

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

Приет с решение на АС (Протокол № 38/30.09.2015 г.)

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

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1 – 13
„БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 13
„FOOD SAFETY“

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 **„Безопасност на храните“** получава задълбочена научно-теоретична и научно-приложна подготовка относно химичните, микробиологичните, технологичните и управленските аспекти на безопасността на храните. В основата на обучението е концепцията за синергично обвързване на добрите технологични практики с изискванията на съвременните системи, базирани на процесния подход за управление на риска в хранителната верига.

Продължителността на обучението е, както следва:

- 1 година – след придобита ОКС „БАКАЛАВЪР“ или „МАГИСТЪР“ по специалностите от професионално направление „5.11. Биотехнологии“ или „5.12. Хранителни технологии“ и по специалността „КЕТЪРИНГ“, завършена в УХТ;
- 2 години – след придобита ОКС „БАКАЛАВЪР“ или „МАГИСТЪР“ по специалностите от други професионални направления.

Дипломираният специалист с ОКС **„Магистър“** по специалност **„Безопасност на храните“** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- идентифицира и оценява различните опасности за здравето на консуматорите, свързани със съществуващи или разработвани нови хранителни продукти или технологични процеси, и планира и осъществява специфични мерки за тяхното елиминиране или минимизиране;
- разработва, внедрява и валидира системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- консултира разработването на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- одитира системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- осъществява изследователска дейност и интерпретира резултатите от интердисциплинарни научни изследвания, свързани с безопасността на съществуващи или разработвани нови хранителни продукти;

- извършва организационно-управленска дейност;
- провежда обучение на специалисти със средно и висше образование.

Дипломираният специалист с ОКС „**Магистър**“ по специалност „**Безопасност на храните**“ може да се реализира като:

- ръководител на HACCP екип (съгласно CA), ръководител на екип по безопасността на храните (съгласно ISO 22000) или представител на ръководството по безопасността на храните (съгласно IFS) в производствени или търговски предприятия;
- мениджър (отговорник) по качеството на храните в производствени или търговски предприятия;

- инспектор или експерт по безопасността на храните в системата на официалния контрол (БАБХ, РЗИ, Министерство на земеделието и храните, Министерство на здравеопазването);
- консултант по разработването на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- одитор на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- ръководител или експерт в 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	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 „БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME
 Programme: FOOD SAFETY
 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/О 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	10–41	Суровинознание на продуктите от растителен произход	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Raw Material Knowledges of Products from Plant Origin
2	18–28	Хранителна биотехнология	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
3	08–38	Суровинознание на продуктите от животински произход	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Raw Material Knowledges of Products from Animal Origin
4	15–35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
5	10–61	Консервиране и хладилна обработка на храните	60	30	—	30	ТО	—	6,0	—	Food Preservation and Refrigeration
ОБЩО			360	210	—	150	4/1	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	10–62	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60	30	—	30	ТО	—	6,0	—	Fruits and Vegetables Processing Technology
2	14–04	Технология на напитките	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Beverages Technology
3	09–22	Технология на млякото и млечните продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Products Technology
4	08–39	Технология на месните и рибните продукти	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Meat and Fish Products Technology
5	12–10	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technology of the Bakery and Confectionery Industry
ОБЩО			360	210	—	150	4/1	—	30,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			720	420	—	300	8/2	—	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	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
2	18-38	Микробиологична безопасност на храните	60	30	2	28	И	—	4,0	да	Microbiological Food Safety
3	10-36	Добри производствени практики	60	30	30	—	ТО	—	4,0	—	Good Manufacturing Practices
4	08-30	Системи за управление на безопасността на храните	60	30	30	—	И	—	4,0	да	Food Safety Management Systems
5	13-14	Органолептичен анализ	45	15	—	30	ТО	—	3,0	—	Organoleptic Analysis
6	10-05	Контрол и регулация на безопасността на храните	60	30	30	—	ТО	—	4,0	—	Food Safety Control and Regulation
Избираеми дисциплини (1 от 4)						Elective Courses (1 of 4)					
7	23-36	Компютърни комуникации	45	15	—	30	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
8	06-19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	—	5,0	—	Investment Projecting
9	18-39	Безопасност на генетично модифицирани храни	45	15	—	30	ТО	—	5,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
10	21-14	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45	15	—	30	И	—	5,0	—	Modeling and Optimization of Technological Processes
Факултативна дисциплина						Optional Course					
11	20-25	Бизнесетика	(30)	(15)	(15)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
		ОБЩО	390	180	92	118	3/4 (4/3)	—	30,0	2	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	02-12	Физична и химична безопасност на храните	60	30	—	30	И	—	2,0	—	Physical and Chemical Food Safety
2	10-37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	30	30	—	И	—	3,0	—	Food Quality and Safety Integrated Management Systems
3	18-36	Автентичност на храните	45	30	—	15	ТО	—	2,0	—	Food Authenticity
4	08-31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	30	30	—	ТО	—	2,0	—	Auditing on Food Quality and Safety Management Systems
5	10-21	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Pre-graduation Internship – 3 Weeks
6	10-22	Дипломна работа/Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis/Final Examination
Избираеми дисциплини (1 от 2)						Elective Courses (1 of 2)					
7	20-74	Управление на предприятието	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Management of the Factory
8	10-48	Безопасност на храните в хладилната верига	45	30	15	—	И	—	3,0	—	Food Safety in the Cold Chain
		ОБЩО	270	150	75	45	4/2	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	660	330	167	163	7/6 (8/5)	—	60,0	2	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1 380	750	167	463	15/8 (16/7)	—	120,0	2	TOTAL FOR THE 2 YEARS TEACHING

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ“
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: FOOD SAFETY
 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/О 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	10–41	Суровинознание на продуктите от растителен произход	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Raw Material Knowledges of Products from Plant Origin
2	18–28	Хранителна биотехнология	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
3	08–38	Суровинознание на продуктите от животински произход	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Raw Material Knowledges of Products from Animal Origin
4	15–35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
5	10–61	Консервиране и хладилна обработка на храните	30	15	—	15	ТО	—	6,0	—	Food Preservation and Refrigeration
		ОБЩО	182	107	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	10–62	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	30	15	—	15	ТО	—	6,0	—	Fruits and Vegetables Processing Technology
2	14–04	Технология на напитките	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Beverages Technology
3	09–22	Технология на млякото и млечните продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Products Technology
4	08–39	Технология на месните и рибните продукти	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Meat and Fish Products Technology
5	12–10	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technology of the Bakery and Confectionery Industry
		ОБЩО	182	107	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	364	214	—	150	8/2	—	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	02-18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Instrumental Methods for Food Analysis
2	18-38	Микробиологична безопасност на храните	30	15	1	14	И	—	4,0	да	Microbiological Food Safety
3	10-36	Добри производствени практики	30	15	15		ТО	—	4,0	—	Good Manufacturing Practices
4	08-30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15	15		И	—	4,0	да	Food Safety Management Systems
5	13-14	Органолептичен анализ	23	8	—	15	ТО	—	3,0	—	Organoleptic Analysis
6	10-05	Контрол и регулация на безопасността на храните	30	15	15		ТО	—	4,0	—	Food Safety Control and Regulation
Избираеми дисциплини (1 от 4)											Elective Courses (1 of 4)
7	23-36	Компютърни комуникации	23	8	—	15	ТО	—	5,0	—	Computer Communications
8	06-19	Инвестиционно проектиране	23	8	—	15	ТО	—	5,0	—	Investment Projecting
9	18-39	Безопасност на генетично модифицирани храни	23	8	—	15	ТО	—	5,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
10	21-14	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	23	8	—	15	И	—	5,0	—	Modeling and Optimization of Technological Processes
Факултативна дисциплина											Optional Course
11	20-25	Бизнесетика	(15)	(8)	(7)	—	(ТО)	—	(2,0)	—	Business Ethics
		ОБЩО	196	91	46	59	3/4 (4/3)	—	30,0	2	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	02-12	Физична и химична безопасност на храните	30	15	—	15	И	—	2,0	—	Physical and Chemical Food Safety
2	10-37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	30	15	15	—	И	—	3,0	—	Food Quality and Safety Integrated Management Systems
3	18-36	Автентичност на храните	23	15	—	8	ТО	—	2,0	—	Food Authenticity
4	08-31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	30	15	15	—	ТО	—	2,0	—	Auditing on Food Quality and Safety Management Systems
5	10-39	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
6	10-22	Дипломна работа/Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis/Final Examination
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective Courses (1 of 2)
7	20-74	Управление на предприятието	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Management of the Factory
8	10-48	Безопасност на храните в хладилната верига	23	15	8	—	И	—	3,0	—	Food Safety in the Cold Chain
		ОБЩО	136	75	38	23	4/2	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	355	174	84	97	7/6 (8/5)	—	60,0	2	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	719	388	84	247	15/8 (16/7)	—	120,0	2	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 – 20 с общ хорариум 1 290 часа (93,5 %);
- избираеми дисциплини – 2 от 6 с общ хорариум 90 часа (6,5 %);
- 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 – 1 380 часа; изпити – 15/16; текущи оценки – 8/7; 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 на ЦИО
„Качество и безопасност на храните“:**

(проф. д-р инж. Анг. Ангелов)

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.
- библиотеката на катедра „Консервиране и хладилна технология“ – организирана по близки и сродни дисциплини и съдържа 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 № 11/16.06.2015 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 45/16.07.2015 г.);
- в сила от началото на учебната 2016/2017 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорари- ум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	0/45 (0/3,3)	
1	Компютърни комуникации	(45)	един
2	Моделирание и оптимизиране на технологичните процеси	(45)	един
	II. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60 (4,3)	
1	Инструментални методи за анализ на храни	60	един
	III. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	0/45 (0/3,3)	
1	Инвестиционно проектиране	(45)	един
	IV. ИКОНОМИЧЕСКИ	0/45 (0/3,3)	
1	Управление на предприятието	(45)	един
	V. ХУМАНИТАРНИ	—	
1	Бизнесетика	(30)	един
	VI. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	1 230/1 275 (89,1/92,4)	
1	Суровинознание на продуктите от растителен произход	75	един
2	Хранителна биотехнология	75	един
3	Суровинознание на продуктите от животински произход	75	един
4	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	75	един
5	Консервиране и хладилна обработка на храните	60	един
6	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60	един

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорари- ум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
7	Технология на напитките	75	един
8	Технология на млякото и млечните продукти	75	един
9	Технология на месните и рибните продукти	75	един
10	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	75	един
11	Микробиологична безопасност на храните	60	един
12	Добри производствени практики	60	един
13	Системи за управление на безопасността на храните	60	един
14	Органолептичен анализ	45	един
15	Контрол и регулация на безопасността на храните	60	един
16	Физична и химична безопасност на храните	60	един
17	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	един
18	Автентичност на храните	45	един
19	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	един
20	Безопасност на генетично модифиц. храни	(45)	един
21	Генетично модифицирани храни	(45)	един
22	Безопасност на храните в хладилната верига	(45)	един
	ОБЩО	1 380	

Изучавани дисциплини на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	1 290
1	Суровинознание на продуктите от растителен произход	75
2	Хранителна биотехнология	75
3	Суровинознание на продуктите от животински произход	75
4	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	75
5	Консервиране и хладилна обработка на храните	60
6	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60
7	Технология на напитките	75
8	Технология на млякото и млечните продукти	75
9	Технология на месните и рибните продукти	75
10	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	75
11	Инструментални методи за анализ на храни	60
12	Микробиологична безопасност на храните	60
13	Добри производствени практики	60
14	Системи за управление на безопасността на храните (СУБХ)	60
15	Органолептичен анализ	45
16	Контрол и регулация на безопасността на храните	60

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
17	Физична и химична безопасност на храните	60
18	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60
19	Автентичност на храните	45
20	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 6	90
1	Компютърни комуникации	45
2	Инвестиционно проектиране	45
3	Безопасност на генетично модифицирани храни	45
4	Моделиране и оптимизиране на технологичните процеси	45
5	Управление на предприятието	45
6	Безопасност на храните в хладилната верига	45
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Бизнесетика	(30)
	ОБЩО	1 380