

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

Приет с решение на АС (Протокол № 33/01.06.2018 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 EGG 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'S
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”** 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	15	4 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	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“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Program: “TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGG PRODUCTS ”

Education and Qualification Degree: MASTER’S (2 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О 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	08.35M	Суровинознание на месото и рибата	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Meat and fish raw materials
2	08.04M	Технология на месните продукти	75	45	—	30	И	—	6,5	—	Technology of meat products
3	08.02M	Технология на рибата и рибните продукти	75	45	—	30	И	—	7,0	—	Technology of fish and fish products
4	08.03M	Технология на птичето месо и яйцата	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technology poultry meat and eggs
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		ОБЩО	270	150	—	120	4/0	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	08.36M	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technology of meat, fish and egg products
2	08.05M	Микробиология на месото и рибата	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Microbiology of meat and fish
3	08.06M	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	45	—	30	И	КР	6,0	—	Technological equipment in meat and fish industry
4	08.17	НИРС	(60)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific Research work with students
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		ОБЩО	210	120	—	90	3/1	1	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	480	270	—	210	7/1	1	60,0	—	TOTAL FOR THE 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	ИЛО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 3rd 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	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45	30		15	И	—	5,0	—	Quality Management Of Meat And Fish Products
4	08.41	Функционални месни и рибни продукти	45	30		15	ТО	—	5,0	—	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
Факултативна дисциплина						Optional Course					
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
		ОБЩО	300	165	15	120	3/3	1	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											2nd YEAR, 4th SEMESTER (10 WEEKS)
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
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
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 for Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
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
		ОБЩО	300	165	15	120	5/3	1(2)	39,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	330	30	240	8/6	2(3)	69,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ	1080	600	30	450	15/7	3(3)	129,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

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

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

 Специалност „Технология на продуктите от месо, риба и яйца“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME

 Program: “Technology of products of meat, fish and eggs”
 Education and Qualification Degree: MASTER (2 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	SUBJECTS	
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О 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	08.35M	Суровинознание на месото и рибата	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Meat and fish raw materials	
2	08.04M	Технология на месните продукти	38	23	—	15	И	—	6,5	—	Technology of meat products	
3	08.02M	Технология на рибата и рибните продукти	38	23	—	15	И	—	7,0	—	Technology of fish and fish products	
4	08.03M	Технология на птичето месо и яйцата	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Technology poultry meat and eggs	
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials	
		ОБЩО	136	76	—	60	4/0	—	30,0	—	TOTAL	
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER	
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses	
1	08.36M	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	38	23	—	15	И	—	8,0	—	Technology of meat, fish and egg products	
2	08.05M	Микробиология на месото и рибата	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Microbiology of meat and fish	
3	08.06M	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	38	23	—	15	И	КР	6,0	—	Technological equipment in meat and fish industry	
4	08.17	НИРС	(30)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific Research Work With Students	
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials	
		ОБЩО	106	61	—	45	3/1	1	30,0	—	TOTAL	
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	240	140	—	100	7/1	1	60,0	—	TOTAL FOR 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)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР										2nd YEAR, 3rd SEMESTER	
Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	22	15	7	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications And Negotiations
	11.91	Управление на проекти	22	15	7	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	06.19	Инвестиционно проектиране	22	7	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	23	15		8	И	—	5,0	—	Quality Management Of Meat And Fish Products
4	08.41	Функционални месни и рибни продукти	23	15		8	ТО	—	5,0	—	Functional Meat And Fish Products
5	08.42	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	30	15		15	И	—	6,0	—	Modern Technologies In The Meat And Fish Industries
6	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15		15	И	—	6,0	—	Food Safety Management Systems
Факултативна дисциплина										Optional Course	
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
		ОБЩО	150	82	7	61	3/3	1	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	22	15	7	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	22	15	7	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
2	06.02	Промишлени 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 for 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
		ОБЩО	150	83	7	60	4/3	1(2)	39,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	300	165	14	121	7/6	2(3)	69,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ	540	305	14	221	11/9	3(3)	129,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60 (5,6)	
1	Инструментални методи за анализ на храни	(60)	един
	II. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	45/105 (4,17/9,72)	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	(60)	един
	IV. ИКОНОМИЧЕСКИ	45 (4,17)	
1	Бизнес комуникации и преговори	(45)	един
2	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	(45)	един
	V. ХУМАНИТАРНИ	45//90/120 (4,17/8,33/11,11)	
1	Управление на проекти	(45)	един
2	Бизнес предприемачество	(45)	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
	VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	885 (81,94)	
1	Суровинознание на месото и рибата	60	един
2	Технология на месните продукти	75	един
3	Технология на рибата и рибните продукти	75	един

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
4	Технология на птичето месо и яйцата	60	един
5	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	75	един
6	Микробиология на месото и рибата	60	един
7	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	един
8	НИРС	(60)	един
9	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45	един
10	Функционални месни и рибни продукти	45	
11	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60	един
12	Системи за управление на безопасността на храните	60	един
13	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45	един
14	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60	един
15	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60	един
16	Технологичен проект	30	един
	ОБЩО	1080	

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	930
1	Суровинознание на месото и рибата	60
2	Технология на месните продукти	75
3	Технология на рибата и рибните продукти	75
4	Технология на птичето месо и яйцата	60
5	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	75
6	Микробиология на месото и рибата	60
7	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75
8	НИРС	(60)
9	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45
10	Функционални месни и рибни продукти	45

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
11	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60
12	Системи за управление на безопасността на храните	60
13	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45
14	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60
15	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60
16	Технологичен проект	30
17	Инвестиционно проектиране	45
	II. ИЗБИРАЕМИ – 3 от 6	150
1	Бизнес комуникации и преговори	(45)
2	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	(45)
3	Управление на проекти	(45)
4	Бизнес предприемачество	(45)
5	Промислени сгради	(60)
6	Инструментални методи за анализ на храни	(60)
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	ОБЩО	1 080

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 др.

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 930 часа (86,1 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (13,9 %);
- 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 – 1080 часа; изпити – 15; текущи оценки – 7; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломна проект/дипломна работа – 250 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

(проф. д-р Катя И. Вълкова-Йоргова)

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

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 литература 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 Scencedirect.
- 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 КС (Протокол № 5/ 25.04.2018 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол №32/22.05.2018 г.);
- в сила от началото на учебната 2018/2019 година.