

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 11-40

„Технология и управление при производството на млечни  
продукти“

**C U R R I C U L U M**

of Programme: Code 11-40

„Technology and management in dairy products manufacturing“

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**  
Professional Field: **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**

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР**  
Professional Qualification: **MASTER-ENGINEER**

Срок на обучение: **1 година**  
Program Duration: **1 year**

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. 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

Обучението по специалността **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** в образователно-квалификационна степен **„Магистър“**, **подготвя** висококвалифицирани специалисти със задълбочена теоретична и професионална подготовка и организационно-управленски умения в областта на млекопреработвателната промишленост.

Продължителността на обучението е една година след придобита ОКС „Бакалавър“ по специалности от професионално направление 5.12. Хранителни технологии и 2 години след придобита ОКС „Бакалавър“ или „Магистър“ по други професионални направления

Дипломираният специалист с ОКС „Магистър“ по специалността **„Технология и управление при производството на млечни продукти“**, надгражда знанията си в професионалното си направление и придобива умения, необходими за организационна, проектантска, научноизследователска и преподавателска дейност.

Придобилите специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** с ОКС „Магистър“ притежават интердисциплинарни знания, които им дават възможност да:

- планират, организират и управляват технологичните процеси, свързани с производството на млечни продукти;
- управляват и контролират качеството и безопасността на суровините, материалите и готовата продукция;
- разработват и внедряват нови технологии за производство на млечни продукти;
- участват в процеса на иновационно проектиране
- участват в разработването на национални и международни проекти
- осъществяват бизнес комуникации

Дипломираният магистър от специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** получава професионална квалификация, която му дава възможност да заема ръководни и изпълнителски длъжности в държавния и частния сектор, научноизследователската, преподавателската и проектантската дейност.

**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	5	3	—	—	—	—	—	2	6	1	42	—	42

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „Технология и управление при производството на млечни продукти“  
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Program: “Technology and management in dairy products manufacturing”  
Education and Qualification Degree: MASTER (1 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)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>1.Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
	09-59	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Technological control in production of dairy products
	09-80	Традиционни млечни продукти	30	15	-	15	ТО	—	4,0	—	Traditional dairy products
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2.	06-74	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	60	30	—	30	ТО	КР	6,0	—	Investment Projection and Industrial Buildings
3.	09-57	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Innovations in dairy processing and equipment
4.	09-07	Безопасност и качество на млечните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Safety and quality of dairy products
5.	09-08	Стартерни култури за млечни продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Starter cultures for dairy products
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
6.	09-81	Устойчиви системи при добив на мляко и млечни продукти	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0		Sustainable systems in the production of milk and dairy products
<b>ОБЩО</b>			<b>270</b>	<b>135</b>	<b>-</b>	<b>135</b>	<b>3/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1.	09-43	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	15	—	30	И	—	6,0	—	Processing of Dairy By-products
2.	09-24	Функционални млечни продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Functional Dairy Products
3.	09-60	Сензорен анализ на млечни продукти	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Sensory evaluation of Dairy Products
4.	09-61	Технологично проектиране	45	15	—	30	ТО	КП	6,0	—	Technological design
5.	09-16	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	6,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
6.	09-17	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>195</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>105</b>	<b>3/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>465</b>	<b>225</b>	<b>-</b>	<b>240</b>	<b>6/4</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

Специалност „Технология и управление при производството на млечни продукти“  
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

**IV. CURRICULUM – PART TIME**

Program: “Technology and management of dairy product production”  
Education and Qualification Degree: MASTER (1 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)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>										<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>	
<b>1.Избираема дисциплина (1 от 2)</b>										<b>Elective Course (1 of 2)</b>	
	09-59	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	15	8	—	7	ТО	—	4,0	—	Technological control in production of dairy products
	09-80	Традиционни млечни продукти	15	8	-	7	ТО	—	4,0	—	Traditional dairy products
<b>Задължителни дисциплини</b>										<b>Compulsory Courses</b>	
2.	06-74	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	30	15	—	15	ТО	КР	6,0	—	Investment Projection and Industrial Buildings
3.	09-57	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Innovations in dairy processing and equipment
4.	09-07	Безопасност и качество на млечните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Safety and quality of dairy products
5.	09-08	Стартерни култури за млечни продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Starter cultures for dairy products
<b>Факултативна дисциплина</b>										<b>Optional Course</b>	
6.	09-81	Устойчиви системи при добив на мляко и млечни продукти	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0		Sustainable systems in the production of milk and dairy products
<b>ОБЩО</b>			<b>135</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	<b>67</b>	<b>3/2</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

Специалност „Технология и управление при производството на млечни продукти“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

**IV. CURRICULUM – PART TIME**

Program: “Technology and management of dairy product production”

Education and Qualification Degree: MASTER (1 year)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1.	09-43	Безотпадни технологии в млечната промишленост	23	8	—	15	И	—	6,0	—	Processing of Dairy By-products
2.	09-24	Функционални млечни продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Functional Dairy Products
3.	09-60	Сензорен анализ на млечни продукти	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Sensory evaluation of Dairy Products
4.	09-61	Технологично проектиране	23	8	—	15	ТО	КП	6,0	—	Technological design
5.	09-16	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	-	—	6,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
6.	09-17	Държавен изпит /Дипломна работа/ Дипломен проект	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>99</b>	<b>46</b>	<b>-</b>	<b>53</b>	<b>3/1</b>	<b>1</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>234</b>	<b>114</b>	<b>-</b>	<b>120</b>	<b>6/3</b>	<b>2</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на производството на мляко и млечни продукти.

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 – 8 с общ хорариум 435 часа (85,0 %);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 30 часа (7,5 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа (7,5 %), която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 465 часа; изпити – 6; текущи оценки – 4; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 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 в полупромишлени условия.

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

и.д. Ръководител на катедра  
„Технология на млякото и млечните продукти“:

(доц. д-р Михаела Иванова)

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническа литература, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните бази данни:
  - Web of science;
  - Scopus и Science direct.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специализирана литература;
- центъра по компютърни технологии на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 11/20.09.2024 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 9/17.10.2024 г.);
- в сила от началото на учебната 2024/2025 година.

Декан  
на Технологичен факултет:

(проф. д.н. инж. Венелина Попова)



Структура на учебния план за обучение на специалност  
**„Технология и управление при производството на млечни продукти“**

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>60 (12,9 %)</b>	
1.	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	60	един
	<b>II. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>405 (87,1 %)</b>	
1.	Безопасност и качество на млечните продукти	60	един
2.	Функционални млечни продукти	60	един
3.	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60	един
4.	Стартерни култури за млечни продукти	60	един
5.	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	един
6.	Сензорен анализ на млечни продукти	45	един
7.	Технологично проектиране	45	един
8.	Традиционни млечни продукти/ Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>465</b>	

Изучавани дисциплини на специалност  
**„Технология и управление при производството на млечни продукти“**

<b>№</b>	<b>ДИСЦИПЛИНИ</b>	<b>Хорариум, часове</b>
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>435</b>
1.	Инвестиционно проектиране и промишлени сгради	60
2.	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60
3.	Безопасност и качество на млечните продукти	60
4.	Стартерни култури за млечни продукти	60
5.	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45
6.	Функционални млечни продукти	60
7.	Сензорен анализ на млечни продукти	45
8.	Технологично проектиране	45
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2</b>	<b>30</b>
1.	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30
	Традиционни млечни продукти	30
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>30</b>
1.	Устойчиви системи при добив на мляко и млечни продукти	30
	<b>ОБЩО</b>	<b>495</b>