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 11-13-2026

„ФИТОХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ НА БИЛКИ И ПОДПРАВКИ“

CURRICULUM

of programme: Code 11-13-2026

„PHYTOCHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF HERBS AND SPICES“

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**
Професионална квалификация: Professional Qualification:	**МАГИСТЪР ПО ФИТОХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ НА БИЛКИ И ПОДПРАВКИ** **MASTER IN PHYTOCHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF HERBS AND SPICES**
Срок на обучение: Programme Duration:	**1 години** **1 year**
Форма на обучение: Mode of Training:	**РЕДОВНА, ЗАДОЧНА** **FULL-TIME, PART-TIME**

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Квалификационната характеристика дава насоките за квалификацията, уменията и възможностите за реализация на специалиста с образователно-квалификационна степен **магистър** и професионална квалификация на **магистър по Фитохимия и технология на билки и подправки** по специалност „**Фитохимия и технология на билки и подправки“**.

Програмата осигурява академична и специфична приемственост при създаването на висококвалифицирани и мотивирани кадри с образователна, практическа и научна компетентност в областта на профилирани знания за биологично активни вещества в лечебните растения, тяхното преработване, събиране и приложения. Студентът, придобил образователна и квалификационна степен **Магистър по Фитохимия и технология на билки и подправки** е овладял и използва задълбочено фитохимични, микробиологични, аналитични, инженерни, икономически, мениджърски и професионални знания в областта на лечебните растения и тяхната преработка и употреба. Като магистър-специалист в тази насока, той е подготвен да познава, разбира и използва съвременните методи за събиране, анализ, преработка и предназначение на медицински и лечебни растителни видове, както и лабораторни и препаративни апарати и съоръжения, които могат да се използват в практиката. Придобитите знания в тази област на науката са предпоставка за познаване и работа с концепции, принципи и закономерности, свързани с организацията, контрола и управлението на практическите процеси при производството на качествени и здравословни дрогерийни и козметични продукти. Той може да прилага аналитични подходи, планиране и технологични принципи, касаещи получаването на висококачествена продукция.

Специалистът, завършил образователно-квалификационна степен **магистър по Фитохимия и технология на билки и подправки** притежава и използва в практиката следните специфични умения, които продължава да развива в рамките на директивата за учене и подготовка през целия съзнателен живот:

- Осъществява научно-изследователска дейност в областта на фитохимията и нейното приложение в хранителната и козметичната промишленост и биотехнологията, селскостопанските направления и управление и надзор на научноизследователски екипи, лаборатории, внедрителски компании и др.;
- Формулира нови продукти, следи за тяхното окачествяване, развитие, приложение и безопасност;
- Консултира и инспектира суровините и продуктите на билкова основа с приложение в хранителната и козметичната промишленост и биотехнологията от събирането, съхранението, през преработвателя до крайния консуматор;
- Извършва организационно-управленска дейност в рамките на компетенциите на Ниво 7 (или по-ниско) от Националната квалификационна рамка, като демонстрира критично осъзнаване на знанията в областта и връзките между различните изучавани области;
- Познава необходимите законови наредби и ги прилага в практиката, като представя адекватна преценка в ситуации, характеризиращи се с непълна информация и елементи на непредсказуемост;
- Извършва педагогически дейности в средни училища на базата на компетентностния си профил и умението да представя ясно и достъпно собствени схващания, формулировки на проблеми и възможни решения пред специализирана и неспециализирана аудитория, използвайки богат набор от техники и подходи;

Магистърът по специалност **Фитохимия и технология на билки и подправки** има компетенциите да извършва следните видове дейности:

- Научно-изследователска дейност в областта на фитологията и нейните пресечни точки с хранителната и козметичната промишленост, биотехнологията и селскостопанските направления;
- Управление и надзор на научноизследователски екипи, лаборатории, компании и др., както и аналитична и изследователска дейност във всички сфери и нива на преработката, съхранението, приложението и дистрибуцията с лечебни, медицински, фитохимични суровини и продукти;
- Дистрибуционни и консултантски услуги в областта на лечебните растения и на тяхна основа продукти;
- Събиране, съхранение и преработка на лечебни растения;
- Дейности в рамките на общинските, областните и държавните структури.

Професионални направления и специалности, за които се провежда обучение в срок от 1 година: 5.11. Биотехнологии; 5.12. Хранителни технологии и 5.13. Общо инженерство (завършили УХТ-Пловдив). Магистърската програма със срок на обучение 1 година е подходяща и за студенти, завършили ОКС „Бакалавър“ в направления 5.10. Химични технологии, 4.2. Химически науки и 4.3. Биологически науки. В зависимост от завършената специалност на ОКС „Бакалавър“ студентите изучават приравнителни дисциплини за придобиване на базови специализирани химико-технологични знания и умения.

II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

Компетентностният профил на магистърската специалност е изграден въз основа на спецификата и изискванията на обучението на студентите в професионално направление 5.12. Хранителни технологии. Обучението по „Фитохимия и технология на билки и подправки“ е изградено, базирайки се на ключовите умения за ученето през целия живот, заложени във визията за повишаване на знанията и уменията в рамките на приетата в Европейския съюз стратегия, която включва повишаване на квалификацията, придобиване на нови умения и компетенции, необходими за индивидуалното развитие, адаптация и интеграция към новите изисквания за работната среда и активно участие във всекидневния живот. Специалността е естествено продължение на обучението на студенти, завършили бакалавърски програми в 5.12. Хранителни технологии; 5.11. Биотехнологии; 5.10. Химични технологии; 4.2. Химически науки и 4.3. Биологически науки.

Програмата осигурява академична приемственост при създаването на висококвалифицирани кадри с компетентност в областта на растителните системи с лечебни характеристики, тяхната биологична активност, етнофармакологични сведения, съхранение, преработка и приложение в традиционната и съвременна медицинска практика. Компетентностната характеристика е базирана на развиването на следните основни параметри на човешките познания: **теоретични и практически знания**; **практически и теоретични умения** – когнитивни, базирани на логика, критично преценяване и обработване на информацията, интуитивност и творческа интерпретация, включват сръчност и използване на методи, материали и апаратура.

1. Компонент когнитивни способности

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки следва да:

- притежава задълбочени теоретични и фактологични знания за физичните, химичните и биохимичните процеси, характерни за билките и подправките, тяхното приложение и мониторинг;
- владее терминологичния набор от понятия в областта на химията на природните съединения, фитохимията и технологията;
- познава най-новите постижения в сферата на фитохимията, технологията и преработвателната индустрия;
- интерпретира самостоятелно придобитите знания, като използва познатите му закономерности;
- управлява взаимоотношенията в мултикултурна среда;
- осмисля въпроси, свързани с динамиката в нормативно-правни и законови разпоредби свързани със специалността.

2. Компонент практически умения

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

- притежава умения за прилагането на съществуващи теоретични модели от областта на фитохимията, хранителните технологии, преработвателната индустрия и етнофармакологията в практиката;
- владее методи и средства, позволяващи решаването на специфични задачи, свързани с конкретни приложни задачи от областта;
- притежава специализирани умения за решаване на конкретни проблеми, свързани с разработването на методики за създаване на нови продукти;
- владее умения, необходими при планирането и извършване на анализ и мониторинг на процесите във фитохимията, хранителните технологии и преработвателната индустрия.

3. Компонент компетентности

3.1. Грамотност

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

- притежава умения за устно и писмено изложение в различни комуникативни ситуации;
- притежава умения за откриване, събиране и обработване на информация от различни източници, умения за защита и синхронизиране на собствената информация с подходящи инструменти.

3.2. Езикова компетентност

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

- притежава знания и ползва техническа информация на чужд език;
- разбира смисъла и извлича подробности от специализирани текстове на чужд език, насочени към предметната област;
- умее да си служи със специализиран софтуер за превод.

3.3. Компетентности в научна и технологична среда

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

- познава и владее терминологичния апарат на фитохимията, технологията, храните и етнофармакологията;

• прилага теоретични и практически модели при обяснение на химични и физични процеси;

• разчита статистически данни, графики, таблици и др., които да използва при обучението си или при разработването анализи, модели, алгоритми и др.

3.4. Дигитална и компютърна компетентност

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

• разбира как цифровите технологии подпомагат общуването, творчеството и иновациите;

• познава и спазва правните и етични норми при използването на дигитални технологии при общуване;

• използва дигитални устройства и ресурси в собственото си обучение, за да подобри неговата ефективност;

• създава електронни специализирани ресурси, които да използва в работата си под формата на презентации, таблици, схеми, видеодемонстрации, електронни тестове за оценка на качеството и др.

• използва умело новите достижения на изкуствения интелект за решаване на казуси и проблеми в работата си.

3.5. Персонални, когнитивни и социални компетентности

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

• познава собствените си образователни потребности, планира и осъществява повишаване на професионалната си квалификация и компетентност;

• умее да работи в екип;

• проявява самостоятелност при вземането на решения;

• уважава културните различия и проявява отвореност към другите

• спазва изискванията и потребността за учене през целия живот.

3.6. Граждански и социокултурни компетентности

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

• познава общите европейски ценности и основните човешки права;

• демонстрира умения за критически прочит на информацията, поднесена от различни медии.

3.7. Познания за мултикултуралност и комуникативна компетентност

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

• притежава критична културна осъзнатост, която включва оценяване на различни гледни точки, практики и продукти в собствената и чуждата култура;

• формулира и излага ясно идеи, проблеми и решения пред обществото;

• изразява мнение и отношение по въпроси от областта на своята експертиза чрез използване на качествени и количествени данни, описания и оценки.

3.8. Професионални компетентности

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

• осъзнава отговорността на фитохимичния и технологичен профил, като съвкупност от научни, научно-приложни и приложни компетенции;

• познава икономическите и социалните възможности и предизвикателства пред индустрията;

• използва иновативни технологични подходи провокиращи творческата активност на технологичния екип;

• комуникира ефективно с доставчици, организации и институции;

4. Компонент взаимоотношения

Магистърът по Фитохимия и технология на билки и подправки (хранителни технологии) следва да:

• притежава готовност за прилагане на компетентностния подход и активното му реализиране в ежедневната професионална дейност;

• демонстрира непредубеденост към очаквани и реални постижения на екипа (колегите) в зависимост от техния социално-икономически и социокултурен произход – етническа и религиозна принадлежност, националност, раса и др;

• проявява ангажираност за постигане на социалнопсихологическия климат и наличието на работна атмосфера в организацията.

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 „ФИТОХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ НА БИЛКИ И ПОДПРАВКИ“
Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME
Programme: PHYTOCHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF HERBS AND SPICES
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 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, 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	Industrial Buildings and Investment Design
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	11-00-09	Химия на храните и процесите	30	15	-	15	И	-	1,0	3,5	4,5	Да	Chemistry of Foods and Processes
5	11-00-10	Фитокомпоненти в лечебни и ядливи растения	60	30	-	30	И	КР	2,0	6,0	8,0	Да	Phytocomponents in medicinal plants and spices
6	11-00-12	Събиране, сушене, съхранение и преработка на лечебни растения и подправки	30	15	-	15	ТО	КР	1,0	3,5	4,5	Да	Collection, drying, storage, and processing of medicinal plants and spices
7	11-00-13	Методи и техники за получаване на натурални фито продукти	60	30	-	30	И	-	2,0	6,0	8,0	Да	Methods and techniques for obtaining natural phytoproducts
Приравнителни дисциплини													**Bridging Courses**
9	12-00-06	Инструментални методи за анализ	60	30	-	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Instrumental methods 6of analysis
10	12-00-07	Приложна биохимия	45	30	-	15	И	-	1,5	2,5	4,0	Да	Applied biochemistry
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
11	18-03-11	Технология на парфюмерийните и козметичните продукти	60	30	-	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Technology of perfumery and cosmetics
12	18-03-15	Арома и фито-продукти	30	15	-	15	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Aroma and phyto products
13	21-01-07	Нетермични процеси и технологии	45	30	-	15	ТО	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Non-thermal processes and technologies
		ОБЩО	**225**	**105**	**-**	**120**	**3/2**	**2**	**7,5**	**22,5**	**30,0**	**5**	**TOTAL**
		ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**330**	**165**	**-**	**165**	**5/2**	**3**	**11,0**	**29,0**	**40,0**	**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 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, 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	11-00-14	Етнофармакология	45	30	-	15	И	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Ethnopharmacology
5	11-00-17	Хранителен вкус и аромат	45	30	-	15	И	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Food flavor
6	11-00-19	Безотпадни технологии при преработка на лечебни растения	45	30	-	15	И		1,5	2,5	4,0	Да	Waste-free technologies in the processing of medicinal plants
7	11-00-16	Анализ на БАВ в лечебни и ядливи растения	45	15	-	30	И		1,5	2,5	4,0	Да	Analysis of BAS in medicinal plants and spices
8	11-00-11	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation internship – 4 weeks
9	11-00-15	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Final examination/Master thesis
Приравнителни дисциплини													**Bridging Courses**
10	11-00-04	Хранителна химия	45	15	-	30	И	-	1,5	2,5	4,0	Да	Food chemistry
11	14-01-03	Сензорен анализ	45	15	-	30	ТО	-	1,5	2,5	4,0	Да	Sensory analysis
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
12	18-03-06	Технология на етеричните масла	60	30	-	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Technology of essential oils
13	14-00-05	Технология на напитките	60	30	-	30	И	-	2,0	4,0	6,0	Да	Beverage technology
14	13-02-08	Биоактивни фармакологични метаболити	30	15	-	15	И	-	1,0	2,0	3,0	Да	Bioactive pharmacological metabolites
		ОБЩО	**225**	**120**	**-**	**105**	**6/1**	**2**	**7,5**	**30,5**	**38,0**	**5**	**TOTAL**
		ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**315**	**150**	**-**	**165**	**7/2**	**2**	**10,5**	**35,5**	**46,0**	**7**	**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	**450**	**225**	**-**	**225**	**9/3**	**4**	**15,0**	**53,0**	**68,0**	**10**	**TOTAL FOR THE YEAR**
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**645**	**315**	**-**	**330**	**12/4**	**5**	**21,5**	**64,5**	**86,0**	**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 **IV. CURRICULUM – PART TIME**

Специалност „ФИТОХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ НА БИЛКИ И ПОДПРАВКИ“ **Programme: PHYTOCHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF HERBS AND SPICES**

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година) **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 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, 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	Specialised Foreign Language Communication
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	11-00-09	Химия на храните и процесите	15	7	-	8	И	-	0,5	4,0	4,5	Да	Chemistry of Foods and Processes
5	11-00-10	Фитокомпоненти в лечебни и ядливи растения	30	15	-	15	И	КР	1,0	7,0	8,0	Да	Phytocomponents in medicinal plants and spices
6	11-00-12	Събиране, сушене, съхранение и преработка на лечебни растения и подправки	15	7	-	8	ТО	КР	0,5	4,0	4,5	Да	Collection, drying, storage, and processing of medicinal plants and spices
7	11-00-13	Методи и техники за получаване на натурални фито продукти	30	15	-	15	И	-	1,0	7,0	8,0	Да	Methods and techniques for obtaining natural phytoproducts
Приравнителни дисциплини													**Bridging Courses**
9	12-00-06	Инструментални методи за анализ	30	15	-	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Instrumental methods 6of analysis
10	12-00-07	Приложна биохимия	23	15	-	8	И	-	0,5	3,5	4,0	Да	Applied biochemistry
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
11	18-03-11	Технология на парфюмерийните и козметичните продукти	30	15	-	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Technology of perfumery and cosmetics
12	18-03-15	Арома и фито-продукти	15	8	-	7	ТО	КР	0,5	3,5	4,0	Да	Aroma and phyto products
13	21-01-07	Нетермични процеси и технологии	23	15	-	8	ТО	КР	0,5	3,5	4,0	Да	Non-thermal processes and technologies
		ОБЩО	**113**	**52**	**-**	**61**	**3/2**	**2**	**3,5**	**27,5**	**30,0**	**5**	**TOTAL**
		ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**166**	**82**	**-**	**84**	**5/2**	**3**	**5,0**	**35,0**	**40,0**	**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 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, II СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 2nd 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	11-00-14	Етнофармакология	23	15	-	8	И	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Ethnopharmacology
5	11-00-17	Хранителен вкус и аромат	23	15	-	8	И	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Food flavor
6	11-00-19	Безотпадни технологии при преработка на лечебни растения	23	15	-	8	И		1,0	3,0	4,0	Да	Waste-free technologies in the processing of medicinal plants
7	11-00-16	Анализ на БАВ в лечебни и ядливи растения	23	15	-	8	И		1,0	3,0	4,0	Да	Analysis of BAS in medicinal plants and spices
8	11-00-11	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation internship – 4 weeks
9	11-00-15	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Final examination/Master thesis
Приравнителни дисциплини													**Equalize Courses**
10	11-00-04	Хранителна химия	23	8	-	15	И	-	1,0	3,0	4,0	Да	Food chemistry
11	14-01-03	Сензорен анализ	23	8	-	15	ТО	-	1,0	3,0	4,0	Да	Sensory analysis
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
12	18-03-06	Технология на етеричните масла	30	15	-	15	И	КР	2,5	4,5	6,0	Да	Technology of essential oil
13	14-00-05	Технология на напитките	30	15	-	15	И	-	2	4	6,0	Да	Beverage technology
14	13-02-08	Биоактивни фармакологични метаболити	15	8	-	7	И	-	0,5	2,5	3,0	Да	Bioactive pharmacological metabolites
		ОБЩО	**115**	**68**	**-**	**47**	**6/1**	**2**	**4,5**	**33,5**	**38,0**	**5**	**TOTAL**
		ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**161**	**84**	**-**	**77**	**7/2**	**3**	**6,5**	**39,5**	**46,0**	**7**	**TOTAL WITH BRIDGING COURSES**
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	**228**	**120**	**-**	**108**	**9/3**	**4**	**8,0**	**61,0**	**68,0**	**10**	**TOTAL FOR THE YEAR**
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**327**	**166**	**-**	**161**	**12/4**	**6**	**11,5**	**74,5**	**86,0**	**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.

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва задължителни, избираеми, приравнителни 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 – 10 с общ хорариум 360 часа (80%/55,8%);
- избираеми дисциплини – 2 от 6 с общ хорариум 90 часа (20%/13,9%);
- факултативни дисциплини – 6 с общ хорариум 285 часа, които при избор от студентите носят допълнително 29,0 кредита;
- приравнителни дисциплини – 4 с общ хорариум 195 часа (30,2%).

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 450 часа; изпити – 9; текущи оценки – 3; преддипломен стаж – 60 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа – 250 часа. Общо кредити (ECTS) по учебен план – 68,0, от които 15,0 за държавен изпит/дипломна работа.

Общото натоварване за целия курс на обучение с приравнителни дисциплини е: учебни занятия – 645 часа; изпити – 12; текущи оценки – 4; преддипломен стаж – 60 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа – 250 часа. Общо кредити (ECTS) по учебен план – 86,0, от които 15,0 за държавен изпит/дипломна работа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите от специалност “Фитохимия и технология на билки и подправки” се предоставя среда за подготовка, която включва:

- работа в химични, микробиологични, препаративни и аналитични лаборатории;
- работа в компютърни кабинети;
- работа в технически кабинети;
- семинарни и лекционни зали.

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. 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;
- центъра по компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 03/07.05.2026 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 32/13.07.2026 г.);
- в сила от началото на учебната 2026/2027 година.

Ръководител на катедра
„Органична химия и неорганична химия“

(доц. д-р А. Славов)

Декан
на Технологичен факултет:

(проф. д.н. инж. В. Попова)

Приложение 1

Структура на учебния план за обучение на специалност „ФИТОХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ НА БИЛКИ И ПОДПРАВКИ“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ И ПРИРОДО-МАТЕМАТИЧНИ	**45 (10%) 240 (37,2%)***	
1	Промишлени сгради и инвестиционно проектиране	45 (И)	Един
2	Тотално управление на качеството	45 (И)	Един
3	AI и IoT в хранителната индустрия	45 (И)	Един
4	Хранителна химия	45 (П)	Един
5	Инструментални методи за анализ	60 (П)	Един
6	Приложна биохимия	45 (П)	Един
7	Биоактивни фармакологични метаболити	30 (Ф)	Един
8	Сензорен анализ	45 (П)	Един
9	Нетермични процеси и технологии	45 (Ф)	Един
	II. ХУМАНИТАРНИ И ИКОНОМИЧЕСКИ	**45 (10%) 45 (7%)***	
1	Маркетинг и поведение на потребителя	45 (И)	Един
2	Специализирана чуждоезикова комуникация	45 (И)	Един
3	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45 (И)	Един
	III. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	**360 (80%) 360 (55,8%)***	
1	Събиране, сушене, съхранение и преработка на лечебни растения и подправки	30	Един
2	Методи и техники за получаване на натурални фито продукти	60	Един
3	Безотпадни технологии при преработка на лечебни растения	45	Един
4	Технология на парфюмерийните и козметичните продукти	60 (Ф)	Един
5	Арома и фито-продукти	30 (Ф)	Един
6	Технология на етеричните масла	60 (Ф)	Един
7	Технология на напитките	60 (Ф)	Един
8	Химия на храните и процесите	30	Един
9	Фитокомпоненти в лечебни и ядливи растения	60	Един
10	Етнофармакология	45	Един
11	Хранителен вкус и аромат	45	Един
12	Анализ на БАВ в лечебни и ядливи растения	45	Един
13	Преддипломен стаж	/60/	Един
14	Дипломен проект/Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	Един
	ОБЩО ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**450 645**	

* С приравнителни дисциплини.

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност „ФИТОХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ НА БИЛКИ И ПОДПРАВКИ“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	**360**
1	Химия на храните и процесите	30
2	Фитокомпоненти в лечебни и ядливи растения	60
3	Събиране, сушене, съхранение и преработка на лечебни растения и подправки	30
4	Методи и техники за получаване на натурални фито продукти	60
5	Етнофармакология	45
6	Хранителен вкус и аромат	45
7	Безотпадни технологии при преработка на лечебни растения	45
8	Анализ на БАВ в лечебни и ядливи растения	45
9	Преддипломен стаж	/60/
10	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	**195**
1	Инструментални методи за анализ	60
2	Приложна биохимия	45
3	Хранителна химия	45
4	Сензорен анализ	45
	IV. ФАКУЛТАТИВНИ	**285**
1	Технология на парфюмерийните и козметичните продукти	60
2	Арома и фито-продукти	30
3	Нетермични процеси и технологии	45
4	Технология на етеричните масла	60
5	Технология на напитките	60
6	Биоактивни фармакологични метаболити	30
	ОБЩО	**450**
	ОБЩО С ПРИРАВНИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ	**645**