

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 – 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 EGG PRODUCTS

Професионална област: Professional Area:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ</b> <b>5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ</b> <b>54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>МАГИСТЪР</b> <b>MASTER'S</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР</b> <b>MASTER-ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>1 година</b> <b>1 year</b>
Форма на обучение: Mode of Study:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА*</b> <b>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. 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”** от специалност **”Технология на продуктите от месо, риба и яйца”**.

Завършилите специалисти могат да се реализират като ръководни кадри в предприятия от месодобива, птицедобива, зайцедобива, добива и обработката на месо от дивеч, преработката на месо от топлокръвни кланични животни, птици, риба и аквакултури. Те биха могли да работят и в предприятия за пчелни продукти, охлюви и екзотични видове месо. Възможности за реализация на магистрите от специалността се разкриват и в съпътстващи безотпадни производства, каквито са обработката на хранителни субпродукти и др. за хранителни и технически 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 (HACCP) 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	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 НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“  
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL-TIME

Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGG PRODUCTS  
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)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
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
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45	30	—	15	И	—	4,0	—	Quality Management of Meat and Fish Products
4	08.41	Функционални месни и рибни продукти	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Functional Meat and Fish Products
5	08.42	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Modern Technologies in the Meat and Fish Industries
6	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Food Safety Management Systems
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>3/3</b>	<b>1</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 (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
2	06.02	Промишлени 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
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
3	08.43	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Methods for Analysis of Meat and Fish Products
4	08.44	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60	45	—	15	И	—	4,0	—	Innovations in the Equipment for the Meat and Fish Industries
5	08.45	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60	30	—	30	ТО	—	4,0	—	Technology of Non-Traditional Meat, Honeybee and Aquaculture Products
6	08.46	Технологичен проект	30	—	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
7	08.13	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
8	08.16	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>5/3</b>	<b>1(2)</b>	<b>39,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>240</b>	<b>8/6</b>	<b>1(3)</b>	<b>69,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

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

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

**IV. CURRICULUM – PART-TIME**

Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGG PRODUCTS  
 Education and Qualification Degree: MASTER'S (1 year)

I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1 <sup>st</sup> YEAR, 1 <sup>st</sup> SEMESTER	
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>	
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations	
2	11.91	Управление на проекти	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Project Management	
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>	
3	06.19	Инвестиционно проектиране	22	7	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design	
4	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	22	15	—	7	И	—	4,0	—	Quality Management of Meat and Fish Products	
5	08.41	Функционални месни и рибни продукти	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Functional Meat and Fish Products	
6	08.42	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Modern Technologies in the Meat and Fish Industries	
7	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Food Safety Management Systems	
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>	
8	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management	
<b>ОБЩО</b>			<b>150</b>	<b>82</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>	

I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1 <sup>st</sup> YEAR, 2 <sup>nd</sup> SEMESTER	
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)	
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	22	15	7	—	И	—	3,0	—	Business Analysis and Forecasting	
	11.90	Бизнес предприемачество	22	15	7	—	И	—	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	08.43	Методи за анализ на месни и рибни продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Methods for Analysis of Meat and Fish Products	
4	08.44	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	30	23	—	7	И	—	4,0	—	Innovations in the Equipment for the Meat and Fish Industries	
5	08.45	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Technology of Non-Traditional Meat, Honeybee and Aquaculture Products	
6	08.46	Технологичен проект	15	—	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technology Project	
7	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials	
8	08.16	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project	
<b>ОБЩО</b>			<b>150</b>	<b>83</b>	<b>7</b>	<b>60</b>	<b>5/2</b>	<b>1(2)</b>	<b>39,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>	
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>9/5</b>	<b>1(3)</b>	<b>69,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>	

## 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 добива и преработката на месо, риба, птици и яйца.

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 447 часа (75 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (25 %);
- 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 – 8; текущи оценки – 6; 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:

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

**(проф. д-р Катя И. Вълкова-Йоргова)**

- 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 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:**

- 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 „Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I</b>	<b>ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60*/0 (10%*/0%)</b>	-
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
<b>II</b>	<b>ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>105*/45 (17,5%*/7,5%)</b>	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	60*	един
<b>III</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>90 (15%)</b>	-
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
<b>IV</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>405 (67,5%)</b>	-
1	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45	един
2	Функционални месни и рибни продукти	45	един
3	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60	един
4	Системи за управление на безопасността на храните	60	един
5	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45	един
6	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60	един
7	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60	един
8	Технологичен проект	30	един
	<b>Общо</b>	<b>600</b>	-

\* при избор на дисциплината

Приложение 2  
Изучавани дисциплини на специалност „Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
<b>I</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>450</b>
1	Инвестиционно проектиране	45
2	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45
3	Функционални месни и рибни продукти	45
4	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60
5	Системи за управление на безопасността на храните	60
6	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45
7	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60
8	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60
9	Технологичен проект	30
<b>II</b>	<b>ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)</b>	<b>150</b>
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
<b>III</b>	<b>ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Управление на иновациите	(30)
	<b>Общо</b>	<b>600</b>