

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

Приет с решение на АС (Протокол № 46/01.07.2019 г.)

Утвърждавам,
Ректор:

(проф. д-р П. Моллов)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1–43
„Храни и национална сигурност“

C U R R I C U L U M

of programme: Code 1–43
„Food and National Security“

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 по „Храни и национална сигурност“ Master of Food and National Security
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. Порождените 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 **“Храни и национална сигурност”** се базира на концепцията за продоволствена сигурност като ключов елемент на съвременната национална и глобална сигурност. Наред със законодателството и официалния контрол на храни и напитки, специално внимание се отделя на изграждането на устойчиви хранителни системи.

Продължителността на обучението е, както следва: 1 година – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от професионалното направление 5.12 “Хранителни технологии”, 5.11 “Биотехнологии”, 6.4 “Ветеринарна медицина”, 7.1. “Медицина” и 7.4. “Обществено здраве”; 2 години – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от други професионални направления.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Храни и национална сигурност”** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- анализира и оценява различните екологични, икономически, политически и социални фактори, влияещи върху продоволствената сигурност на национално, регионално и глобално равнище;
- ръководи и координира дейности за постигане на продоволствена сигурност;
- анализира и оценява ресурсната ефективност на хранителни продукти и технологии;

- ръководи разработването на устойчиви и иновативни продукти, технологии и системи за производство, преработка и потребление на храни;
 - ръководи и координира дейности от официалния контрол на храни и митническия контрол на алкохолни напитки и тютюневи изделия;
 - провежда обучение на специалисти със средно и висше образование.
- Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Храни и национална сигурност”** може да се реализира като:
- ръководител отдел/експерт по продоволствена сигурност в структурата на органите от системата за национална сигурност;
 - мениджър проекти за иновации и изграждане на устойчиви хранителни системи на фирмено, местно и регионално равнище;
 - консултант по ресурсна ефективност на предприятията от аргохранителната индустрия;
 - ръководител отдел/експерт в структурата на компетентните органи, осъществяващи оценката на риска и контрола в хранителната верига, както и контрола на алкохолните напитки и тютюневите изделия.

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.	подгот овка	прове ждане	уч. заетост	Вакан-ции	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 „Храни и национална сигурност“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: Food and National Security
 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	10.63	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Raw Material Science of Plant-Derived Products
2	18.28	Хранителна биотехнология	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
3	08.38	Суровинознание на продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Raw Material Science of Animal-Derived Products
4	15.35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
5	10.61	Консервиране и хладилна обработка на храните	60	30	—	30	ТО	—	6,0	—	Food Preservation and Refrigeration
ОБЩО			300	150	—	150	4/1	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.62	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60	30	—	30	ТО	—	6,0	—	Fruit and Vegetable Processing Technologies
2	14.04	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Beverage Technology
3	09.22	Технология на млякото и млечните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Product Technology
4	08.47	Технология на месните и рибните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Meat and Fish Product Technology
5	12.70	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Bakery and Confectionery Product Technology
ОБЩО			300	150	—	150	4/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	300	—	300	8/2	—	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	И/ТО 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, 1st SEMESTER (15 WEEKS)	
1. Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
	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	ТО	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	31.06	Основи на международната и националната сигурност	45	30	15	—	И	—	5,0	—	Fundamentals of international and national security
3	12.75	Стратегически хранителен резерв	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Strategic food reserve
4	13.62	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Control of excise duty beverages and tobacco products
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	30	—	И	—	6,0	—	Legislation and control in the food chain
6	10.73	Логистика на веригата за доставка на храни	45	30		15	ТО	—	4,0	—	Logistics of the food supply chain
Факултативна дисциплина										Optional Course	
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation management
		ОБЩО	315	165	45	105	4/2	—	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											2nd YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS)
1. Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Marketing Prognosis
	18.36	Автентичност на храните	45	30	—	15	TO	—	3,0	—	Food authenticity
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	31.07	Продоволствена сигурност	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Food security
3	09.65	Устойчиви хранителни системи	60	30	30	—	TO	—	4,0	—	Sustainable food systems
4	18.57	Безопасност на храните и обществено здраве	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Food safety and public health
5	10.74	Управление на кризи и защита на храните	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Crisis management and food defense
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	285	150	120	15	5/2	—	37,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	315	165	120	9/4	—	67,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1200	615	165	420	17/6	—	127,0	—	TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „Храни и национална сигурност“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: Food and National Security

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	ИТО 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	10.63	Суровинознание на продуктите от растителен произход	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Raw Material Science of Plant-Derived Products
2	18.28	Хранителна биотехнология	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
3	08.38	Суровинознание на продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Raw Material Science of Animal-Derived Products
4	15.35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
5	10.61	Консервиране и хладилна обработка на храните	30	15	—	15	ТО	—	6,0	—	Food Preservation and Refrigeration
		ОБЩО	150	75	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10.62	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	30	15	—	15	ТО	—	6,0	—	Fruit and Vegetable Processing Technologies
2	14.04	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Beverage Technology
3	09.22	Технология на млякото и млечните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Product Technology
4	08.47	Технология на месните и рибните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Meat and Fish Product Technology
5	12.70	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Bakery and Confectionery Product Technology
		ОБЩО	150	75	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	300	150	—	150	8/2	—	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	И/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР										2nd YEAR, 1st SEMESTER	
1. Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
	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	ТО	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	31.06	Основи на международната и националната сигурност	23	15	8	—	И	—	5,0	—	Fundamentals of international and national security
3	12.75	Стратегически хранителен резерв	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Strategic food reserve
4	13.62	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Control of excise duty beverages and tobacco products
5	10.54	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	15	—	И	—	6,0	—	Legislation and control in the food chain
6	10.73	Логистика на веригата за доставка на храни	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Logistics of the food supply chain
Факултативна дисциплина										Optional Course	
6	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation management
		ОБЩО	159	83	23	53	4/2	—	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, II СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 2nd SEMESTER
1. Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	TO	—	3,0	—	Business analysis and prognosis
	18.36	Автентичност на храните	23	15	—	8	TO	—	3,0	—	Food authenticity
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	31.07	Продоволствена сигурност	30	15	15	—	И		4,0	—	Food security
3	09.65	Устойчиви хранителни системи	30	15	15	—	TO	—	4,0	—	Sustainable food systems
4	18.57	Безопасност на храните и обществено здраве	30	15	15	—	И	—	4,0		Food safety and public health
5	10.74	Управление на кризи и защита на храните	30	15	15	—	И	—	4,0	—	Crisis management and food defense
6	31.05	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
		ОБЩО	143	75	60	8	4/2	—	37,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	302	158	83	61	8/4	—	67,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	602	308	83	211	16/6	—	127,0	—	TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING

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 – 19 с общ хорариум 1110 часа (92,5%);
- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 90 часа (7,5%);
- 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 – 1200 часа; изпити – 16; текущи оценки – 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;
- библиотеките на технологичните катедри – организирани по близки и сродни дисциплини и съдържат специализирана литература, списания, проспекти, видеофилми и др.;
- 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 СЦ при ЦИО „Качество и безопасност на храните“ (Протокол № 26/06.03.2019 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 44/24.06.2019 г.);
- в сила от началото на учебната 2020/2021 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Храни и национална сигурност“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч.	Изуч. в бр. сем.
I	СПЕЦИАЛНИ		-
1	Основи на международната и националната сигурност	45	един
2	Стратегически хранителен резерв	60	един
3	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	60	един
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	един
5	Логистика на веригата за доставка на храни	45	един
6	Продоволствена сигурност	60	един
7	Устойчиви хранителни системи	60	един
8	Безопасност на храните и обществено здраве	60	един
9	Управление на кризи и защита на храните	60	един
II	ИКОНОМИЧЕСКИ		-
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
III	ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ		-
1	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60	един
2	Хранителна биотехнология	60	един
3	Суровинознание на продуктите от животински произход	60	един
4	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60	един
5	Консервиране и хладилна обработка на храните	60	един
6	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60	един
7	Технология на напитките	60	един
8	Технология на млякото и млечните продукти	60	един
9	Технология на месните и рибните продукти	60	един
10	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60	един
	Общо	1200	-

Изучавани дисциплини на специалност „Храни и национална сигурност“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	1110
1	Основи на международната и националната сигурност	45
2	Стратегически хранителен резерв	60
3	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	60
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60
5	Логистика на веригата за доставка на храни	45
6	Продоволствена сигурност	60
7	Устойчиви хранителни системи	60
8	Безопасност на храните и обществено здраве	60
9	Управление на кризи и защита на храните	60
10	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60
11	Хранителна биотехнология	60
12	Суровинознание на продуктите от животински произход	60
13	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60
14	Консервиране и хладилна обработка на храните	60
15	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60
16	Технология на напитките	60
17	Технология на млякото и млечните продукти	60
18	Технология на месните и рибните продукти	60
19	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60
II	ИЗБИРАЕМИ (1 ОТ 2)	90
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Безопасност на генетично модифицирани храни	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Автентичност на храните	45
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	1200