

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

Приет с решение на АС (Протокол № 33/11.02.2015 г.),
изменен с решение на АС (Протокол № 10/09.11.2020 г.)

Утвърждавам,

Ректор:

(проф. д-р П. Моллов)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на докторските програми от

C U R R I C U L U M

of PhD programs from

Научна област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**
Scientific Field: **5. TECHNICAL SCIENCES**

Професионално направление: **5.11. БИОТЕХНОЛОГИИ**
5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
ISCED–F 2013 – Code: **072. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Образователна и научна степен: **ДОКТОР**
Educational and Scientific degree: **DOCTOR**

Срок на обучение: **3, 4, 3 години**
Programme Duration: **3, 4, 3 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, САМОСТОЯТЕЛНА**
Mode of Training: **FULL-TIME, PART-TIME, SELF-TRAINING**

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Висококвалифицираният специалист с образователна и научна степен „ДОКТОР“ по програмите от професионалните направления „5.11. Биотехнологии“ и „5.12. Хранителни технологии“ притежава знания и умения за организиране, провеждане и популяризиране на научноизследователската дейност.

Наред със задълбоченото познаване на научно-теоретичните и научно-приложните аспекти на тематиката на докторантурата, изследователят, защитил успешно докторска дисертация, **може да**:

- идентифицира и използва подходящи библиографски източници и бази данни;
- анализира изследователски проблеми и формулира работни хипотези;
- разработва, адаптира и прилага съвременни изследователски методи и инструментариум;
- планира и провежда експерименти;
- представя и обсъжда експериментални резултати;
- подготвя и организира публикуването на научни доклади и статии, изследователски отчети и предложения за проекти;
- работи в мултидисциплинарен изследователски екип.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация дава възможност за **реализация като**:

- преподавател в специализирани звена (катедри и департаменти) от системата на висшето образование (университети и колежи);
- изследовател в специализирани звена (институти и лаборатории) от системата на БАН и ССА;
- мениджър по иновационната дейност на производствени предприятия;

- ръководител на лаборатории за контрол на безопасността и качеството на суровини, полуфабрикати и крайни продукти;
- ръководител на екипи за разработване и внедряване на системи за управление на качеството;
- експерт в специализирани звена (агенции и дирекции) от системата на държавната администрация;
- консултант в организации, специализирани в разработването и управлението на научно-приложни проекти по национални и европейски програми.

II. СПИСЪК НА ДОКТОРСКИТЕ ПРОГРАМИ

- Технология на алкохолните и безалкохолните напитки;
- Технология на биологичноактивните вещества;
- Технология на животинските и растителните мазнини, сапуните, етеричните масла и парфюмерийно-козметичните препарати;
- Технология на захарта и захарните изделия;
- Технология на месните и рибните продукти;
- Технология на млякото и млечните продукти;
- Технология на плодовете и зеленчуковите консерви;
- Технология на преработката и съхранението на зърното, на зърнените продукти и на смесите;
- Технология на продуктите за обществено хранене;
- Технология на тютюна и тютюневите изделия;
- Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия;
- Хладилна технология на хранителните продукти.

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
Образователна и научна степен „ДОКТОР“

III. CURRICULUM – FULL TIME
Educational and Scientific Degree: DOCTOR

№	Шифър	Дисциплини и дейности	Аудиторна заетост, акад. часове			Контрол – И/ТО	Извънаудиторна заетост, кредити	Общо кредити – ECTS	Година	Забележка
			Общо	Лекции	Упражнения					
Задължителни дисциплини и дейности										
1	40.07	Специален курс (докторантски минимум по специалността)	—	—	—	И	8	8	1 – 2	—
2	40.08	Участие в семинари на докторанти и научни конференции	—	—	—	—	8	8	1 – 3	—
3	40.12	Оформяне на дисертационния труд	—	—	—	—	30	30	3	—
Избираеми дисциплини (3 от 7)										
4	40.01	Методика на научните изследвания	45	30	15	ТО	3,5	5	1 – 2	—
5	40.02	Статистика и планиране на експеримента в научните изследвания	60	30	30	ТО	4	6	1 – 2	—
6	40.04	Разработка и защита на дисертационен труд	30	30	—	ТО	3	4	1 – 2	—
7	40.06	Научно-техническа информация – търсене и представяне	30	—	30	ТО	3	4	1 – 2	—
8	40.03	Защита на интелектуалната собственост (патентно дело)	30	15	15	ТО	3	4	1 – 2	—
9	07.20	Чужд език	60	—	60	ТО	4	6	1 – 2	—
10	40.09	Извеждане на упражнения по подходящи учебни дисциплини, методическа научноизследователска работа с дипломанти, друга експертна дейност	30	—	30	—	5	6	2	—
Факултативни дисциплини										
11	40.11	Допълнителен специален курс – индивидуално, съгласно проблемите на дисертационната тема	—	—	—	И	8	8	1 – 2	—
12	40.05	Приложни компютърни програми: MatLab, Statgraphics и др.	30	—	30	ТО	3	4	1 – 2	—
13	40.10	Приложение на информационни технологии в научните изследвания	30	—	30	ТО	3	4	1 – 2	—
—	—	ОБЩО	90 – 150	15 – 60	75 – 120	1/2	57 – 59	60 – 64	—	—

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО и САМОСТОЯТЕЛНО ОБУЧЕНИЕ
Образователна и научна степен „ДОКТОР“

IV. CURRICULUM – FULL TIME and SELF TRAINING
Educational and Scientific Degree: DOCTOR

№	Шифър	Дисциплини и дейности	Аудиторна заетост, акад. часове			Контрол – И/ТО	Извънаудиторна заетост, кредити	Общо кредити – ECTS	Година	Забележка
			Общо	Лекции	Упражнения					
Задължителни дисциплини и дейности										
1	40.07	Специален курс (докторантски минимум по специалността)	—	—	—	И	8	8	1 – 2	—
2	40.08	Участие в семинари на докторанти и научни конференции	—	—	—	—	8	8	1 – 3 (4)	СО (30)
3	40.12	Оформяне на дисертационния труд	—	—	—	—	30	30	3 (4)	СО (30)
Избираеми дисциплини (2 от 6)										
4	40.01	Методика на научните изследвания	45	30	15	ТО	3,5	5	1 – 2	—
5	40.02	Статистика и планиране на експеримента в научните изследвания	60	30	30	ТО	4	6	1 – 2	—
6	40.04	Разработка и защита на дисертационен труд	30	30	—	ТО	3	4	1 – 2	—
7	40.06	Научно-техническа информация – търсене и представяне	30	—	30	ТО	3	4	1 – 2	—
8	40.03	Защита на интелектуалната собственост (патентно дело)	30	15	15	ТО	3	4	1 – 2	—
9	07.20	Чужд език	60	—	60	ТО	4	6	1 – 2	—
Факултативни дисциплини										
10	40.11	Допълнителен специален курс – индивидуално, съгласно проблемите на дисертационната тема	—	—	—	И	8	8	1 – 2	—
11	40.05	Приложни компютърни програми: MatLab, Statgraphics и др.	30	—	30	ТО	3	4	1 – 2	—
12	40.10	Приложение на информационни технологии в научните изследвания	30	—	30	ТО	3	4	1 – 2	—
—	—	ОБЩО	60 – 120	15 – 60	45 – 90	1/2	52 – 54	54 – 58	—	—
Забележка:		СО – самостоятелно обучение; ЗО – задочно обучение								

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва:

- задължителен модул – гарантира изпълнението на Наредбата за държавните изисквания за придобиване на ОНС „ДОКТОР“; и отразява политиката на УХТ;
- избираем и факултативен модул – гарантират задълбочаване на знанията на докторантите, на които се предоставя възможността за индивидуален избор на изучаваните дисциплини.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На докторантите 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.

Учебният план е обсъден и приет на заседание на Факултетен съвет (Протокол № 34/24.11.2014 г.); изменен с Протокол № 7/22.10.2020 г.

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.

Декан на Технологичен факултет:

(проф. д-р Д. Балев)