

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

Приет с решение на АС (Протокол № 17/30.06.2009 г.)  
Променен с решения на АС (Протоколи №№ 19/12.07.2013 г.  
и 37/03.07.2015 г.)

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

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 10

„ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“

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

of Programme: Code 1 – 10

„TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGGS PRODUCTS“

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

Настоящата квалификационна характеристика определя професионалното предназначение и възможностите за реализация на **Магистъра** с квалификация **”Магистър-инженер“** от специалност **„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“**.

Завършилите специалност **„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** имат предназначение да ръководят редица подотрасли на месната и рибната промишленост, каквито са: месодобивът и птицедобивът, месопреработката – преработка на месо от топлокръвни кланични животни и/или птиче месо, самостоятелно или съвместно, зайцедобивът, добивът и обработката на месо от дивеч, риболовното дело и рибопреработката, а също така и съпътстващите безотпадни производства, каквито се явяват обработката на хранителни субпродукти, кръв, кожи, черва, хранителни и технически мазнини, продукти за фуражни цели.

Не на последно място специалистите, придобили тази специалност, ще могат да се реализират като мениджъри по качество,

ръководители на лаборатории, изследователски центрове и институти и други звена, свързани с функционирането на добрите производствени практики (GMP-s), системата за анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) и световните стандарти за качество ISO 9000.

Възможно е да се реализират в проектантски фирми и организации, във фирми произвеждащи и търгуващи с месо, с хранителни добавки, съставки, подправки и др.

От друга страна завършилите специалност **„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** ще могат да се реализират като ръководители и организатори в отделни министерства и ведомства, като преподаватели във висши и средни учебни заведения, ръководители на колективи за разработване на нови продукти и технологии.

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 „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGGS PRODUCTS

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 (15 СЕДМИЦИ)</b> |            |   |                                  |                  |                    |                       |                  |                |                        |                                     | <b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b> |
| <b>Задължителни дисциплини</b>         |            |   |                                  |                  |                    |                       |                  |                |                        |                                     | <b>Compulsory Courses</b>                                      |
| 1                                      | 02-18      | Инструментални методи за анализ на храни            | 60                               | 30               | —                  | 30                    | И                | —              | 6,0                    | —                                   | Instrumental Methods for Food Analysis                         |
| 2                                      | 21-14      | Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси | 45                               | 15               | —                  | 30                    | И                | —              | 5,0                    | —                                   | Modelling and Optimization of Technological Processes          |
| 3                                      | 08-10      | Микроструктура на месни и рибни продукти            | 60                               | 45               | 5                  | 10                    | И                | —              | 4,0                    | —                                   | Meat and Fish Products Microstructure                          |
| 4                                      | 08-23      | Технология на функционални месни и рибни продукти   | 75                               | 45               | —                  | 30                    | И                | —              | 5,0                    | —                                   | Functional Meat and Fish Products Technology                   |
| 5                                      | 08-17      | Научноизследователска работа със студентите         | (60)                             | —                | —                  | (60)                  | ТО               | —              | 2,0                    | —                                   | Scientific Research Work with the Students                     |
| <b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>   |            |   |                                  |                  |                    |                       |                  |                |                        |                                     | <b>Elective Course (1 of 2)</b>                                |
| 6                                      | 23-36      | Компютърни комуникации                              | 45                               | —                | —                  | 45                    | ТО               | —              | 5,0                    | —                                   | Computer Communications  |
| 7                                      | 06-19      | Инвестиционно проектиране                           | 45                               | 15               | —                  | 30                    | И                | —              | 5,0                    | —                                   | Investment Projection  |
| <b>Факултативна дисциплина</b>         |            |   |                                  |                  |                    |                       |                  |                |                        |                                     | <b>Optional Course</b>   |
| 8                                      | 20-25      | Бизнесетика   | (30)                             | (15)             | (15)               | —                     | (ТО)             | —              | (2,0)                  | —                                   | Business Ethics  |
| <b>ОБЩО</b>                            |            |   | <b>285</b>                       | <b>135 (150)</b> | <b>5</b>           | <b>145 (130)</b>      | <b>4/2 (5/1)</b> | <b>—</b>       | <b>27,0</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>Задължителни дисциплини</b>          |       |   |            |                  |           |                  |                   |          |             |  | <b>Compulsory Courses</b>                        |
| 1                                       | 20-74 | Управление на предприятието                               | 45         | 30               | 15        | —                | И                 | —        | 3,0         | —  | Enterprise Management                            |
| 2                                       | 08-12 | Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост | 60         | 45               | —         | 15               | И                 | —        | 4,0         | —  | Technology of Meat and Fish Products Development |
| 3                                       | 08-11 | Качество и безопасност на месни и рибни продукти          | 60         | 30               | —         | 30               | И                 | —        | 4,0         | да   | Quality and Safety of Meat and Fish Products     |
| 4                                       | 08-09 | Развитие на техниката в месната и рибната промишленост    | 60         | 45               | —         | 15               | И                 | —        | 4,0         |  | Technics of Meat and Fish Products Development   |
| 5                                       | 08-15 | Преддипломен стаж – 3 седмици                             | (90)       | —                | —         | —                | ТО                | —        | 3,0         | —  | Pre-graduation Internship – 3 Weeks              |
| 6                                       | 08-16 | Дипломен проект/Дипломна работа                           | (250)      | —                | —         | —                | И                 | —        | 15,0        | —  | Graduation Project/Master Thesis                 |
|   |       | <b>ОБЩО</b>   | <b>225</b> | <b>150</b>       | <b>15</b> | <b>60</b>        | <b>5/1</b>        | <b>—</b> | <b>33,0</b> | <b>1</b>   | <b>TOTAL</b>                                     |
|   |       | <b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>                                   | <b>510</b> | <b>285 (300)</b> | <b>20</b> | <b>205 (190)</b> | <b>9/3 (10/2)</b> | <b>—</b> | <b>60,0</b> | <b>1</b>   | <b>TOTAL FOR THE YEAR</b>                        |

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

IV. CURRICULUM – PART TIME

Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGGS PRODUCTS

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>Задължителни дисциплини</b>       |            |   |                                  |                 |                    |                       |                  |                |                        |                                     | <b>Compulsory Courses</b>                             |
| 1                                    | 02-18      | Инструментални методи за анализ на храни            | 30                               | 15              | —                  | 15                    | И                | —              | 6,0                    | —                                   | Instrumental Methods for Food Analysis                |
| 2                                    | 21-14      | Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси | 23                               | 8               | —                  | 15                    | И                | —              | 5,0                    | —                                   | Modelling and Optimization of Technological Processes |
| 3                                    | 08-10      | Микроструктура на месни и рибни продукти            | 30                               | 23              | 2                  | 5                     | И                | —              | 4,0                    | —                                   | Meat and Fish Products Microstructure                 |
| 4                                    | 08-23      | Технология на функционални месни и рибни продукти   | 38                               | 23              | —                  | 15                    | И                | —              | 5,0                    | —                                   | Functional Meat and Fish Products Technology          |
| 5                                    | 08-17      | Научноизследователска работа със студентите         | (30)                             | —               | —                  | (30)                  | ТО               | —              | 2,0                    | —                                   | Scientific Research Work with the Students            |
| <b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b> |            |   |                                  |                 |                    |                       |                  |                |                        |                                     | <b>Elective Course (1 of 2)</b>                       |
| 6                                    | 23-36      | Компютърни комуникации                              | 23                               | —               | —                  | 23                    | ТО               | —              | 5,0                    | —                                   | Computer Communications                               |
| 7                                    | 06-19      | Инвестиционно проектиране                           | 23                               | 7               | —                  | 16                    | И                | —              | 5,0                    | —                                   | Investment Projection                                 |
| <b>Факултативна дисциплина</b>       |            |   |                                  |                 |                    |                       |                  |                |                        |                                     | <b>Optional Course</b>                                |
| 8                                    | 20-25      | Бизнесетика   | (15)                             | (8)             | (7)                | —                     | (ТО)             | —              | (2,0)                  | —                                   | Business Ethics                                       |
|                                      |            | <b>ОБЩО</b>   | <b>144</b>                       | <b>69 (76)</b>  | <b>2</b>           | <b>73 (66)</b>        | <b>4/2 (5/1)</b> | <b>—</b>       | <b>27,0</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>Задължителни дисциплини</b> |       |   |            |                  |           |                 |                   |          |             |          | <b>Compulsory Courses</b>                           |
| 1                              | 20-74 | Управление на предприятието                               | 23         | 15               | 8         | —               | И                 | —        | 3,0         | —        | Enterprise Management                               |
| 2                              | 08-12 | Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост | 30         | 23               | —         | 7               | И                 | —        | 4,0         | —        | Technology of Meat and Fish Products Development    |
| 3                              | 08-11 | Качество и безопасност на месни и рибни продукти          | 30         | 15               | —         | 15              | И                 | —        | 4,0         | да       | Quality and Safety of Meat and Fish Products        |
| 4                              | 08-09 | Развитие на техниката в месната и рибната промишленост    | 30         | 23               | —         | 7               | И                 | —        | 4,0         |          | Technics of Meat and Fish Products Development      |
| 5                              | 08-34 | Индивидуална работа с преподаватели                       | —          | —                | —         | —               | —                 | —        | 3,0         | —        | Individual Tutorial                                 |
| 6                              | 08-16 | Дипломен проект/Дипломна работа                           | (250)      | —                | —         | —               | И                 | —        | 15,0        | —        | Graduation Project/Master Thesis                    |
|                                |       | <b>ОБЩО</b>   | <b>113</b> | <b>76</b>        | <b>8</b>  | <b>29</b>       | <b>5/0</b>        | <b>—</b> | <b>33,0</b> | <b>1</b> | <b>TOTAL</b>  |
|                                |       | <b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>                                   | <b>257</b> | <b>145 (152)</b> | <b>10</b> | <b>102 (95)</b> | <b>9/2 (10/1)</b> | <b>—</b> | <b>60,0</b> | <b>1</b> | <b>TOTAL FOR THE YEAR</b>                           |

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в на месната и рибната промишленост, каквито са: месодобивът и птицедобивът, месопреработката – преработка на месо от топлокръвни кланични животни и/или птиче месо, самостоятелно или съвместно, зайцедобивът, добивът и обработката на месо от дивеч, риболовното дело и рибопреработката, а също така и съпътстващите безотпадни производства, каквито се явяват обработката на хранителни субпродукти, кръв, кожи, черва, хранителни и технически мазнини, продукти за фуражни цели.

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 465 часа (91,2 %);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 45 часа (8,8 %);
- 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 – 510 часа; изпити – 9/10; текущи оценки – 3/2; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

**Ръководител на катедра  
„Технология на месото и рибата“:**

**(проф. д-р инж. К. Вълкова-Йоргова)**

## 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.

## 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 № 11/12.05.2009 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 12/29.06.2009 г.);
- променен на заседания на ФС (Протоколи №№ 16/11.07.2013 г. и 43/25.06.2015 г.);
- в сила от началото на учебната 2013/2014 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

**(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)**



Приложение 1

Структура на учебния план за обучение на специалност  
„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

| № | ДИСЦИПЛИНИ  | Хорариум<br>, ч. (%)        | Изуч. в<br>бр. сем. |
|---|---|-----------------------------|---------------------|
|   | <b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>             | <b>45/90<br/>(8,8/17,6)</b> |                     |
| 1 | Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси       | 45                          | един                |
| 2 | Компютърни комуникации                                    | (45)                        | един                |
|   | <b>II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>                              | <b>60 (11,8)</b>            |                     |
| 1 | Инструментални методи за анализ на храни                  | 60                          | един                |
|   | <b>III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ</b>                                 | <b>0/45 (0/8,8)</b>         |                     |
| 1 | Инвестиционно проектиране                                 | (45)                        | един                |
|   | <b>IV. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>                                   | <b>45 (8,8)</b>             |                     |
| 1 | Управление на предприятието                               | 45                          | един                |
|   | <b>V. ХУМАНИТАРНИ</b>                                     | <b>—</b>                    |                     |
| 1 | Бизнесетика   | (30)                        | един                |
|   | <b>VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>               | <b>315 (61,8)</b>           |                     |
| 1 | Микроструктура на месни и рибни продукти                  | 60                          | един                |
| 2 | Технология на функционални месни и рибни продукти         | 75                          | един                |
| 3 | Научноизследователска работа със студентите               | (60)                        | един                |
| 4 | Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост | 60                          | един                |
| 5 | Качество и безопасност на месни и рибни продукти          | 60                          | един                |
| 6 | Развитие на техниката в месната и рибната промишленост    | 60                          | един                |
|   | <b>ОБЩО</b>   | <b>510</b>                  |                     |

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност  
„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

| № | ДИСЦИПЛИНИ  | Хорариум,<br>часове |
|---|---|---------------------|
|   | <b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>                                    | <b>465</b>          |
| 1 | Инструментални методи за анализ на храни                  | 60                  |
| 2 | Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси       | 45                  |
| 3 | Микроструктура на месни и рибни продукти                  | 60                  |
| 4 | Технология на функционални месни и рибни продукти         | 75                  |
| 5 | Научноизследователска работа със студентите               | (60)                |
| 6 | Управление на предприятието                               | 45                  |
| 7 | Развитие на технологиите в месната и рибната промишленост | 60                  |
| 8 | Качество и безопасност на месни и рибни продукти          | 60                  |
| 9 | Развитие на техниката в месната и рибната промишленост    | 60                  |
|   | <b>II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2</b>                             | <b>45</b>           |
| 1 | Компютърни комуникации                                    | 45                  |
| 2 | Инвестиционно проектиране                                 | 45                  |
|   | <b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>                                  | <b>(30)</b>         |
| 1 | Бизнесетика   | (30)                |
|   | <b>ОБЩО</b>   | <b>510</b>          |