

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.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р инж. К. Динков)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 16  
„ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА,  
ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА“

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

of Programme: Code 1 – 16  
TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS,  
PERFUMERY AND COSMETICS

Професионална област: Professional Area:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>МАГИСТЪР MASTER'S</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>1 година 1 year</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*</b>

\* 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

Дипломираният **“МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР”** от специалност **“Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката”** е висококвалифициран специалист за нуждите на съответните отрасли на промишлеността. Той има широка и задълбочена фундаментална и професионална подготовка, владее много добре проектантската и развойната, организационно-управленската, производствено-технологичната, контролната и преподавателската дейност в съответните подотрасли на ХВП - маслodobивна и маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост. Всичко това му позволява:

- да изследва, моделира и оптимизира всички механични, физични, физикохимични, химични и технологични операции в маслodobивната и маслопреработващата, етеричномаслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- да създава и внедрява нови технологии и асортименти при производството на сапуни, маргарин, майонеза, козметични и парфюмерийни изделия;
- да проектира предприятия и технологични линии за нуждите на маслodobивната и маслопреработващата, етеричномаслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- да планира и организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси;
- да ръководи и провежда необходимите органолептичен и физикохимичен анализ;
- да оразмерява, регулира, оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане на предприятията;
- да провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование;

- да усъвършенства знанията си и да повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователно-научната степен **“ДОКТОР”**.

Придобитата по време на обучението му професионална квалификация дава възможност на магистъра да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности, изискващи висше образование по специалността. Такава са:

- научно-преподавателски и научно-изследователски кадри в системата на висшето образование;
- научни сътрудници в научно-изследователски институти, обслужващи маслodobивната, маслопреработващата, етерично-маслената и парфюмерийно-козметичната промишленост;
- ръководители и организатори на проектантска и развойна дейност;
- ръководители на производствени предприятия и фирми, както и техните подразделения – дирекции, цехове, отдели и др.;
- ръководители и експерти в оторизирани и производствени лаборатории, центрове и комисии за стандартизация и окачествяване на производствената готова продукция;
- ръководители и експерти на колектив за разработване на нови продукти и технологии;
- ръководители и организатори в отделни Министерства и ведомства;
- преподаватели в специализирани средни и висши училища.

**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	4 (1)	3	—	—	—	—	—	3	3 (3)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНИТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ  
 МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL-TIME  
 Programme: TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS,  
 PERFUMERY AND COSMETICS  
 Education and Qualification Degree: MASTER’S (1 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)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	16.17	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50	30	—	20	И	—	5,0	—	Isolates from Oilseed and Essential Oil Bearing Plants
4	16.16	Технология на ароматичните вещества	60	45	—	15	И	—	6,5	—	Technology of Aromatic Substances
5	16.20	Технология на модифицираните липиди	60	45	—	15	И	—	6,5	—	Technology of Modified Lipids
6	16.38	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	40	20	-	20	И	-	4,0	-	Natural Cosmetics (ingredients, regulation, certification)
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>185</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>4/2</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>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
2	06.02	Промислени сгради*	60	30	—	30	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
3	16.09	Теория на козметичните форми	60	40	—	20	И	—	4,0		Theory of Cosmetic Forms
4	16.18	Проектиране на технологични инсталации и линии	60	30	—	30	И	—	4,0		Design of Food Processing Equipment and Systems
5	16.32	Дизайн и анализ на липидни продукти	45	30	-	15	И	-	3,0		Design and Analysis of Lipid Products
6	16.39	Проект по технологично обзавеждане	30	—		30	ТО	КП	2,0		Project in Technological Equipment
7	16.22	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
8	16.23	Държавен изпит/ Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination / Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>300</b>	<b>160</b>	<b>15</b>	<b>125</b>	<b>6/2</b>	<b>1 (2*)</b>	<b>38,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>600</b>	<b>345</b>	<b>30</b>	<b>225</b>	<b>10/4</b>	<b>2 (3*)</b>	<b>68,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

\* При избор на дисциплината „Промислени сгради“. Тази дисциплина следва задължително да се избира при дипломиране с „Дипломен проект“  
# Сумите за колона 9 се отнасят за сумата от КР и КП

III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА МАЗНИНТЕ, ЕТЕРИЧНИТЕ  
 МАСЛА, ПАРФЮМЕРИЯТА И КОЗМЕТИКАТА“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – PART-TIME  
 Programme: TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS, ESSENTIAL OILS,  
 PERFUMERY AND COSMETICS  
 Education and Qualification Degree: MASTER’S (1 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	И/О E/CA	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>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	06.19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	16.17	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	25	15	—	10	И	—	5,0	—	Isolates from Oilseed and Essential Oil Bearing Plants
4	16.16	Технология на ароматичните вещества	30	22	—	8	И	—	6,5	—	Technology of Aromatic Substances
5	16.20	Технология на модифицираните липиди	30	22	—	8	И	—	6,5	—	Technology of Modified Lipids
6	16.38	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	20	10	-	10	И	-	4,0	-	Natural Cosmetics (ingredients, regulation, certification)
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional Course</b>
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(7)	(8)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>151</b>	<b>92</b>	<b>8</b>	<b>51</b>	<b>4/2</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</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
2	06.02	Промислени сгради*	30	15	—	15	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
3	16.09	Теория на козметичните форми	30	20	—	10	И	—	4,0	—	Theory of Cosmetic Forms
4	16.18	Проектиране на технологични инсталации и линии	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Design of Food Processing Equipment and Systems
5	16.32	Дизайн и анализ на липидни продукти	23	15	—	8	И	-	3,0	—	Design and Analysis of Lipid Products
6	16.39	Проект по технологично обзавеждане	15	—	—	15	ТО	КП	2,0	—	Project in Technological Equipment
7	16.25	Индивидуална работа с преподаватели	-	—	—	—	-	—	3,0	—	Individual Tutorials
8	16.23	Държавен изпит/ Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination / Master Thesis/Graduation Project
		<b>ОБЩО</b>	<b>151</b>	<b>80</b>	<b>8</b>	<b>63</b>	<b>5/2</b>	<b>1 (2*)</b>	<b>38,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>302</b>	<b>172</b>	<b>16</b>	<b>114</b>	<b>9/4</b>	<b>2 (3*)</b>	<b>68,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

\* При избор на дисциплината „Промислени сгради“. Тази дисциплина следва задължително да се избира при дипломиране с „Дипломен проект“  
# Сумите за колона 9 се отнасят за сумата от КР и КП

## 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 производство и преработка на растителни и етерични масла, производство на парфюмерийни, козметични продукти, сапуни и миешки препарати.

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 – 9 бр. с общ хорариум 450 часа (75 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 бр. с общ хорариум 150 часа (25 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа.

Общото натоварване за целия курс на редовното обучение е: учебни занятия – 600 часа; изпити – 10; текущи оценки – 4; курсови проекти – 2; курсова работа - 1; 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 с компютърни класове от персонални компютри

**Ръководител на катедра  
„Технология на тютюна, захарта,  
растителните и етеричните масла“:**

(доц. д.н. инж. В. Попова)

## 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;
- Центъра по проектна и информационна дейност на УХТ;
- Центъра за научна и патентна информация и защита на информационната собственост на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 19/08.06.2017 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 22/27.06.2017 г.);
- в сила от началото на учебната 2017/2018 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)



Приложение 1

Структура на учебния план за обучение на специалност „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката”

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I</b>	<b>ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60*/0 (10*/0)</b>	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
<b>II</b>	<b>ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>105*/45 (17,5*/7,5)</b>	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	60*	един
<b>III</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>90 (15)</b>	
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Управление на проекти		един
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
4	Бизнес предприемачество		един
5	Управление на иновациите	(30)	един
<b>IV</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>405 (67,5)</b>	
1	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50	един
2	Технология на ароматичните вещества	60	един
3	Технология на модифицираните липиди	60	един
4	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	40	един
5	Теория на козметичните форми	60	един
6	Проектиране на технологични инсталации и линии	60	един
7	Дизайн и анализ на липидни продукти	45	един
8	Проект по технологично обзавеждане	30	
	<b>Общо</b>	<b>600</b>	

\* при избор на дисциплината

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката”

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)
<b>I</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>450 (75 %)</b>
1	Инвестиционно проектиране	45
2	Изолати от маслодайни и етеричномаслени суровини	50
3	Технология на ароматичните вещества	60
4	Технология на модифицираните липиди	60
5	Натурална козметика (състав, регламентация и сертификация)	40
6	Теория на козметичните форми	60
7	Проектиране на технологични инсталации и линии	60
8	Дизайн и анализ на липидни продукти	45
9	Проект по технологично обзавеждане	30
<b>II</b>	<b>ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)</b>	<b>150 (25 %)</b>
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	
5	Инструментални методи за анализ на храни	60
6	Промислени сгради	
<b>III</b>	<b>ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Управление на иновациите	(30)
	<b>Общо</b>	<b>600</b>