

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 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: 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-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Program Duration:	1 година 1 year
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

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 – управленска, 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	проведане	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 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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)
1.Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
	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
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2.	06-19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Investment Projection
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
6.	09-59	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Technological control in production of dairy products
Факултативна дисциплина											Optional Course
7.	11-72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation management
		ОБЩО	300	150	15	135	3/4	1	32,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 2nd SEMESTER (10 WEEKS)
1.Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
	23-18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business analysis and prognosis
	11-90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
2. Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 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 for Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3.	09-43	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	15	—	30	И	—	3,0	—	Processing of Dairy By-products
4.	09-24	Функционални млечни продукти	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Functional Dairy Products
5.	09-60	Сензорен анализ на млечни продукти	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Sensory evaluation of Dairy Products
6.	09-61	Технологично проектиране	45	15	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technological design
7.	09-16	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
8.	09-17	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		ОБЩО	300	150	15	135	5/3	1 (2)	38,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	300	30	270	8/7	2 (3)	70,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се изучава дисциплината „Промислени сгради“;

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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР										1st YEAR, 1st SEMESTER	
1.Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
	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
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2.	06-19	Инвестиционно проектиране	22	7	—	15	ТО	КР	5,0	—	Investment Projection
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
6.	09-59	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	15	8	—	7	ТО	—	4,0	—	Technological control in production of dairy products
Факултативна дисциплина										Optional Course	
7.	11-72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation management
ОБЩО			150	75	8	67	3/4	1	32,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
1. Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
	23-18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business analysis and prognosis
	11-90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
2. Избираема дисциплина (1 от 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 for Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3.	09-43	Безотпадни технологии в млечната промишленост	23	8	—	15	И	—	3,0	—	Processing of Dairy By-products
4.	09-24	Функционални млечни продукти	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Functional Dairy Products
5.	09-60	Сензорен анализ на млечни продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Sensory evaluation of Dairy Products
6.	09-61	Технологично проектиране	23	8	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technological design
7.	09-16	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	-	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
8.	09-17	Държавен изпит /Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
		ОБЩО	152	83	8	61	6/1	1 (2)	38,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	302	158	16	128	9/5	2 (3)	70,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промислени сгради“;

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 консервирането и хладилната технология на хранителни 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 – 9 с общ хорариум 450 часа (71,0 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (24,0 %);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа (5,0 %), която при избор от студентите носи допълнително 4 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 600 часа; изпити – 9; текущи оценки – 5; 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.

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

(проф. д-р Радка Власева)

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 компютърни технологии на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 6/19.04.2017 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 19/04.05.2017 г.);
- в сила от началото на учебната 2017/2018 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60/0 (9,5/0 %)	
1.	Инструментални методи за анализ на храни	60	един
	II. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	45/105 (7,1/16,7%)	
1.	Инвестиционно проектиране	(45)	един
2.	Промислени сгради	60	един
	III. ИКОНОМИЧЕСКИ	120/30 (19,1/4,8%)	
1.	Управление на проекти	45	един
2.	Управление на иновациите	30	един
3.	Бизнес предприемачество	45	един
	IV. ХУМАНИТАРНИ	0/90 (0/14,3 %)	
1.	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2.	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45	един
	V. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	405 (64,3 %)	
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.	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30	един
6.	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45	един
7.	Сензорен анализ на млечни продукти	45	един
8.	Технологично проектиране	45	един
	ОБЩО	630	

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	450
1.	Инвестиционно проектиране	45
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.	Технологичен контрол при производството на млечни продукти	30
6.	Безотпадни технологии в млечната промишленост	45
7.	Функционални млечни продукти	60
8.	Сензорен анализ на млечни продукти	45
9.	Технологично проектиране	45
	II. ИЗБИРАЕМИ – 3 от 6	150
1.	Бизнес комуникации и преговори	45
	Управление на проекти	45
2.	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45
	Бизнес предприемачество	45
3.	Инструментални методи за анализ на храни	60
	Промислени сгради	60
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	30
1.	Управление на иновациите	30
	ОБЩО	630

