

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.т.н. инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1–42

„Управление на качеството в хранителната индустрия“

C U R R I C U L U M

of programme: Code1–42

QUALITY MANAGEMENT IN THE FOOD INDUSTRY

Професионална област: Professional Area:	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'S
Професионална квалификация: Professional Qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	1 година 1 year
Форма на обучение: Mode of Study:	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 **“Управление на качеството в хранителната индустрия”** се базира на концепцията за прилагане на технолого-мениджърски подход при управлението на качеството на храните. Това се постига чрез интегрираното използване на различни технологични и мениджърски знания както в рамките на фирмената организация, така и на комплексната хранителна верига.

Продължителността на обучението е, както следва: 1 година – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от професионалното направление 5.12 “Хранителни технологии”; 2 години – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от други професионални направления.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Управление на качеството в хранителната индустрия”** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- анализира и оценява различните технологични, организационно-управленски и нормативни аспекти на осигуряването на качеството в комплексната хранителна верига;
- ръководи и координира дейностите за постигане на стратегическите цели, заложи в фирмената политика по качество на храните;
- ръководи разработването, внедряването, прилагането и подобряването на системата за управление на качеството на храните;

- извършва организационно-управленска дейност, свързана с производството на храните;
 - ръководи провеждането на научноизследователска дейност, свързана с разработването на нови хранителни продукти, както и на нови аналитични методи за контрол на качеството;
 - провежда обучение на специалисти със средно и висше образование.
- Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Управление на качеството в хранителната индустрия”** може да се реализира като:

- мениджър качество;
- мениджър производство;
- мениджър иновации/научноизследователска и развойна дейност;
- ръководител отдел управление/контрол на качеството;
- ръководител отдел иновации/разработване на нови продукти и технологии;
- ръководител отдел в структурата на компетентните органи, осъществяващи оценката на риска и официалния контрол в хранителната верига.

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	4 (1)	3	—	—	—	—	—	3	3 (3)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО В ХРАНИТЕЛНАТА
 ИНДУСТРИЯ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL-TIME
 Programme: QUALITY MANAGEMENT IN THE FOOD INDUSTRY
 Education and Qualification Degree: MASTER (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)										
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)										
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)										
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										
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses										
2	08.49	Основи на храненето и диететиката	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fundamentals of Nutrition and Dietetics										
3	08.50	Анализ и контрол на качеството на храните	60	30	—	30	И	—	7,0	—	Food Quality Analysis and Control										
4	08.51	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	60	30	—	30	ТО	—	7,0	—	Sensory Analysis and Evaluation of Consumer Preferences										
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	30	—	И	—	7,0	—	Legislation and Control in the Food Chain										
Факултативна дисциплина											Optional Course										
6	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management										
ОБЩО			285	150	45	90	3/2	—	30,0	—	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)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	09.63	Функционални храни	60	30	—	30	И		4,0	—	Functional Foods
3	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	60	30	—	30	ТО	КР	4,0	—	New Food Product Development
4	10.72	Управление на качеството в хранителната индустрия	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Quality Management in the Food Industry
5	09.64	Стандартни модели за управление на качеството на храните	60	30	30	—	И	КР	4,0	—	Standard Models for Food Quality Management
6	31.03	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
		ОБЩО	285	150	75	60	5/2	2	37,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	570	300	120	150	8/4	2	67,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО В ХРАНИТЕЛНАТА
 ИНДУСТРИЯ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART-TIME
 Programme: QUALITY MANAGEMENT IN THE FOOD INDUSTRY
 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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 1st SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
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
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	08.49	Основи на храненето и диететиката	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fundamentals of Nutrition and Dietetics
3	08.50	Анализ и контрол на качеството на храните	30	15	—	15	И	—	7,0	—	Food Quality Analysis and Control
4	08.51	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	30	15	—	15	ТО	—	7,0	—	Sensory Analysis and Evaluation of Consumer Preferences
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	15	—	И	—	7,0	—	Legislation and Control in the Food Chain
Факултативна дисциплина											Optional Course
6	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			143	75	23	45	3/2	—	30,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	TO	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	09.63	Функционални храни	30	15	—	15	И		4,0	—	Functional Foods
3	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	30	15	—	15	TO	KP	4,0	—	New Food Product Development
4	10.72	Управление на качеството в хранителната индустрия	30	15	15	—	И	—	4,0	—	Quality Management in the Food Industry
5	09.64	Стандартни модели за управление на качеството на храните	30	15	15	—	И	KP	4,0	—	Standard Models for Food Quality Management
6	31.05	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
		ОБЩО	143	75	38	30	4/2	2	37,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	286	150	61	75	7/4	2	67,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

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 480 часа (84,2%);
- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 90 часа (15,8%);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 30 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 570 часа; изпити – 8; текущи оценки – 4; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломна работа/подготовка за държавен изпит – 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 център
за интердисциплинарно обучение
„Качество и безопасност на храните“:**

(проф. д-р П. Моллов)

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;
- библиотеките на технологичните катедри – организирани по близки и сродни дисциплини и съдържат специализирана литература, списания, проспекти, видеофилми и др.;
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;

Учебният план е:

- обсъден на заседание на СЦ при ЦИО „Качество и безопасност на храните“ (Протокол № 17/26.04.2017 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 „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ИКОНОМИЧЕСКИ	90 (15%)	-
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Управление на проекти	45	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
4	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
5	Бизнес предприемачество	45	един
II	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	480 (84,2%)	-
1	Основи на храненето и диететиката	60	един
2	Анализ и контрол на качеството на храните	60	един
3	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	60	един
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	един
5	Функционални храни	60	един
6	Създаване на нов хранителен продукт	60	един
7	Управление на качеството в хранителната индустрия	60	един
8	Стандартни модели за управление на качеството на храните	60	един
	Общо	570	-

* при избор на дисциплината

Приложение 2
Изучавани дисциплини на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	480
1	Основи на храненето и диететиката	60
2	Анализ и контрол на качеството на храните	60
3	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	60
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60
5	Функционални храни	60
6	Създаване на нов хранителен продукт	60
7	Управление на качеството в хранителната индустрия	60
8	Стандартни модели за управление на качеството на храните	60
II	ИЗБИРАЕМИ (2 ОТ 4)	90
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	570