

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

Приет с решение на АС (Протокол № 20/27.09.2013 г.)
Променен с решение на АС (Протокол № 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 – 02
„ФУНКЦИОНАЛНИ ХРАНИ“

C U R R I C U L U M
of Programme: Code 1 – 02
„FUNCTIONAL FOODS“

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: Programme Duration:	2 години 2 years
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

Магистърът по специалност **„Функционални храни“** получава задълбочена научно-теоретична и научно-приложна подготовка относно разработването и проектирането на технологични линии и производството на функционални храни. Той придобива знания и практически умения относно анализа и контрола на функционалните храни на всички етапи от тяхното производство, включително и контролът на качеството на функционалните храни, представляващи обект на износ и внос.

Продължителността на обучението е, както следва:

- 1 година – след придобита ОКС **„Бакалавър“** и/или **„Магистър“** по специалностите от професионални направления „5.11. Биотехнологии“ или „5.12. Хранителни технологии“;
- 2 години – след придобита ОКС **„Бакалавър“** и/или **„Магистър“** по специалностите от други професионални направления.

Дипломираният специалист с ОКС **„Магистър“** по специалността **„Функционални храни“** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- разработва и внедрява технологии за получаване на пробиотици, пребиотици и функционални храни;
- осъществява химичен и биохимичен анализ и контрол в областта на функционалните храни;
- осъществява микробиологичен анализ и контрол в областта на функционалните храни;

- осъществява контрол върху хранителната и биологичната стойност и безопасността на функционалните храни;
- осъществява научно-изследователска дейност в областта на функционалните храни;
- ръководи научно-изследователски колективи, лаборатории и фирми, произвеждащи функционални храни;
- осъществява организационно-управленска дейност при производството и търговията на функционални храни;
- обучава специалисти със средно и висше образование.

Дипломираният специалист с ОКС **„Магистър“** по специалността **„Функционални храни“** може да се реализира като:

- ръководител на производствени процеси при получаването на функционални храни;
- експерт, осъществяващ биохимичен и микробиологичен анализ и контрол при производството и търговията на функционални храни;
- експерт по функционални храни в различни звена, осъществяващи контрол върху качеството и безопасността на функционалните храни (РЗИ, БАБХ, РАБХ, МЗХ и МЗ);
- ръководител и експерт в колективи за разработване на нови формули функционални храни;
- преподавател в специализираните средни и висши училища.

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	провеждане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	5	3	—	—	—	—	—	3	6	1	43	—	43

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ФУНКЦИОНАЛНИ ХРАНИ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: FUNCTIONAL FOODS
 Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	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)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	05-01	Микробиология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Microbiology
2	03-14	Обща хранителна химия	60	30	—	30	И	—	4,5	—	General Food Chemistry
3	18-02	Нискомолекулни биологичноактивни вещества	90	45	—	45	И	—	7,5	—	Biologically Active Substances with Low-Molecular Weight
4	14-04	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Beverage Technology
5	05-29	Научноизследователска работа със студентите	(90)	—	—	—	ТО	—	7,5	—	Scientific Research Work with the Students
ОБЩО			285	135	—	150	4/1	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	04-05	Приложна биохимия и ензимология	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Applied Biochemistry and Enzymology
2	05-08	Хранителна микробиология	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Food Microbiology
3	05-09	Микробни хранителни технологии	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Microbial Food Technology
4	05-31	Генетика и селекция на микроорганизми за производството на храни	75	30	—	45	И	—	6,0	—	Genetics and Selection of Microorganisms for Food Production
5	08-07	Технология на храните	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Food Technology
6	05-29	Научноизследователска работа със студентите	(45)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Scientific Research Work with the Students
ОБЩО			345	150	—	195	5/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			630	285	—	345	10/2	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 3rd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	18-40	Разделяне и анализ на биологичноактивни компоненти в храните	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Separation and Analysis of Biologically Active Components in Foodstuffs
2	04-17	Микробиология на функционалните храни	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Microbiology of Functional Foods
3	08-33	Функционални храни от животински произход	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Functional Foods of Animal Origin
4	05-19	Функционални храни и здравословно хранене	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Functional Foods and Healthy Diet
5	05-20	Технология на пробиотици, пребиотици и симбиотици	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Technology of Probiotics, Prebiotics and Symbiotics
Избираеми дисциплини (2 от 5)						Elective Courses (2 of 5)					
6	04-13	Молекулярно-генетични методи за идентификация на микроорганизми във функционалните храни	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Molecular-Genetics Methods for Identification of Microorganisms in Functional Foods
7	14-21	Криобиология	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Cryobiology
8	05-22	Функционални хранителни добавки	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Functional Food Additives
9	04-14	Биохрани	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Organic Foods
10	05-24	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Food Safety and Food Legislation
Факултативна дисциплина						Optional Course					
11	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
ОБЩО			375	210	—	165	5/2	—	27,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 4th SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	05-25	Пробиотични функционални храни и напитки	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Probiotic Functional Foods
2	10-38	Функционални храни и напитки от растителен произход	60	30	—	30	И	—	4,5	—	Functional Foods and Beverages of Plant Origin
3	05-26	Микробиологичен анализ и контрол на функционални храни	45	15	—	30	И	—	3,0	—	Microbiological Analysis and Control of Functional Foods
4	05-28	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Individual Tutorial
5	05-16	Дипломна работа/Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master Thesis/Final Examination
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
6	04-15	Биоактивни хранителни компоненти	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Bioactive food components
7	20-74	Управление на предприятието	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Management of the factory
		ОБЩО	210	105	—	105	4/2	—	33,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	585	315	—	270	9/4	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1 215	600	—	615	19/6	—	120,0	—	TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ФУНКЦИОНАЛНИ ХРАНИ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: FUNCTIONAL FOODS
 Education and Qualification Degree: MASTER (2 years)

№	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	
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses	
1	05-01	Микробиология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbiology	
2	03-14	Обща хранителна химия	30	15	—	15	И	—	4,5	—	General Food Chemistry	
3	18-02	Нискомолекулни биологичноактивни вещества	45	23	—	22	И	—	7,5	—	Biologically Active Substances with Low-Molecular Weight	
4	14-04	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Beverage Technology	
5	05-29	Научноизследователска работа със студентите	(45)	—	—	—	ТО	—	7,5	—	Scientific Research Work with the Students	
		ОБЩО	143	68	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL	
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER	
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses	
1	04-05	Приложна биохимия и ензимология	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Applied Biochemistry and Enzymology	
2	05-08	Хранителна микробиология	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Food Microbiology	
3	05-09	Микробни хранителни технологии	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Microbial Food Technology	
4	05-31	Генетика и селекция на микроорганизми за производството на храни	38	15	—	23	И	—	6,0	—	Genetics and Selection of Microorganisms for Food Production	
5	08-07	Технология на храните	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Food Technology	
6	05-29	Научноизследователска работа със студентите	(23)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Scientific Research Work with the Students	
		ОБЩО	174	75	—	99	5/1	—	30,0	—	TOTAL	
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	317	143	—	174	10/2	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR	

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 3rd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	18-40	Разделяне и анализ на биологичноактивни компоненти в храните	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Separation and Analysis of Biologically Active Components in Foodstuffs
2	04-17	Микробиология на функционалните храни	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Microbiology of Functional Foods
3	08-33	Функционални храни от животински произход	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Functional Foods of Animal Origin
4	05-19	Функционални храни и здравословно хранене	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Functional Foods and Healthy Diet
5	05-20	Технология на пробиотици, пребиотици и симбиотици	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Probiotics, Prebiotics and Symbiotics Technology
Избираеми дисциплини (2 от 5)											Elective Courses (2 of 5)
6	04-13	Молекулярно-генетични методи за идентификация на микроорганизми във функционалните храни	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Molecular-Genetics Methods for Identification of Microorganisms in Functional Foods
7	14-21	Криобиология	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Cryobiology
8	05-22	Функционални хранителни добавки	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Functional Food Additives
9	04-14	Биохрани	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Organic Foods
10	05-24	Безопасност на храните и хранително законодателство	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Food Safety and Food Legislation
Факултативна дисциплина											Optional Course
11	20-25	Бизнесетика	(15)	(8)	(7)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
ОБЩО			189	105	—	84	5/2	—	27,0	—	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	05-25	Пробиотични функционални храни и напитки	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Probiotic Functional Foods
2	10-38	Функционални храни и напитки от растителен произход	30	15	—	15	И	—	4,5	—	Functional Foods and Beverages of Plant Origin
3	05-26	Микробиологичен анализ и контрол на функционални храни	23	8	—	15	И	—	3,0	—	Microbiological Analysis and Control of Functional Foods
4	05-30	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
5	05-16	Дипломна работа/Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master Thesis/Final Examination
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
6	04-15	Биоактивни хранителни компоненти	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Bioactive food components
7	20-74	Управление на предприятието	23	15	—	8	ТО	—	3,0	—	Management of the factory
		ОБЩО	106	53	—	53	4/2	—	33,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	295	158	—	137	9/4	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	612	301	—	311	19/6	—	120,0	1	TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за функционалните храни – създаване и внедряване, производство и търговия, контрол на качеството и безопасността.

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 – 18 с общ хорариум 1 080 часа (88,9 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 7 с общ хорариум 135 часа (11,1 %);
- 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 – 1 215 часа; изпити – 19; текущи оценки – 6; 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;

**Ръководител на катедра
„Микробиология“:**

(проф. д-р инж. З. Денкова)

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

- 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;
 - Current contents – Engineering, Technology and Applied Sciences.
- 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 № 9/20.02.2013 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 16/11.07.2013 г.);
- променен на заседание на ФС (Протокол № 43/25.06.2015 г.);
- в сила от началото на учебната 2013/2014 година.

Структура на учебния план за обучение на специалност „Функционални храни“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорари- ум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ		135 (26,7)	
1	Микробиология	75	един
2	Обща хранителна химия	60	един
II. ХУМАНИТАРНИ		—	
1	Бизнесетика	(30)	един
III. ИКОНОМИЧЕСКИ		45 (4,0)	
1	Управление на предприятието	(45)	един
IV. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ		1 008 (38,1)	
1	Нискомолекулни биологичноактивни вещества	90	един
2	Технология на напитките	60	един
3	НИРС	(135)	два
4	Приложна биохимия и ензимология	60	един
5	Хранителна микробиология	75	един
6	Микробни хранителни технологии	75	един
7	Генетика и селекция на микроорганизми за производството на храни	75	един
8	Технология на храните	60	един
9	Разделяне и анализ на биологично активни компоненти в храните	60	един
10	Микробиология на функционалните храни	60	един

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорари- ум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
11	Функционални храни от животински произход	60	един
12	Функционални храни и здравословно хранене	45	един
13	Технология на пробиотици, пребиотици и симбиотици	60	един
14	Молекулярно-генетични методи за идентификация на микроорганизми във функционалните храни	(45)	един
15	Криобиология	(45)	един
16	Функционални хранителни добавки	(45)	един
17	Биохрани	(45)	един
18	Безопасност на храните и хранително законодателство	(45)	един
19	Пробиотични функционални храни и напитки	60	един
20	Функционални храни и напитки от растителен произход	60	един
21	Микробиологичен анализ и контрол на функционални храни	45	един
22	Биоактивни хранителни компоненти	(45)	един
ОБЩО		2 643	

Изучавани дисциплини на специалност „Функционални храни“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	1 080
1	Микробиология	75
2	Обща хранителна химия	60
3	Нискомолекулни биологичноактивни вещества	90
4	Технология на напитките	60
5	НИРС	(135)
6	Приложна биохимия и ензимология	60
7	Хранителна микробиология	75
8	Микробни хранителни технологии	75
9	Генетика и селекция на микроорганизми за производството на храни	75
10	Технология на храните	60
11	Разделяне и анализ на биологично активни компоненти в храните	60
12	Микробиология на функционалните храни	60
13	Функционални храни от животински произход	60
14	Функционални храни и здравословно хранене	45

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
15	Технология на пробиотици, пребиотици и симбиотици	60
16	Пробиотични функционални храни и напитки	60
17	Функционални храни и напитки от растителен произход	60
18	Микробиологичен анализ и контрол на функционални храни	45
	II. ИЗБИРАЕМИ – 3 от 7	135
1	Молекулярно-генетични методи за идентификация на микроорганизми във функционалните храни	45
2	Криобиология	45
3	Функционални хранителни добавки	45
4	Биохрани	45
5	Безопасност на храните и хранително законодателство	45
6	Биоактивни хранителни компоненти	45
7	Управление на предприятието	45
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Бизнесетика	(30)
	ОБЩО	1 215