

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.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 28/30.11.2022 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 14/31.10.2024 г.)

Утвърждавам,

Ректор:
(проф. д.н. инж. Г. Иванов)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 19

“АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 19

FOOD ANALYSIS AND CONTROL

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 години 1 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. Породе-ните 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 квалификацията и предназначението на специалиста с образователно-квалификационна степен **магистър** и професионална квалификация на **магистър-инженер** по специалност **АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**.

Магистърът по **Анализ и контрол на хранителните продукти** получава химични, инженерни, икономически, управленски и широко професионални знания в областта на своята специалност. Той е подготвен да познава и използва съвременните химични и инструментални методи за анализ, лабораторните апарати и съоръжения. Това щу му позволи да свързва целесъобразно и ефективно всички достижения на аналитичната наука във фундаментален и приложен аспект, с цел задоволяване изискването на обществото за поддържане качеството, безвредността и сигурността на храните. Придобитите знания в тази област на науката гарантират компетентност на завършилия специалист да се справи с организацията, контрола и управлението на технологичните процеси при производството на качествени и здравословни храни. Той може да прилага моделен мениджмънт, планиране и надеждна инвестиционна политика в технологии, касаещи получаването на висококачествена продукция.

Специалистът, завършил образователно-квалификационна степен магистър по специалност АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ трябва да притежава следните специфични умения:

- Осъществява научно-изследователска и развойна дейност в областта на хранителната технология, вкусовата технология и биотехнологията, аграрните и животновъдните производства и да ръководят научно-изследователски екипи, лаборатории, фирми и др.;

- Реализиране на аналитично-контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни, вкусови и биотехнологични продукти;

- Консултира и инспектира суровините и продуктите на хранителната, вкусовата технологии и биотехнологията в пътя им от производителя до крайния консуматор;

- Получава квалификация на експерт по химичен анализ и контрол в областта на хранителната наука и технология;

- Извършва организационно-управленска дейност;

- Преподава в средни и висши училища;

- Решава отговорни задачи в периметъра на дейности от държавната администрация.

Специалистът, завършил образователно-квалификационна степен магистър по специалност АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ може да извършва следните видове дейности:

- Научно-изследователска и развойна дейност в областта на хранителната технология, вкусовата технология и биотехнологията, аграрните и животновъдните продукти;

- Аналитично-контролна дейност във всички сфери и нива на производството и търговията с хранително-вкусови продукти и биотехнологични продукти;

- Преподавателска дейност в средни и висши училища;

- Други дейности в обхвата на държавната администрация.

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 “АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ”
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 години)

III. CURRICULUM – FULL-TIME

Programme: FOOD ANALYSIS AND CONTROL
Education and Qualification Degree: MASTER'S (2 years)

№	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	ИТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 1rd SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	02.28	Физични методи за анализ на храни	60	30	-	30	И	-	7.0	-	Physical Methods in Food Analysis
2	03.03	Химия на храните и процесите	60	30	-	30	И	-	7,0	-	Chemistry of Food and Processes
3	04.06	Ензимни методи за анализ на храни	45	30		15	И		5,0		Enzyme Methods of Analysis
4	02.26	Аналитични методи за контрол на химични контаминанти в храни	60	30	-	30	И	-	7.0	-	Analytical Methods for Control of Chemical Contaminants in Food
5	03.27	Химия на хранителния вкус	30	15	-	15	ТО	-	4,0	-	Food Taste Chemistry
		ОБЩО	255	135	-	120	4/1	-	30,0	-	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2th SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	02.27	Хеометрия и статистика в анализа на храни	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Chemometrics and Statistics in Food Analysis
2	04.04	Хранителна биохимия	45	30	-	15	И	-	4,0	-	Food Biochemistry
3	05.06	Микробиологичен анализ и контрол на храните	45	30	-	15	И	-	4,0	-	Microbiological Analysis and Control of Food
4	10.05	Контрол и регулация на безопасността на храните	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Control and Regulation of Food Safety
5	02.07	НИРС	(30)	-	-	(30)	ТО	-	1,0	-	Scientific Research Work with Students
6	02.05	Преддипломен стаж - 3 седмици	(90)	-	-	-	И	-	2,0	-	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
7	02.06	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	-	-	-	И	-	15,0	-	Final examination/Master Thesis
Факултативна дисциплина											
8	02.17	Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи*	60	30	-	30	ТО	-	5,0	-	Mechanism and Analysis of Biological Activity of Food Systems
9	02.16	Организация и дейност на контролните лаборатории*	30	15	15		ТО	-	4,0	-	Organisation and Operation of Control Laboratories
		ОБЩО	195	120	45	30	6/3	-	35,0	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	450	255	45	150	10/4	-	65,0	-	TOTAL FOR THE YEAR

* За студенти, които не са завършили ОКС Бакалавър „Анализ и контрол на хранителните продукти“

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 години)

IV. CURRICULUM – PART-TIME
 Programme: FOOD ANALYSIS AND CONTROL
 Education and Qualification Degree: MASTER'S (1 years)

№	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										1st YEAR, 1rd SEMESTER	
Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
1	02.28	Физични методи за анализ на храни	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Physical Methods in Food Analysis
2	03.03	Химия на храните и процесите	30	15	-	15	И	-	5,0	-	Chemistry of Food and Processes
3	04.06	Ензимни методи за анализ на храни	23	15		8	И		4,0	-	Enzyme Methods of Analysis
4	02.26	Аналитични методи за контрол на химични контаминанти в храни	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Analytical Methods for Control of Chemical Contaminants in Food
5	03.27	Химия на хранителния вкус	15	8	-	7	ТО	-	3,0	-	Food Taste Chemistry
ОБЩО			128	68	-	60	4/1	-	30,0	-	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	02.27	Хеометрия и статистика в анализа на храни	30	15	15	-	И	-	5.0	-	Chemometrics and Statistics in Food Analysis
2	04.04	Хранителна биохимия	23	15	-	8	И	-	4.0	-	Food Biochemistry
3	05.06	Микробиологичен анализ и контрол на храните	23	15	-	8	И	-	4,0	-	Microbiological Analysis and Control of Food
4	10.05	Контрол и регулация на безопасността на храните	23	15	8	-	И	-	4.0	-	Control and Regulation of Food Safety
5	02.07	НИРС	(30)	-	-	(30)	ТО	-	1,0	-	Scientific Research Work with Students
6	02.15	Индивидуална работа с преподаватели	-	-	-	-	-	-	2,0	-	Individual Tutorials
7	02.06	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	-	-	-	И	-	15,0	-	Final examination/Master Thesis
Факултативна дисциплина											Compulsory Courses
8	02.17	Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи*	60	30	-	30	ТО	-	5,0	-	Mechanism and Analysis of Biological Activity of Food Systems
9	02.16	Организация и дейност на контролните лаборатории*	30	15	15		ТО	-	4,0	-	Organisation and Operation of Control Laboratories
		ОБЩО	99	60	23	16	5/1	-	35,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	227	128	23	76	9/2	-	65,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

* За студенти, които не са завършили ОКС Бакалавър „Анализ и контрол на хранителните продукти“

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва дисциплини, които разширяват и задълбочават теоретичната подготовка в областта на химичните, биохимичните и микробиологичните процеси в хранителната и вкусовата технология; създават съвременни знания в областта на хранителния анализ чрез овладяване на химични, биохимични и микробиологични методи за контрол на хранителни продукти и процесите на тяхното получаване.

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. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини - 10 с общ хорариум 450 часа (100%);
- факултативни дисциплини - 2 с общ хорариум 90 часа, които при избор от студентите носи допълнително кредита.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

Студентите от специалност „Анализ и контрол на хранителните продукти“ ползват база, осигуряваща обучението на добро ниво:

- провеждане на лекции и практически занятия в базата на УХТ;
- работа в химически лаборатории;

Ръководител на катедра „Аналитична химия и физикохимия“:

(доц. д-р В. Гандова)

- работа в компютърни класове на Изчислителния център на УХТ и катедрите;
- работа с програмни продукти по Аналитична химия;
- работа в Централната научно-изследователска лаборатория на УХТ.

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 КС (Протокол № 14/ 18.09.2024 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол №9/17.10.2024 г.)
- в сила от учебната 2024/2025 г.

Декан на Технологичен факултет:

(проф. д.н. В. Попова)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Анализ и контрол на хранителните продукти“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	450 (100)	
1	Физични методи за анализ на храни	60	един
2	Химия на храните и процесите	60	един
3	Ензимни методи за анализ на храни	45	един
4	Аналитични методи за контрол на химични контаминанти в храни	60	един
5	Химия на хранителния вкус	30	един
6	Хемометрия и статистика в анализа на храни	60	един
7	Хранителна биохимия	45	един
8	Микробиологичен анализ и контрол на храните	45	един
9	Контрол и регулация на безопасността на храните	45	един
10	НИРС	(30)	един
	Общо	450	

* при избор на дисциплината

Изучавани дисциплини на специалност „Анализ и контрол на хранителните продукти“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
I	Задължителни	450 (100%)
1	Физични методи за анализ на храни	60
2	Химия на храните и процесите	60
3	Ензимни методи за анализ на храни	45
4	Аналитични методи за контрол на химични контаминанти в храни	60
5	Химия на хранителния вкус	30
6	Хемометрия и статистика в анализа на храни	60
7	Хранителна биохимия	45
8	Микробиологичен анализ и контрол на храните	45
9	Контрол и регулация на безопасността на храните	45
10	НИРС	(30)
II	Факултативни	
1	Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи	60
2	Организация и дейност на контролните лаборатории	30
	Общо	450

* при избор на дисциплината