

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

Приет 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 – 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/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	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	60	45	—	15	И	—	7,0	—	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	—	5,0	—	Scientific Research work with students
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		ОБЩО	195	120	—	75	3/1	1	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	465	270	—	195	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	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, 3rd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	08.55	Създаване на нов хранителен продукт	30	15		15	И	КР	4,0	—	New Product Development
2	06.19	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	60	30	—	30	ТО	КР	6,0	—	Project Design and Industrial Buildings
3	08.41	Функционални месни и рибни продукти	45	30		15	ТО	—	5,0	—	Functional Meat And Fish Products
4	08.42	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60	30		30	И	—	6,0	—	Modern Technologies in the Meat and Fish Industries
5	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	60	30		30	И	—	6,0	—	Food Safety Management Systems
Факултативна дисциплина						Optional Course					
6	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	—	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
		ОБЩО	255	135	—	120	3/2	2	27,0	—	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)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	60	45	—	15	И	—	5,0	—	Quality Management Of Meat And Fish Products
2	08.44	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Innovations in The Equipment For The Meat and Fish Industries
3	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
4	08.46	Технологичен проект	30	—	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
5	08.13	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
6	08.16	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		ОБЩО	195	105	—	90	4/2	1(2)	33,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	450	240	—	210	7/4	2(3)	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ	915	510	—	375	14/5	3(3)	120,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

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	30	23	—	7	И	—	7,0	—	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	—	5,0	—	Scientific Research Work With Students	
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials	
		ОБЩО	98	61	—	37	3/1	1	30,0	—	TOTAL	
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	234	137	—	97	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	ИТО 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	
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
1	08.55	Създаване на нов хранителен продукт	15	7	—	8	И	КР	4,0	—	New Product Development
2	06.19	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	30	15	—	15	ТО	КР	6,0	—	Project Design and Industrial Buildings
3	08.41	Функционални месни и рибни продукти	23	15		8	ТО	—	5,0	—	Functional Meat And Fish Products
4	08.42	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	30	15		15	И	—	6,0	—	Modern Technologies In The Meat And Fish Industries
5	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15		15	И	—	6,0	—	Food Safety Management Systems
Факултативна дисциплина										Optional Course	
6	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	—	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			128	67	—	61	3/2	2	27,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	30	23	—	7	И	—	5,0	—	Quality Management Of Meat And Fish Products
2	06.19	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	30	15	—	15	ТО	КР	6,0	—	Project Design and Industrial Buildings
3	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
4	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
5	08.46	Технологичен проект	15	—	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
6	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials
7	08.16	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		ОБЩО	135	76	—	59	4/2	1(2)	33,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	263	143	—	120	7/4	2(3)	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ	497	280	—	217	14/5	3(3)	120,0	—	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. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	60/90 ()	
1	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	60	един
	V. ХУМАНИТАРНИ	45//90/120 (4,17/8,33/11,11)	
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	60	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	Създаване на нов хранителен продукт	30	един
14	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	45	един
15	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60	един
16	Технологичен проект	30	един
	ОБЩО	915	

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	60
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	Създаване на нов хранителен продукт	30
14	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	45
15	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60
16	Технологичен проект	30
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	ОБЩО	915

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 – 16 с общ хорариум 915 часа (100 %);
- 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 – 915 часа; изпити – 14; текущи оценки – 5; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломна работа – 250 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

Ръководител на катедра
„Технология на месото и рибата“:

(чл.-кор. проф. д.т.н инж. Ст. Драгоев)

Декан
на Технологичен факултет:

(проф. д.н. инж. В. Попова)

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 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 КС (Протокол № 6/ 03.10.2024 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 9/17.10.2024 г.);
- в сила от началото на учебната 2024/2025 година.