РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ **МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

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

Приет с решение на АС (Протокол № 33/14.09.2026 г.)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. д.н. инж. Г. Иванов)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 11-03-2026

„Технология и управление при производството на млечни продукти“

CURRICULUM

of programme: Code 11-03-2026

“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 години**
Programme Duration:	**1 year**
Форма на обучение:	**РЕДОВНА, ЗАДОЧНА**
Mode of Training:	**FULL-TIME, PART-TIME**

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, както и с организационно-управленски умения в областта на млекопреработвателната промишленост.

Продължителността на обучението е **една година** след придобита образователно-квалификационна степен „Бакалавър“ по специалности от професионални направления: 3.9. Туризъм 4.2. Химически науки, 4.3. Биологически науки, 5.11. Биотехнологии, 5.12. Хранителни технологии, както и специалности от професионално направление 5.13. Общо инженерство (завършили в Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив).

Дипломираният специалист с ОКС „Магистър“ по специалността „**Технология и управление при производството на млечни продукти“** надгражда знанията си в професионалното направление и придобива умения, необходими за осъществяване на организационна, 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“** придобива професионална квалификация, която му дава възможност да заема ръководни и изпълнителски длъжности в държавния и частния сектор, както и да се реализира в научноизследователската и преподавателската дейност.

II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

Обучението по специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“**, образователно-квалификационна степен „**Магистър**“, професионално направление **5.12. Хранителни технологии**, е насочено към подготовката на висококвалифицирани специалисти за нуждите на млекопреработвателната промишленост и свързаните с нея сектори.

Получените по време на обучението специализирани технологични знания, практическа подготовка и професионална квалификация дават възможност на инженера с ОКС „Магистър” да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството, да извършва учебно-преподавателска и научноизследователска дейност, както и да участва като консултант и експерт в състава на колективи за разработване на нови продукти, технологии и предприятия. Може да бъде ръководител на производството или технолог в млекопреработвателни предприятия; да ръководи екип по управление на качеството и безопасността на храните в производствени или търговски обекти; да ръководи лаборатории за химико-технологичен и микробиологичен контрол в производствените предприятия; да ръководи или да е експерт в екип за разработването на иновативни продукти и внедряването на съвременни технологични решения; да е експерт по безопасността и качеството на храните в системата на официалния (институционалния) контрол. Дипломираните студенти с ОКС „Магистър“ по специалността могат да усъвършенстват знанията си и да повишат своята квалификация в ОНС „Доктор”.

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Целите на обучението са съсредоточени върху придобиване на знания, умения и подходи за изпълнение на високо ниво на личностни и професионални компетентности в областта на реализирането и управлението на производствената, контролната и инженерна дейност в млекопреработвателните предприятия.

Образователните цели на специалността са обвързани с подготовката на инженер-технолози на висше управленско ниво в млекопреработвателната промишленост и свързаните с нея сектори

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМПЕТЕНТНОСТИ

Завършилите инженери с ОКС „Магистър“ притежават професионални компетентности в областта на хранителните технологии, свързани с управлението на процесите по контрол на качеството и безопасността при производството и преработката на мляко и млечни продукти. Те придобиват умения да анализират и управляват ефективно производствените процеси; да предлагат идеи и решения за развиване на иновативност и конкурентни предимства на предприятията и организациите.

Придобилите ОКС „Магистър“ по специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** имат следните **ключови компетентности:**

- личностна и социална компетентност;
- компетентност за придобиване на организационни, мениджърски умения и развитие на практическите способности;
- компетентност в областта на иновативни технологии при производство на млечни продукти и инженерството;
- компетентност за оптимизиране на производството и качеството на готовата продукция.

Обучението има за цел формиране на следните **общи умения и компетентности:**

- управленски умения и лидерство;
- прилагане на ефективни модели на вземане на решения;
- аналитични умения;
- комуникативни и социални компетентности;
- умения за управление на проекти и работа в екип;
- изследователски умения и иновативен подход;
- умения за ефективно използване на ресурсите;
- високи стандарти на професионално поведение.

Дипломираният магистър по специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** притежава следните **професионални знания и компетентности**:

- проявява творчество и новаторство в професионалната си област, инициира процеси и организира дейности, изискващи висока степен на съгласуваност и екипност, демонстрира лидерски качества за реализацията на нови идеи;

- може да прилага съвременни AI методи, процеси и подходи в областта на технологиите на млечните продукти;
- инициира промени и управлява процесите на иновация;
- планира дейностите в работата си, като демонстрира точна и коректна представа за същността и взаимозависимостите между процесите, които протичат в организацията;
- диагностицира проблемите и ги решава, като се основава на съвременни изследвания и анализи, включително и с интердисциплинарен аспект;
- самостоятелно управлява екипи за решаването на сложни проблеми в динамична среда, с множество взаимодействащи фактори и вариативни възможности;
- събира, обработва и интерпретира данни, необходими за решаването на сложни проблеми от изучаваната област;
- прилага придобитите знания и умения за решаване на конкретни задачи в нови и непознати условия;
- формулира адекватна преценка в ситуации, характеризиращи се с непълна или ограничена информация и непредсказуемост;
- формулира ясно и разбираемо идеи, проблеми и решения; изразява мнение по процесите в областта;
- познава принципите в осъществяване на бизнес комуникации и правилата на деловите взаимоотношения;
- комуникира пълноценно с колеги, ръководители и неспециалисти, като проявява разбиране, толерантност и екипен дух.

ПРОФЕСИОНАЛНА РЕАЛИЗАЦИЯ И ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРОДЪЛЖАВАНЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

Срокът на обучение в ОКС “Магистър” е една година след придобита ОКС „Бакалавър“ по специалности от професионални направления: 3.9. Туризъм, 4.2. Химически науки, 4.3. Биологически науки, 5.11. Биотехнологии, 5.12. Хранителни технологии; 5.13. Общо инженерство, за завършили в Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив.

Студентите придобиват задълбочени специализирани знания и практически умения в следните основни направления:

- иновативни технологични и технически решения при производството на млечни продукти;
- контрол и управление на технологичните процеси при производството на млечни продукти;
- безопасност и качество на млечните продукти;
- стартерни култури и тяхното приложение в производството на млечни продукти;
- безотпадни технологии в млечната промишленост;
- разработване и производство на функционални млечни продукти;
- сензорен анализ и оценка на качеството на млечните продукти;
- технологии за производство на сирена, млечнокисели и трайни млечни продукти;
- традиционни млечни продукти;
- технологично проектиране в млечната промишленост.

Получилите ОКС „Магистър” по специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** притежават широк спектър от фундаментални високоспециализирани знания в областта на млякото и млечните продукти, които им дават възможност да:

- обработват, анализират и интерпретират информация, необходима за управлението и контрола на технологичните процеси при производството на млечни продукти;
- анализират и оценяват микробиологичните, химичните и физичните опасности при производството на млечни продукти;
- оптимизират производствените параметри и сензорните качества на готовите млечни продукти;
- демонстрират умения за самостоятелно решаване на проблеми, свързани с управлението, качеството и безопасността на суровините, материалите и готовата продукция;
- интегрират придобитите теоретични знания и практически умения при разработването и внедряването на нови технологии за производство на млечни продукти;
- участват в процесите на технологичното проектиране;
- участват в разработването и изпълнението на национални и международни проекти;

- осъществяват бизнес комуникации в мултудисциплинарна и международна среда.

Обучението в ОКС “Магистър“ по специалност **„Технология и управление при производството на млечни продукти“** дава възможност за успешна професионална реализация на ръководни позиции в съвременната конкурентна и динамична икономическа среда, като: инженер-технолози и мениджъри в индустриални предприятия, ръководители и участници в научноизследователска, развойна и контролна дейност, ръководители на консултантски екипи, в образователни институции и др.

Придобилите ОКС „Магистър“ по специалността могат да усъвършенстват своите знания и умения и да повишат своята квалификация в ОНС „Доктор”.

III. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Извънаудиторна дейност		Изпитни сесии /общо/		Опознавателни и учебни практики, сезонни и преддипломни стажове	Държавен изпит – подготовка и провеждане	Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.			уч. заетост	ваканции	общо
I	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	9	36	5	50

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
Специалност „Технология и управление при производството на млечни продукти“
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME
Programme: „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 ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 1st SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	32-00-26	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Project Design and Industrial Buildings
2	33-00-45	Маркетинг и поведение на потребителя	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Marketing and Consumer Behaviour
3	41-00-40	Специализирана чуждоезикова комуникация	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Specialised Foreign Language Communication
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	15-00-18	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60	30	—	30	И	—	2,0	5,0	7,0	Да	Innovations in Dairy Processing and Equipment
5	15-00-19	Безопасност и качество на млечните продукти	45	30	—	15	И	КР	1,5	4,5	6,0	Да	Safety and Quality of Dairy Products
6	15-00-20	Стартерни култури за млечни продукти	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	Да	Starter Cultures for Dairy Products
7	15-00-21	Традиционни млечни продукти	30	15	—	15	ТО	—	1,0	5,0	6,0	Да	Traditional Dairy Products
Приравнителни дисциплини													**Bridging Courses**
8	15-00-01	Суровинознание на млякото	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Milk Raw Materials
9	15-00-05M	Технология на млечнокиселите продукти	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	Да	Technology of Fermented Dairy Products
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
10	15-00-22	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30	15	—	15	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Technological Control in Production of Dairy Products
ОБЩО			**225**	**120**	**15**	**105**	**3/2**	**1**	**7,5**	**22,5**	**30,0**	**5**	**TOTAL**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ			**330**	**180**	**15**	**150**	**5/2**	**1**	**11,0**	**31,0**	**42,0**	**7**	**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО Е/СМ	КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 2nd SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	33-00-46	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Entrepreneurship and Innovation Management
2	17-00-43	Тотално управление на качеството	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Total Quality Management
3	31-03-10	AI и IoT в хранителната индустрия	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	AI and IoT in the Food Industry
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	15-00-23	Функционални млечни продукти	60	30	—	30	И	—	2,0	5,0	7,0	Да	Functional Dairy Products
5	15-00-24	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	15	—	30	И	—	1,5	4,5	6,0	Да	Processing of Dairy By-products
6	15-00-25	Сензорен анализ на млечни продукти	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	Да	Sensory Evaluation of Dairy Products
7	15-00-26	Технологично проектиране	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Technological Design
8	15-00-28	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	ТО	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
9	15-00-29	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
Приравнителни дисциплини													**Bridging Courses**
10	15-00-02	Технология на млечните продукти	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Technology of Dairy Products
11	15-00-07	Технология на видовете сирене	45	30		15	И	—	1,5	4,5	6,0	Да	Technology of Cheese Varieties
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
12	31-01-04	Статистика и обработка на данни	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Statistics and Data Processing
13	15-00-27	Устойчиви системи при добив на мляко и млечни продукти	30	15	15	—	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Sustainable Systems in the Production of Milk and Dairy Products
ОБЩО			**225**	**105**	**15**	**120**	**3/2**	**1**	**7,5**	**37,5**	**45,0**	**5**	**TOTAL**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ			**330**	**165**	**15**	**165**	**5/2**	**1**	**11,0**	**46,0**	**57,0**	**7**	**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			**450**	**225**	**30**	**225**	**6/4**	**2**	**15,0**	**60,0**	**75,0**	**10**	**TOTAL FOR THE YEAR**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ			**660**	**345**	**30**	**315**	**10/4**	**2**	**22,0**	**77,0**	**99,0**	**14**	**TOTAL FOR THE YEAR WITH BRIDGING COURSES**

И – изпит; ТО – текуща оценка; ЗЧ – зачита се. КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, HACCP план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.

УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „Технология и управление при производството на млечни продукти“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: “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 ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 1st SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	32-00-26	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	Industrial Buildings and Investment Design
2	33-00-45	Маркетинг и поведение на потребителя	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	Marketing and Consumer Behaviour
3	41-00-40	Специализирана чуждоезикова комуникация	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	Специализирана чуждоезикова комуникация
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	15-00-18	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	30	15	—	15	И	—	1,0	6,0	7,0	Да	Innovations in Dairy Processing and Equipment
5	15-00-19	Безопасност и качество на млечните продукти	23	15	—	8	И	КР	0,5	5,5	6,0	Да	Safety and Quality of Dairy Products
6	15-00-20	Стартерни култури за млечни продукти	23	15	—	8	И	—	0,5	5,5	6,0	Да	Starter Cultures for Dairy Products
7	15-00-21	Традиционни млечни продукти	15	8	—	7	ТО	—	0,5	5,5	6,0	Да	Traditional Dairy Products
Приравнителни дисциплини													**Bridging Courses**
8	15-00-01	Суровинознание на млякото	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Milk Raw Materials
9	15-00-05M	Технология на млечнокиселите продукти	23	15	—	8	И	—	0,5	5,5	6,0	Да	Technology of Fermented Dairy Products
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
10	15-00-22	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	15	8	—	7	ТО	—	0,5	3,5	4,0	Да	Technological Control in Production of Dairy Products
ОБЩО			**114**	**61**	**7**	**53**	**3/2**	**1**	**3,0**	**27,0**	**30,0**	**5**	**TOTAL**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ			**167**	**91**	**7**	**76**	**5/2**	**1**	**4,5**	**37,5**	**42,0**	**7**	**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 1st SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	33-00-46	Предприемачество и иновационен мениджмънт	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	Entrepreneurship and Innovation Management
2	17-00-43	Тотално управление на качеството	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	Total Quality Management
3	31-03-10	AI и IoT в хранителната индустрия	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	AI and IoT in the Food Industry
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	15-00-23	Функционални млечни продукти	30	15	—	15	И	—	1,0	6,0	7,0	Да	Functional Dairy Products
5	15-00-24	Безотпадни технологии в млечната промишленост	23	8	—	15	И	—	0,5	5,5	6,0	Да	Processing of Dairy By-products
6	15-00-25	Сензорен анализ на млечни продукти	23	15	—	8	И	—	0,5	5,5	6,0	Да	Sensory Evaluation of Dairy Products
7	15-00-26	Технологично проектиране	15	8	—	7	ТО	КР	0,5	3,5	4,0	Да	Technological Design
8	15-00-28	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	ТО	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
9	15-00-29	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
Приравнителни дисциплини													**Bridging Courses**
10	15-00-02	Технология на млечните продукти	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Technology of Dairy Products
11	15-00-07	Технология на видовете сирене	23	15	—	8	И	—	0,5	5,5	6,0	Да	Technology of Cheese Varieties
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
12	31-01-04	Статистика и обработка на данни	23	8	—	15	ТО	—	0,5	3,5	4,0	Да	Statistics and Data Processing
13	15-00-27	Устойчиви системи при добив на мляко и млечни продукти	15	8	7	—	ТО	—	0,5	3,5	4,0	Да	Sustainable Systems in the Production of Milk and Dairy Products
ОБЩО			**114**	**54**	**7**	**60**	**3/2**	**1**	**3,0**	**42,0**	**45,0**	**5**	**TOTAL**
ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ			**167**	**84**	**7**	**83**	**5/2**	**1**	**4,5**	**52,5**	**57,0**	**7**	**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			**228**	**115**	**14**	**113**	**6/4**	**2**	**6,0**	**69,0**	**75,0**	**10**	**TOTAL FOR THE YEAR**
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ			**334**	**175**	**14**	**159**	**10/4**	**2**	**9,0**	**90,0**	**99,0**	**14**	**TOTAL FOR THE YEAR WITH BRIDGING COURSES**

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, приравнителни, 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 дисциплини с общ хорариум 360 часа, което представлява 80% от общия хорариум на изучаваните дисциплини без приравнителните дисциплини и 54,6% от общия хорариум, включително приравнителните дисциплини;
- избираеми дисциплини – 2 дисциплини от общо 6 предлагани дисциплини с общ хорариум 90 часа, което представлява 20% от общия хорариум на изучаваните дисциплини без приравнителните дисциплини и 13,6% от общия хорариум, включително приравнителните дисциплини;
- факултативни дисциплини – 3 дисциплини с общ хорариум 105 часа, като за всяка избрана дисциплина се присъждат допълнително 4 кредита;
- приравнителни дисциплини – 4 дисциплини с общ хорариум 210 часа (31,8% от общия хорариум). Всяка от тези дисциплини е задължителна за всички студенти, с изключение на придобилите ОКС „Бакалавър“ по специалност „Технология и качество на храните”.
- общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – **450 часа** (660 часа с приравнителните дисциплини); изпити – 6 (10 с приравнителните дисциплини); текущи оценки – 4; преддипломен стаж – 60 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа/дипломен проект – 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 учебно-производствена база към катедра „Технология на млякото и млечните продукти“.

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо известяване чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. Към 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;
- центъра по компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 6/17.06.2026 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 32/13.07.2026 г.);
- в сила от началото на учебната 2026/2027 година

Ръководител на катедра
„Технология на млякото и млечните продукти“

(доц. д-р инж. Михаела Иванова)

Декан на Технологичен факултет:

(проф. д.н. инж. Венелина Попова)

Приложение 1

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ И ПРИРОДО-МАТЕМАТИЧНИ	**45 (6,82%)**	
1	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране (И)	45	Един
2	Тотално управление на качеството (И)	45	Един
3	AI и IoT в хранителната индустрия (И)	45	Един
4	Статистика и обработка на данни (Ф)	45	Един
	II. ХУМАНИТАРНИ И ИКОНОМИЧЕСКИ	**45 (6,82%)**	
1	Маркетинг и поведение на потребителя (И)	45	Един
2	Специализирана чуждоезикова комуникация (И)	45	Един
3	Предприемачество и иновационен мениджмънт (И)	45	Един
	III. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	**570 (86,36%)**	
1	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60	Един
2	Безопасност и качество на млечните продукти	45	Един
3	Стартерни култури за млечни продукти	45	Един
4	Традиционни млечни продукти	30	Един
5	Функционални млечни продукти	60	Един
6	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	Един
7	Сензорен анализ на млечни продукти	45	Един
8	Технологично проектиране	30	Един
9	Суровинознание на млякото (П)	60	Един
10	Технология на млечнокиселите продукти (П)	45	Един
11	Технология на млечните продукти (П)	60	Един
12	Технология на видовете сирене (П)	45	Един
13	Технологичен контрол при производството на млечни продукти (Ф)	30	Един
14	Устойчиви системи при добив на мляко и млечни продукти (Ф)	30	Един
15	Преддипломен стаж	/60/	Един
16	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	Един
	ОБЩО	**450/660 ***	

* С приравнителни дисциплини

Приложение 2

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	**360**
1	Иновации в технологията и техниката при производството на млечни продукти	60
2	Безопасност и качество на млечните продукти	45
3	Стартерни култури за млечни продукти	45
4	Традиционни млечни продукти	30
5	Функционални млечни продукти	60
6	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45
7	Сензорен анализ на млечни продукти	45
8	Технологично проектиране	30
	Преддипломен стаж	/60/
	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 6	**90**
1	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45
2	Маркетинг и поведение на потребителя	45
3	Специализирана чуждоезикова комуникация	45
4	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45
5	Тотално управление на качеството	45
6	AI и IoT в хранителната индустрия	45
	III. ПРИРАВНИТЕЛНИ	**210**
1	Суровинознание на млякото	60
2	Технология на млечнокиселите продукти	45
3	Технология на млечните продукти	60
4	Технология на видовете сирене	45
	IV. ФАКУЛТАТИВНИ	**105**
1	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30
2	Статистика и обработка на данни	45
3	Устойчиви системи при добив на мляко и млечни продукти	30
	ОБЩО	**450**
	ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**660**