретична и научно-приложна подготовка относно химичните, микробиологичните, технологичните и управленските аспекти на безопасността на храните. В основата на обучението е концепцията за синергично обвързване на добрите технологични практики с изискванията на съвременните системи, базирани на процесния подход за управление на риска в хранителната верига.

Продължителността на обучението е, както следва: 1 година – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от професионалното направление 5.11 “Биотехнологии” или 5.12 “Хранителни технологии”; 2 години – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от други професионални направления.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Безопасност на храните”** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- идентифицира и оценява различните опасности за здравето на консуматорите, свързани със съществуващи или разработвани нови хранителни продукти или технологични процеси, и планира и осъществява специфични мерки за тяхното елиминиране или минимизиране;
- разработва, внедрява и валидира системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- консултира разработването на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;

- одитира системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
 - осъществява изследователска дейност и интерпретира резултатите от интердисциплинарни научни изследвания, свързани с безопасността на съществуващи или разработвани нови хранителни продукти;
 - извършва организационно-управленска дейност;
 - провежда обучение на специалисти със средно и висше образование.
- Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Безопасност на храните”** може да се реализира като:
- ръководител на HACCP екип (съгласно CA), ръководител на екип по безопасността на храните (съгласно ISO 22000) или представител на ръководството по безопасността на храните (съгласно IFS) в производствени или търговски предприятия;
 - инспектор или експерт по безопасността на храните в системата на официалния контрол (БАБХ, РЗИ, Министерство на земеделието и храните, Министерство на здравеопазването);
 - консултант по разработването на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
 - одитор на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
 - ръководител или експерт в 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	10	4 (1)	3	—	—	—	—	—	3	3 (3)	1	39	1	40

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

III. CURRICULUM – FULL-TIME
 Programme: FOOD SAFETY
 Education and Qualification Degree: MASTER’S (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CA	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)
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	45	15	—	30	И	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	18.38	Микробиологична безопасност на храните	60	30	2	28	И	—	5,5	да	Microbiological Food Safety
3	10.36	Добри производствени практики	60	30	30	—	ТО	КР	5,5	—	Good Manufacturing Practices
4	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	60	30	30	—	И	КР	5,5	да	Food Safety Management Systems
5	13.14	Органолептичен анализ	45	15	—	30	ТО	—	5,0	—	Organoleptic Analysis
6	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	30	—	И	—	5,5	—	Legislation and Control in the Food Chain
Факултативна дисциплина											Optional Course
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			330	150	92	88	4(3)/2(3)	2	30,0	2	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)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	09.62	Безопасност на храните в хладилната верига	45	30	—	15	И	—	3,0		Food Safety in the Cold Chain
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	08.48	Химична и физична безопасност на храните	60	30	—	30	И	—	4,0		Chemical and Physical Food Safety
3	10.37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	30	30	—	И	—	4,0		Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
4	18.36	Автентичност на храните	45	30	—	15	TO	—	3,0		Food Authenticity
5	08.31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	30	30	—	TO	—	4,0		Audits of Food Quality and Safety Management Systems
6	31.03	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
		ОБЩО	270	150	60	60	5(4)/2(3)	—	36,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	300	152	148	9(7)/4(6)	2	66,0	2	TOTAL FOR THE YEAR

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

IV. CURRICULUM – PART-TIME
 Programme: FOOD SAFETY
 Education and Qualification Degree: MASTER’S (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР										1st YEAR, 1st SEMESTER	
Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	23	8	—	15	И	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	18.38	Микробиологична безопасност на храните	30	15	1	14	И	—	5,5	да	Microbiological Food Safety
3	10.36	Добри производствени практики	30	15	15	—	ТО	КР	5,5	—	Good Manufacturing Practices
4	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15	15	—	И	КР	5,5	да	Food Safety Management Systems
5	13.14	Органолептичен анализ	23	8	—	15	ТО	—	5,0	—	Organoleptic Analysis
6	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	15	—	И	—	5,5	—	Legislation and Control in the Food Chain
Факултативна дисциплина										Optional Course	
7	11.72	Управление на иновациите	15	8	7	-	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			166	76	46	44	4(3)/2(3)	2	30,0	2	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	09.62	Безопасност на храните в хладилната верига	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Food Safety in the Cold Chain
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	08.48	Химична и физична безопасност на храните	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Chemical and Physical Food Safety
3	10.37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	30	15	15	—	И	—	4,0	—	Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
4	18.36	Автентичност на храните	23	15	—	8	TO	—	3,0	—	Food Authenticity
5	08.31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	30	15	15	—	TO	—	4,0	—	Audits of Food Quality and Safety Management Systems
6	31.05	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
ОБЩО			136	75	30	31	4(3)/2(3)	—	36,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			302	151	76	75	8(6)/4(6)	2	66,0	2	TOTAL FOR THE YEAR

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

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 – 9 с общ хорариум 510 часа (85,0%);
- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 90 часа (15,0%);
- 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 – 600 часа; изпити – 9(7); текущи оценки – 4(6); преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломна работа/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 център
за интердисциплинарно обучение
„Качество и безопасност на храните“:**

(проф. д-р П. Моллов)

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;

Учебният план е:

- обсъден на заседание на СЦ при ЦИО „Качество и безопасност на храните“ (Протокол № 17/26.04.2017 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 22/27.06.2017 г.);
- в сила от началото на учебната 2017/2018 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Приложение 1
Структура на учебния план за обучение на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ИКОНОМИЧЕСКИ	90 (15%)	-
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Управление на проекти	45	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
4	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
5	Бизнес предприемачество	45	един
II	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	510 (85%)	-
1	Микробиологична безопасност на храните	60	един
2	Добри производствени практики	60	един
3	Системи за управление на безопасността на храните	60	един
4	Органолептичен анализ	45	един
5	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	един
6	Химична и физична безопасност на храните	60	един
7	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	един
8	Автентичност на храните	45	един
9	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	един
	Общо	600	-

* при избор на дисциплината

Приложение 2
Изучавани дисциплини на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	510
1	Микробиологична безопасност на храните	60
2	Добри производствени практики	60
3	Системи за управление на безопасността на храните	60
4	Органолептичен анализ	45
5	Законодателство и контрол в хранителната верига	60
6	Химична и физична безопасност на храните	60
7	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60
8	Автентичност на храните	45
9	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60
II	ИЗБИРАЕМИ (2 ОТ 4)	90
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	600