

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 решение на АС (Протокол № 29/17.09.2014 г.)

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

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 18  
„КОНТРОЛ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД“

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

of speciality: code 1 – 18  
„CONTROL AND SAFETY OF FOOD  
FROM ANIMAL ORIGIN“

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: Educational-professional degree:	<b>МАГИСТЪР MASTER</b>
Професионална квалификация: Professional qualification:	<b>МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER</b>
Срок на обучение: Training term:	<b>2 години 2 years</b>
Форма на обучение: Form of education:	<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.

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучението по специалността **„Контрол и безопасност на храните от животински произход“** на образователно - квалификационната степен **„Магистър“** има за цел да подготви висококвалифицирани кадри с необходимите познания относно биохимичните, биологичните, технологичните, законодателните и управленските аспекти на контрола на качеството и безопасността на храните от животински произход.

Дипломираният **магистър** по **„Контрол и безопасност на храните от животински произход“** притежава умения да:

- планира, организира, управлява, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси, отговорни за безопасността на храните от животински произход;
- анализира и оценява биологичните, химичните и физичните опасности при производството на храни от животински произход;
- идентифицира всички потенциални опасности, планира и осъществява специфични мерки за тяхното елиминиране или редуциране до приемливи нива;
- разработва, внедрява и поддържа системи за контрол на безопасността и качеството на храните от животински произход;
- извършва одит на системите за контрол и безопасност на храните от животински произход;
- осъществява организационно-мениджърска дейност;

- усъвършенства знанията си и да повишава своята квалификация във връзка с контрола и безопасността на животинските продукти.

Придобилите специалността **„Контрол и безопасност на храните от животински произход“** с образователно-квалификационна степен **„Магистър“** ще могат да се реализират като:

- мениджъри по качеството и безопасността на храните от животински произход в производствени или търговски фирми;
- ръководители на лаборатории, изследователски центрове и институти, свързани с функционирането на ДПП (GMP), системи за анализ на риска (HACCP), интегрирани системи за безопасност и качество (ISO 22000);
- експерти по контрол на качество и безопасност на храни от животински произход в отделни министерства и ведомства;
- одитори на системи за управление на качеството и безопасността на храните от животински произход;
- експерти при разработването на национални и международни проекти;
- ръководители на колективи за разработване на нови продукти от животински произход.

**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 „КОНТРОЛ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
 ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Speciality „CONTROL AND SAFETY OF FOOD  
 FROM ANIMAL ORIGIN“  
 Educational-professional degree „MASTER“ (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	SUBJECTS
			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>I COURSE, I SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Obligatory subjects</b>					
1	09-28	Биохимия на млякото	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Milk biochemistry
2	08-20	Суровинознание в месната и рибната промишленост	45	30	—	15	И	—	7,0	—	Live-stock in meat and fish industry
3	09-29	Традиционни млечни продукти	90	45	—	45	И	—	8,0	—	Traditional milk products.
4	08-21	Основи на храненето	60	30	—	30	ТО	—	6,0	—	Fundamentals of nutrition
5	08-02	Технология на рибата и рибните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Technology of fish and fish products
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>33,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>I COURSE, II SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Obligatory subjects</b>
1	08-22	Технология на месото, месните продукти и яйцата	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technology of meat, meat products and eggs
2	08-19	Процеси и апарати в месната и млечната промишленост	90	60	—	30	И	—	9,0	—	Processes and apparatuses in meat and milk industry
3	08-26	Безопасност на продуктите от животински произход по хладилната верига	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Animal origin foods safety in the cold chain
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Optional subject (1 by 2)</b>
4	06-25	Добавки в продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	5,0	—	Additives in foodstuff of animal origin
5	02-11	Инструментални методи за анализ на продукти от животински произход	60	30	15	15	И	—	5,0	—	Instrumental methods for food of animal origin analysis
<b>Факултативна дисциплина</b>											<b>Optional subjects</b>
6	28-48	Опаковане и етикетирание на продуктите	30	15	15		ТО	—	2,0	—	Food packaging and labeling
		<b>ОБЩО</b>	<b>270</b>	<b>165</b>	<b>—</b> <b>(15)</b>	<b>105</b> <b>(90)</b>	<b>4/0</b>	<b>—</b>	<b>27,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>600</b>	<b>345</b>	<b>—</b> <b>(15)</b>	<b>255</b> <b>(240)</b>	<b>8/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>

II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)							II COURSE, III SEMESTER (15 WEEKS)				
Задължителни дисциплини							Obligatory subjects				
1	09-30	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	75	45	15	15	И	—	6,0	—	Microbial safety of foods of animal origin
2	08-24	Функционални млечни и месни продукти	90	60	—	30	И	—	6,0	—	Functional milk and meat products
3	09-45	Технологичен контрол в млечната промишленост	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Technological control in dairy industry
4	09-32	Хранително законодателство	45	30	—	15	ТО	—	4,0	—	Food legislation and law
5	08-25	Биохимични и микроструктурни анализи	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Biochemistry and microstructure analyses
6	08-17 09-18	НИРС	(30)	—	—	(30)	—	КР	1,0	—	R&D work with the students
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>195</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>25,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)							II COURSE, IV SEMESTER (10 WEEKS)				
Задължителни дисциплини							Obligatory subjects				
1	08-27	Химична безопасност на продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	3,0	—	Chemical safety of foods of animal origin
2	09-31	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	45	30	—	15	ТО	—	3,0	—	Animal origin foods quality management systems
3	09-33	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Sensory analysis
4	08-28	Системи за управление на безопасността на храните	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Animal origin foods safety management systems
5	08-29	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Auditing on animal origin foods quality and safety systems
6	08-15 09-16	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	ТО	—	3,0	—	Industrial training – 3 weeks
7	08-16 09-17	Дипломна работа/Дипломен проект/ Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis/State Final Certification Examination
<b>ОБЩО</b>			<b>270</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>120</b>	<b>5/2</b>	<b>—</b>	<b>35,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>345</b>	<b>15</b>	<b>240</b>	<b>9/3</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1 200</b>	<b>690</b>	<b>15 (30)</b>	<b>495 (480)</b>	<b>17/4</b>	<b>1</b>	<b>120,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR 2 YEARS TEACHING</b>

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

IV. CURRICULUM – PART TIME  
 Speciality „CONTROL AND SAFETY OF FOOD  
 FROM ANIMAL ORIGIN“  
 Educational-professional degree „MASTER“ (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	SUBJECTS
			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>I COURSE, I SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Obligatory subjects</b>					
1	09-28	Биохимия на млякото	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Milk biochemistry
2	08-20	Суровинознание в месната и рибната промишленост	23	15	—	8	И	—	7,0	—	Live-stock in meat and fish industry
3	09-29	Традиционни млечни продукти	45	23	—	22	И	—	8,0	—	Traditional milk products.
4	08-21	Основи на храненето	30	15	—	15	ТО	—	6,0	—	Fundamentals of nutrition
5	08-02	Технология на рибата и рибните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Technology of fish and fish products
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>91</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>33,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>I COURSE, II SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Obligatory subjects</b>					
1	08-22	Технология на месото, месните продукти и яйцата	38	23	—	15	И	—	8,0	—	Technology of meat, meat products and eggs
2	08-19	Процеси и апарати в месната и млечната промишленост	45	30	—	15	И	—	9,0	—	Processes and apparatuses in meat and milk industry
3	08-26	Безопасност на продуктите от животински произход по хладилната верига	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Animal origin foods safety in the cold chain
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Optional subject (1 by 2)</b>					
4	06-25	Добавки в продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Additives in foodstuff of animal origin
5	02-11	Инструментални методи за анализ на продукти от животински произход	30	15	7	8	И	—	5,0	—	Instrumental methods for food of animal origin analysis
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional subjects</b>					
6	28-48	Опаковане и етикетиране на продуктите	15	8	7		ТО	—	2,0	—	Food packaging and labeling
		<b>ОБЩО</b>	<b>136</b>	<b>83</b>	<b>—</b> <b>(7)</b>	<b>53</b> <b>(46)</b>	<b>4/0</b>	<b>—</b>	<b>27,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>302</b>	<b>174</b>	<b>—</b> <b>(7)</b>	<b>128</b> <b>(121)</b>	<b>8/1</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											
<b>I COURSE, I SEMESTER</b>											
<b>Задължителни дисциплини</b>											
<b>Obligatory subjects</b>											
1	09-30	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	38	23	7	8	И	—	6,0	—	Microbial safety of foods of animal origin
2	08-24	Функционални млечни и месни продукти	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Functional milk and meat products
3	09-45	Технологичен контрол в млечната промишленост	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Technological control in dairy industry
4	09-32	Хранително законодателство	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Food legislation and law
5	08-25	Биохимични и микроструктурни анализи	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Biochemistry and microstructure analyses
6	08-17 09-18	НИРС	(15)	—	—	(15)	—	КР	1,0	—	R&D work with the students
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>98</b>	<b>7</b>	<b>61</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>25,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											
<b>I COURSE, II SEMESTER</b>											
<b>Задължителни дисциплини</b>											
<b>Obligatory subjects</b>											
1	08-27	Химична безопасност на продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Chemical safety of foods of animal origin
2	09-31	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	23	15	—	8	ТО	—	4,0	—	Animal origin foods quality management systems
3	09-33	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	5,0	—	Sensory analysis
4	08-28	Системи за управление на безопасността на храните	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Animal origin foods safety management systems
5	08-29	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Auditing on animal origin foods quality and safety systems
6	08-15 09-16	Дипломна работа/Дипломен проект/ Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Master thesis/State Final Certification Examination
<b>ОБЩО</b>			<b>136</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>61</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>35,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>302</b>	<b>173</b>	<b>7</b>	<b>122</b>	<b>9/2</b>	<b>1</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>604</b>	<b>347</b>	<b>7 (14)</b>	<b>250 (243)</b>	<b>17/3</b>	<b>1</b>	<b>120,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR 2 YEARS TEACHING</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Структурата на учебния план по специалността „Контрол и безопасност на храните от животински произход“ на образователно-квалификационната степен „Магистър“ е изграден по начин, който осигурява необходимите познания относно биохимичните, биологичните, технологичните, законодателните и управленските аспекти на контрола на качеството и безопасността на храните от животински произход.

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 – 19 с общ хорариум 1 140 часа (95,0 %);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 60 часа (5,0 %);
- 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 – 1 200 часа; изпити – 17; текущи оценки – 4; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломна работа/дипломен проект или 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:

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

(проф. д-р инж. К. Вълкова)

**и.д. Ръководител на катедра  
„Технология на млякото и млечните продукти“:**

(доц. д-р инж. Р. Власева)

- 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 (Протоколи №№ 1/11.05.2009 г. и 25/12.12.2013 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 12/29.06.2009 г.);
- променен на заседание на ФС (Протокол № 24/20.02.2014 г.);
- в сила от началото на учебната 2014/2015 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

(доц. д-р инж. Ст. Кемилев)

## Структура на учебния план за обучение на специалност „Контрол и безопасност на храните от животински произход“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорари- ум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60 (100)</b>	
1	Добавки в продуктите от животински произход	(60)	един
2	Инструментални методи за анализ на продукти от животински произход	(60)	един
3	Опаковане и етикетиране на продуктите	(30)	един
	<b>II. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>600 (100)</b>	
1	Биохимия на млякото	75	един
2	Суровинознание в месната и рибната промишленост	45	един
3	Традиционни млечни продукти	90	един
4	Основи на храненето	60	един
5	Технология на рибата и рибните продукти	60	един
6	Технология на месото, месните продукти и яйцата	75	един
7	Процеси и апарати в месната и млечната промишленост	90	един
8	Безопасност на продуктите от животински произход по хладилната верига	45	един

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорари- ум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
9	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	75	един
10	Функционални млечни и месни продукти	90	един
11	Технологичен контрол в млечната промишленост	60	един
12	Хранително законодателство	45	един
13	Биохимични и микроструктурни анализи	60	един
14	НИРС	(30)	един
15	Химична безопасност на продуктите от животински произход	60	един
16	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	45	един
17	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	60	един
18	Системи за управление на безопасността на храните	60	един
19	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	45	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>1 200</b>	

## Изучавани дисциплини на специалност „Контрол и безопасност на храните от животински произход“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>1 140</b>
1	Биохимия на млякото	75
2	Суровинознание в месната и рибната промишленост	45
3	Традиционни млечни продукти	90
4	Основи на храненето	60
5	Технология на рибата и рибните продукти	60
6	Технология на месото, месните продукти и яйцата	75
7	Процеси и апарати в месната и млечната промишленост	90
8	Безопасност на продуктите от животински произход по хладилната верига	45
9	Микробна безопасност на продуктите от животински произход	75
10	Функционални млечни и месни продукти	90
11	Технологичен контрол в млечната промишленост	60
12	Хранително законодателство	45
13	Биохимични и микроструктурни анализи	60
14	НИРС	(30)

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
15	Химична безопасност на продуктите от животински произход	60
16	Системи за управление на качеството на храните от животински произход	45
17	Сензорен анализ на продуктите от животински произход	60
18	Системи за управление на безопасността на храните	60
19	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на животинските продукти	45
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 2</b>	<b>60</b>
1	Добавки в продуктите от животински произход	60
2	Инструментални методи за анализ на продукти от животински произход	60
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Опаковане и етикетиране на продуктите	(30)
	<b>ОБЩО</b>	<b>1 200</b>