

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

Приет с решение на АС (Протокол № 21/07.07.2017 г.)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. д.т.н. 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 Area:	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'S
Професионална квалификация: Professional Qualification:	МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER
Срок на обучение: Programme Duration:	2 години 2 years
Форма на обучение: Mode of Study:	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 специалности от професионалното направление 5.11 “Биотехнологии” или 5.12 “Хранителни технологии”; 2 години – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от други професионални направления.

Дипломираният **“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 **“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;

- 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	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4 (1)	5	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	4 (1)	3	—	—	—	—	—	3	3 (3)	1	39	1	40

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'S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CA	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	10.63	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Raw Materials in Plant-Derived Products
2	18.28	Хранителна биотехнология	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
3	08.38	Суровинознание на продуктите от животински произход	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Raw Materials in Animal-Derived Products
4	15.35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60	30	—	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	300	150	—	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	—	Fruit and Vegetable Processing Technologies
2	14.04	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Beverage Technology
3	09.22	Технология на млякото и млечните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Product Technology
4	08.47	Технология на месните и рибните продукти	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Meat and Fish Product Technology
5	12.70	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Bakery and Confectionery Product Technology
		ОБЩО	300	150	—	150	4/1	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	300	—	300	8/2	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 3RD SEMESTER (15 WEEKS)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	45	15	—	30	И	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	18.38	Микробиологична безопасност на храните	60	30	2	28	И	—	5,5	да	Microbiological Food Safety
3	10.36	Добри производствени практики	60	30	30	—	ТО	КР	5,5	—	Good Manufacturing Practices
4	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	60	30	30	—	И	КР	5,5	да	Food Safety Management Systems
5	13.14	Органолептичен анализ	45	15	—	30	ТО	—	5,0	—	Organoleptic Analysis
6	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	30	—	И	—	5,5	—	Legislation and Control in the Food Chain
Факултативна дисциплина						Optional Course					
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			330	150	92	88	4(3)/2(3)	2	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)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	09.62	Безопасност на храните в хладилната верига	45	30	—	15	И	—	3,0		Food Safety in the Cold Chain
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	08.48	Химична и физична безопасност на храните	60	30	—	30	И	—	4,0		Chemical and Physical Food Safety
3	10.37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	30	30	—	И	—	4,0		Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
4	18.36	Автентичност на храните	45	30	—	15	TO	—	3,0		Food Authenticity
5	08.31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	30	30	—	TO	—	4,0		Audits of Food Quality and Safety Management Systems
6	31.03	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
		ОБЩО	270	150	60	60	5(4)/2(3)	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	300	152	148	9(7)/4(6)	2	66,0	2	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1200	600	152	448	17(15)/6(6)	2	126,0	2	TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY

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'S (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CA	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	10.63	Суровинознание на продуктите от растителен произход	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Raw Materials in Plant-Derived Products
2	18.28	Хранителна биотехнология	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
3	08.38	Суровинознание на продуктите от животински произход	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Raw Materials in Animal-Derived Products
4	15.35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	30	15	—	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	150	75	—	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	—	Fruit and Vegetable Processing Technologies
2	14.04	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Beverage Technology
3	09.22	Технология на млякото и млечните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Milk and Dairy Product Technology
4	08.47	Технология на месните и рибните продукти	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Meat and Fish Product Technology
5	12.70	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Bakery and Confectionery Product Technology
		ОБЩО	150	75	—	75	4/1	—	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	300	150	—	150	8/2	—	60,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО E/CA	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР										2nd YEAR, 3RD SEMESTER	
Избираема дисциплина (1 от 2)										Elective Course (1 of 2)	
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	23	8	—	15	И	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
2	18.38	Микробиологична безопасност на храните	30	15	1	14	И	—	5,5	да	Microbiological Food Safety
3	10.36	Добри производствени практики	30	15	15	—	ТО	КР	5,5	—	Good Manufacturing Practices
4	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15	15	—	И	КР	5,5	да	Food Safety Management Systems
5	13.14	Органолептичен анализ	23	8	—	15	ТО	—	5,0	—	Organoleptic Analysis
6	10.54М	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	15	—	И	—	5,5	—	Legislation and Control in the Food Chain
Факултативна дисциплина										Optional Course	
7	11.72	Управление на иновациите	15	8	7	-	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			166	76	46	44	4(3)/2(3)	2	30,0	2	TOTAL

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4TH SEMESTER
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	09.62	Безопасност на храните в хладилната верига	23	15	—	8	И	—	3,0		Food Safety in the Cold Chain
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
2	08.48	Химична и физична безопасност на храните	30	15	—	15	И	—	4,0		Chemical and Physical Food Safety
3	10.37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	30	15	15	—	И	—	4,0		Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
4	18.36	Автентичност на храните	23	15	—	8	TO	—	3,0		Food Authenticity
5	08.31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	30	15	15	—	TO	—	4,0		Audits of Food Quality and Safety Management Systems
6	31.05	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
		ОБЩО	136	75	30	31	4(3)/2(3)	—	36,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	302	151	76	75	8(6)/4(6)	2	66,0	2	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	602	301	76	225	16(14)/6(8)	2	126,0	2	TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

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 1110 часа (92,5%);
- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 90 часа (7,5%);
- 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 – 1200 часа; изпити – 17(15); текущи оценки – 6(8); преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 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 център
за интердисциплинарно обучение
„Качество и безопасност на храните“:**

(проф. д-р П. Моллов)

- 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;

Учебният план е:

- обсъден на заседание на СЦ при ЦИО „Качество и безопасност на храните“ (Протокол № 17/26.04.2017 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 22/27.06.2017 г.);
- в сила от началото на учебната 2017/2018 година.

**Декан
на Технологичен факултет:**

(доц. д.н. инж. Г. Иванов)

Приложение 1
Структура на учебния план за обучение на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ИКОНОМИЧЕСКИ	90 (8,3 %)	-
1	Бизнес комуникации и преговори	45	един
2	Управление на проекти	45	един
3	Управление на иновациите	(30)	един
4	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	един
5	Бизнес предприемачество	45	един
II	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	1110 (91,7 %)	-
1	Микробиологична безопасност на храните	60	един
2	Добри производствени практики	60	един
3	Системи за управление на безопасността на храните	60	един
4	Органолептичен анализ	45	един
5	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	един
6	Химична и физична безопасност на храните	60	един
7	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	един
8	Автентичност на храните	45	един
9	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60	един
10	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60	един
11	Хранителна биотехнология	60	един
12	Суровинознание на продуктите от животински произход	60	един
13	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60	един
14	Консервиране и хладилна обработка на храните	60	един
15	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60	един
16	Технология на напитките	60	един
17	Технология на млякото и млечните продукти	60	един
18	Технология на месните и рибните продукти	60	един
19	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60	един
	Общо	1200	-

* при избор на дисциплината

Приложение 2
Изучавани дисциплини на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	1110
1	Микробиологична безопасност на храните	60
2	Добри производствени практики	60
3	Системи за управление на безопасността на храните	60
4	Органолептичен анализ	45
5	Законодателство и контрол в хранителната верига	60
6	Химична и физична безопасност на храните	60
7	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	60
8	Автентичност на храните	45
9	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	60
10	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60
11	Хранителна биотехнология	60
12	Суровинознание на продуктите от животински произход	60
13	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60
14	Консервиране и хладилна обработка на храните	60
15	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60
16	Технология на напитките	60
17	Технология на млякото и млечните продукти	60
18	Технология на месните и рибните продукти	60
19	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60
II	ИЗБИРАЕМИ (2 ОТ 4)	90
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	1200