

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

Приет с решение на АС (Протокол № 46/01.07.2019 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р П. Моллов)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1-43  
„Храни и национална сигурност“

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

of programme: Code 1-43  
„Food and National Security“

Професионална област: Professional Field:	<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</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>Магистър по „Храни и национална сигурност“ Master of Food and National Security</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

Обучението по специалността **“Храни и национална сигурност”** се базира на концепцията за продоволствена сигурност като ключов елемент на съвременната национална и глобална сигурност. Наред със законодателството и официалния контрол на храни и напитки, специално внимание се отделя на изграждането на устойчиви хранителни системи.

Продължителността на обучението е 1 година след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от професионалното направление 5.12 “Хранителни технологии”, 5.11 „Биотехнологии“, 6.4 „Ветеринарна медицина“, 7.1. „Медицина“ и 7.4. „Обществено здраве“.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Храни и национална сигурност”** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- анализира и оценява различните екологични, икономически, политически и социални фактори, влияещи върху продоволствената сигурност на национално, регионално и глобално равнище;
- ръководи и координира дейности за постигане на продоволствена сигурност;
- анализира и оценява ресурсната ефективност на хранителни продукти и технологии;
- ръководи разработването на устойчиви и иновативни продукти, технологии и системи за производство, преработка и потребление на храни;

- ръководи и координира дейности от официалния контрол на храни и митническия контрол на алкохолни напитки и тютюневи изделия;
- провежда обучение на специалисти със средно и висше образование.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Храни и национална сигурност”** може да се реализира като:

- ръководител отдел/експерт по продоволствена сигурност в структурата на органите от системата за национална сигурност;
- мениджър проекти за иновации и изграждане на устойчиви хранителни системи на фирмено, местно и регионално равнище;
- консултант по ресурсна ефективност на предприятията от аргохранителната индустрия;
- ръководител отдел/експерт в структурата на компетентните органи, осъществяващи оценката на риска и контрола в хранителната верига, както и контрола на алкохолните напитки и тютюневите изделия.

**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	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „Храни и национална сигурност“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: Food and National Security  
 Education and Qualification Degree: MASTER (1 year)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	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>1. 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
1	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	45	15	—	30	ТО	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	31.06	Основи на международната и националната сигурност	45	30	15	—	И	—	5,0	—	Fundamentals of international and national security
3	12.75	Стратегически хранителен резерв	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Strategic food reserve
4	13.62	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Control of excise duty beverages and tobacco products
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	30	—	И	—	6,0	—	Legislation and control in the food chain
6	10.73	Логистика на веригата за доставка на храни	45	30	—	15	ТО	—	4,0	—	Logistics of the food supply chain
<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>315</b>	<b>165</b>	<b>45</b>	<b>105</b>	<b>4/2</b>	<b>—</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>1. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Marketing Prognosis
1	18.36	Автентичност на храните	45	30	—	15	TO	—	3,0	—	Food authenticity
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
2	31.07	Продоволствена сигурност	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Food security
3	09.65	Устойчиви хранителни системи	60	30	30	—	TO	—	4,0	—	Sustainable food systems
4	18.57	Безопасност на храните и обществено здраве	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Food safety and public health
5	10.74	Управление на кризи и защита на храните	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Crisis management and food defense
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
		<b>ОБЩО</b>	<b>285</b>	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>5/2</b>	—	<b>37,0</b>	—	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>600</b>	<b>315</b>	<b>165</b>	<b>120</b>	<b>9/4</b>	—	<b>67,0</b>	—	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

Специалност „Храни и национална сигурност“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

**IV. CURRICULUM – PART TIME**

Programme: Food and National Security

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)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>										<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>	
<b>1. 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
1	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	23	8	—	15	ТО	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
<b>Задължителни дисциплини</b>										<b>Compulsory Courses</b>	
2	31.06	Основи на международната и националната сигурност	23	15	8	—	И	—	5,0	—	Fundamentals of international and national security
3	12.75	Стратегически хранителен резерв	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Strategic food reserve
4	13.62	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Control of excise duty beverages and tobacco products
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	15	—	И	—	6,0	—	Legislation and control in the food chain
6	10.73	Логистика на веригата за доставка на храни	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Logistics of the food supply chain
<b>Факултативна дисциплина</b>										<b>Optional Course</b>	
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation management
<b>ОБЩО</b>			<b>159</b>	<b>83</b>	<b>23</b>	<b>53</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>1. Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	TO	—	3,0	—	Business analysis and prognosis
1	18.36	Автентичност на храните	23	15	—	8	TO	—	3,0	—	Food authenticity
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	31.07	Продоволствена сигурност	30	15	15	—	И	—	4,0	—	Food security
3	09.65	Устойчиви хранителни системи	30	15	15	—	TO	—	4,0	—	Sustainable food systems
4	18.57	Безопасност на храните и обществено здраве	30	15	15	—	И	—	4,0	—	Food safety and public health
5	10.74	Управление на кризи и защита на храните	30	15	15	—	И	—	4,0	—	Crisis management and food defense
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
		<b>ОБЩО</b>	<b>143</b>	<b>75</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>4/2</b>	<b>—</b>	<b>37,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>302</b>	<b>158</b>	<b>83</b>	<b>61</b>	<b>8/4</b>	<b>—</b>	<b>67,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

## 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 – 9 с общ хорариум 510 часа (85%);
- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 90 часа (15%);
- 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 – 600 часа; изпити – 9; 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;

- центъра по компютърни технологии на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на СЦ при ЦИО „Качество и безопасност на храните“ (Протокол № 26/06.03.2019 г.);

- приет на заседание на ФС (Протокол № 44/24.06.2019 г.);

- в сила от началото на учебната 2020/2021 година.

**Декан на Технологичен факултет:**

**(доц. д.н. инж. Г. Иванов)**

## Структура на учебния план за обучение на специалност „Храни и национална сигурност“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч.	Изуч. в бр. сем.
<b>I</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ</b>		-
1	Основи на международната и националната сигурност	45	един
2	Стратегически хранителен резерв	60	един
3	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	60	един
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	един
5	Логистика на веригата за доставка на храни	45	един
6	Продоволствена сигурност	60	един
7	Устойчиви хранителни системи	60	един
8	Безопасност на храните и обществено здраве	60	един
9	Управление на кризи и защита на храните	60	един
<b>II</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ</b>		-
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
4			
5			
	<b>Общо</b>	<b>600</b>	-

## Изучавани дисциплини на специалност „Храни и национална сигурност“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
<b>I</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>510</b>
1	Основи на международната и националната сигурност	45
2	Стратегически хранителен резерв	60
3	Контрол на акцизни напитки и тютюневи изделия	60
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60
5	Логистика на веригата за доставка на храни	45
6	Продоволствена сигурност	60
7	Устойчиви хранителни системи	60
8	Безопасност на храните и обществено здраве	60
9	Управление на кризи и защита на храните	60
<b>II</b>	<b>ИЗБИРАЕМИ (1 ОТ 2)</b>	<b>90</b>
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Безопасност на генетично модифицирани храни	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Автентичност на храните	45
<b>III</b>	<b>ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Управление на иновациите	(30)
	<b>Общо</b>	<b>600</b>