

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 11 – 40

„ТЕХНОЛОГИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА
МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 11 – 40

TECHNOLOGY AND MANAGEMENT
IN DAIRY PRODUCT MANUFACTURING

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**
Professional Area: **5. TECHNICAL SCIENCE**

Професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**
ISCED 1997 Code: **54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Образователно-квалификационна степен: **МАГИСТЪР**
Education and Qualification Degree: **MASTER'S**

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР**
Professional Qualification: **MASTER-ENGINEER**

Срок на обучение: **1 година**
Programme Duration: **1 year**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА***
Mode of Study: **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 **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** в образователно-квалификационна степен **„Магистър“**, **подготвя** висококвалифицирани специалисти със задълбочена теоретична и професионална подготовка и организационно-управленски умения в областта на млекопреработвателната промишленост.

Продължителността на обучението е една година след придобита ОКС „Бакалавър“ по специалности от професионално направление 5.12. Хранителни технологии и 2 години след придобита ОКС „Бакалавър“ или „Магистър“ по други професионални направления

Дипломираният специалист с ОКС „Магистър“ по специалността **„Технология и управление при производството на млечни продукти“**, надгражда знанията си в професионалното си направление и придобива умения, необходими за организационна – управленска, проектантска, научноизследователска и преподавателска дейност.

Придобилите специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** с ОКС „Магистър“ притежават интердисциплинарни знания, които им дават възможност да:

- планират, организират и управляват технологичните процеси, свързани с производството на млечни продукти;
- управляват и контролират качеството и безопасността на суровините, материалите и готовата продукция;
- разработват и внедряват нови технологии за производство на млечни продукти;
- участват в процеса на иновационно проектиране
- участват в разработването на национални и международни проекти
- осъществяват бизнес комуникации

Дипломираният магистър от специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** получава професионална квалификация, която му дава възможност да заема ръководни и изпълнителски длъжности в държавния и частния сектор, научноизследователската, преподавателската и проектантската дейност.

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	4 (1)	3	—	—	—	—	—	3	3 (3)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО-
 ТО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL-TIME
 Programme: TECHNOLOGY AND MANAGEMENT IN DAIRY PRODUCT
 MANUFACTURING
 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 (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
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	09.57	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Innovations in Dairy Processing Technology and Equipment
4	09.07	Безопасност и качество на млечните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Safety and Quality of Dairy Products
5	09.08	Стартерни култури за млечни продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Starter Cultures for Dairy Products
6	09.59	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Technological Control in Dairy Product Manufacturing
Факултативна дисциплина											Optional Course
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
		ОБЩО	300	150	15	135	3/4	1	32,0	—	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 анализ и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
2	06.02	Промислени сгради*	60	30	—	30	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
3.	09.43	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	15	—	30	И	—	3,0	—	Processing of Dairy By-products
4.	09.24	Функционални млечни продукти	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Functional Dairy Products
5.	09.60	Сензорен анализ на млечни продукти	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Sensory Evaluation of Dairy Products
6.	09.61	Технологично проектиране	45	15	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
7.	09.16	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
8.	09.17	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
ОБЩО			300	150	15	135	5/3	1 (2)	38,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	300	30	270	9/7	2 (3)	70,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се изучава дисциплината „Промислени сгради“;

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART-TIME

Programme: TECHNOLOGY AND MANAGEMENT IN DAIRY PRODUCT MANUFACTURING

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
	11.91	Управление на проекти	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	06.19	Инвестиционно проектиране	22	7	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	09.57	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Innovations in Dairy Processing Technology and Equipment
4	09.07	Безопасност и качество на млечните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Safety and Quality of Dairy Products
5	09.08	Стартерни култури за млечни продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Starter Cultures for Dairy Products
6	09.59	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	15	8	—	7	ТО	—	4,0	—	Technological Control in Dairy Product Manufacturing
Факултативна дисциплина										Optional Course	
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			150	75	8	67	3/4	1	32,0	—	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 анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
2	06.02	Промислени сгради*	30	15	—	15	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3	09.43	Безотпадни технологии в млечната промишленост	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Processing of Dairy By-products
4	09.24	Функционални млечни продукти	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Functional Dairy Products
5	09.60	Сензорен анализ на млечни продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Sensory Evaluation of Dairy Products
6	09.61	Технологично проектиране	23	8	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
7	09.16	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	-	—	3,0	—	Individual Tutorials
8	09.17	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		ОБЩО	152	83	8	61	6/1	1 (2)	38,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	302	158	16	128	9/5	2 (3)	70,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“;

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с консервирането и хладилната технология на хранителни продукти.

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 450 часа (75,0 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (25,0 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 4 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 600 часа; изпити – 9; текущи оценки – 5; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 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.

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

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

(проф. д-р Радка Власева)

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 КС (Протокол № 6/19.04.2017 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 „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60*/0 (10%*/0%)	-
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
II	ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	105*/45 (17,5%*/7,5%)	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	60*	един
III	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
IV	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	405 (67,5%)	-
1	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60	един
2	Безопасност и качество на млечните продукти	60	един
3	Стартерни култури за млечни продукти	60	един
4	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30	един
5	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	един
6	Функционални млечни продукти	60	един
7	Сензорен анализ на млечни продукти	45	един
8	Технологично проектиране	45	един
	Общо	600	-

* при избор на дисциплината

Приложение 2
Изучавани дисциплини на специалност „Преработка и хладилна технология на плодовете и зеленчуците“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	450
1	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60
2	Безопасност и качество на млечните продукти	60
3	Стартерни култури за млечни продукти	60
4	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30
5	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45
6	Функционални млечни продукти	60
7	Сензорен анализ на млечни продукти	45
8	Технологично проектиране	45
II	ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)	150
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
5	Инструментални методи за анализ на храни	60
6	Промислени сгради	60
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	600