

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: **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: **2 години**

Programme Duration: **2 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА***

Mode of Training: **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. Породежите 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 | 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 “АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ“
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 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 | И/О 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) | | | | | |
| Задължителни дисциплини | | | | | | Compulsory Courses | | | | | |
| 1 | 01.03 | Неорганична химия | 45 | 30 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Inorganic Chemistry |
| 2 | 03.01 | Органична химия | 45 | 30 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Organic Chemistry |
| 3 | 04.18 | Биохимия I ч. | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 6,0 | - | Biochemistry: Part 1 |
| 4 | 05.01 | Микробиология | 75 | 30 | - | 45 | И | - | 6,0 | - | Microbiology |
| 5 | 01.17 M | Хранителна физикохимия | 90 | 45 | - | 45 | И | - | 8,0 | - | Food Physical Chemistry |
| ОБЩО | | | 315 | 165 | - | 150 | 5/0 | - | 30,0 | - | TOTAL |

| № | 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, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ) | | | | | | 1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS) | | | | | |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 02.01 | Аналитична химия | 90 | 45 | - | 45 | И | - | 7,0 | - | Analytical Chemistry |
| 2 | 03.05 | Химия на природните съединения | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 5,0 | - | Chemistry of Natural Compounds |
| 3 | 04.19 | Биохимия II ч. | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 6,0 | - | Biochemistry: Part 2 |
| 4 | 02.13 М | Анализ на храните | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 7,0 | - | Food Analysis |
| 5 | 02.15 | Индивидуална работа с преподаватели | - | - | - | - | - | - | 5,0 | - | Individual Tutorials |
| ОБЩО | | | 270 | 165 | - | 135 | 4/0 | - | 30,0 | - | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 585 | 330 | - | 285 | 9/0 | - | 60,0 | - | TOTAL FOR THE 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 | ИТО E/CA | КП/КР Projects | | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
| II КУРС, III 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 |

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

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--|-------|---|------------|------------|-----------|------------|-------------|----------|-------------|----------|--|
| II КУРС, IV 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 | - | - | И | - | 4,0 | - | Food Biochemistry |
| 3 | 05.06 | Микробиологичен анализ и контрол на храните | 45 | 30 | - | - | 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) | - | - | - | 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 | | | | | | | | | | | 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 | | | 195 | 120 | 45 | 30 | 6/1 | - | 35,0 | - | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 450 | 255 | 45 | 150 | 10/2 | - | 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“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART-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 | 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, 1st SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 01.03 | Неорганична химия | 23 | 15 | - | 8 | И | - | 5,0 | - | Inorganic Chemistry |
| 2 | 03.01 | Органична химия | 23 | 15 | - | 8 | И | - | 5,0 | - | Organic Chemistry |
| 3 | 04.18 | Биохимия I ч. | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 6.0 | - | Biochemistry: Part 1 |
| 4 | 05.01 | Микробиология | 38 | 15 | - | 23 | И | - | 6,0 | - | Microbiology |
| 5 | 01.17 М | Хранителна физикохимия | 45 | 22 | - | 23 | И | - | 8,0 | - | Food Physical Chemistry |
| | | ОБЩО | 159 | 82 | - | 77 | 5/0 | - | 30,0 | - | TOTAL |

| № | 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, II СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | 1st YEAR, 1st SEMESTER | |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | Compulsory Courses | |
| 1 | 02.01 | Аналитична химия | 45 | 22 | - | 23 | И | - | 7,0 | - | Analytical Chemistry |
| 2 | 03.05 | Химия на природните съединения | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Chemistry of Natural Compounds |
| 3 | 04.19 | Биохимия II ч. | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 6,0 | - | Biochemistry: Part 2 |
| 4 | 02.13 М | Анализ на храните | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 7,0 | - | Food Analysis |
| 5 | 02.15 | Индивидуална работа със студенти | - | - | - | - | - | - | 5,0 | - | Individual Tutorials |
| ОБЩО | | | 135 | 67 | - | 68 | 4/0 | - | 30,0 | - | TOTAL |
| ОБЩО ЗА ГОДИНАТА | | | 294 | 149 | - | 145 | 9/0 | - | 60,0 | - | TOTAL FOR THE YEAR |

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

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

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

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|--------------------------------|-------|---|------------|------------|-----------|-----------|------------|----------|-------------|----------|---|
| II КУРС, IV СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | 1st YEAR, 4th SEMESTER |
| Задължителни дисциплини | | | | | | | | | | | Compulsory Courses |
| 1 | 02.27 | Хемотрия и статистика в анализа на храните | 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* | 30 | 15 | - | 15 | ТО | - | 5,0 | - | Mechanism and Analysis of Biological Activity of Food Systems |
| 9 | 02.16 | Организация и дейност на контролните лаборатории* | 15 | 8 | - | 7 | 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 – 19 с общ хорариум 1035 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 | 1035 (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 | Хеометрия 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 |
| 11 | Неорганична химия | 45 | един |
| 12 | Органична химия | 45 | един |
| 13 | Биохимия I ч. | 60 | един |
| 14 | Микробиология | 75 | един |
| 15 | Анализ на храните | 60 | един |
| 16 | Аналитична химия | 90 | един |
| 17 | Химия на природните съединения | 60 | един |
| 18 | Биохимия II ч. | 60 | един |
| 19 | Хранителна физикохимия | 90 | един |
| | Общо | 1035 | |

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

| № | ДИСЦИПЛИНИ | Хорариум, ч. (%) |
|-----------|---|------------------------|
| I | Задължителни | 1035 (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 | Хеометрия 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) |
| 11 | Неорганична химия | 45 |
| 12 | Органична химия | 45 |
| 13 | Биохимия I ч. | 60 |
| 14 | Микробиология | 75 |
| 15 | Анализ на храните | 60 |
| 16 | Аналитична химия | 90 |
| 17 | Химия на природните съединения | 60 |
| 18 | Биохимия II ч. | 60 |
| 19 | Хранителна физикохимия | 90 |
| II | Факултативни | |
| 1 | Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи* | 60 |
| 2 | Организация и дейност на контролните лаборатории* | 30 |
| | Общо | 1035 |

* при избор на дисциплината