

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 – 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 EGG PRODUCTS

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

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

Завършилите специалисти могат да се реализират като ръководни кадри в предприятия от месодобива, птицедобива, зайцедобива, добива и обработката на месо от дивеч, преработката на месо от топлокръвни кланични животни, птици, риба и аквакултури. Те биха могли да работят и в предприятия за пчелни продукти, охлюви и екзотични видове месо. Възможности за реализация на магистрите от специалността се разкриват и в съпътстващи безотпадни производства, каквито са обработката на хранителни субпродукти и др. за хранителни и технически 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	провеждане	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 „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА“

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL-TIME

Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGG PRODUCTS

Education and Qualification Degree: MASTER'S (2 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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	08.01	Технология на месодобива	90	60	—	30	И	—	6,0	—	Meat Production Technology
2	08.06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	45	—	30	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Meat and Fish Industries
3	08.04M	Технология на месните продукти	90	45	—	45	И	—	8,0	—	Technology of Meat Products
4	08.17	НИРС	(60)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific Research Work with Students
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		ОБЩО	255	150	—	105	3/1	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	08.03M	Технология на птичето месо и яйцата	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Poultry and Egg Technology
2	08.05M	Микробиология на месото и рибата	72	36	—	36	И	—	8,0	—	Meat and Fish Microbiology
3	08.02M	Технология на рибата и рибните продукти	75	45	—	30	И	—	8,0	—	Technology of Fish and Fish Products
4	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		ОБЩО	222	126	—	96	3/0	-	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	477	276	—	201	6/1	-	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/ТО 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
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
2	06.19	Инвестиционно проектиране	45	15	—	30	ТО	КР	5,0	—	Project Design
3	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45	30	—	15	И	—	5,0	—	Quality Management of Meat and Fish Products
4	08.41	Функционални месни и рибни продукти	45	30	—	15	ТО	—	5,0	—	Functional Meat and Fish Products
5	08.42	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Modern Technologies in the Meat and Fish Industries
6	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Food Safety Management Systems
Факултативна дисциплина						Optional Course					
7	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			300	165	15	120	3/3	1	30,0	—	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)					
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)						Elective Course (1 of 2)					
2	06.02	Промишлени сгради*	60	30	—	30	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	60	30	—	30	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
3	08.43	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45	30	—	15	И	—	3,0	—	Methods for Analysis of Meat and Fish Products
4	08.44	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60	45	—	15	И	—	4,0	—	Innovations in the Equipment for the Meat and Fish Industries
5	08.45	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60	30	—	30	ТО	—	4,0	—	Technology of Non-Traditional Meat, Honeybee and Aquaculture Products
6	08.46	Технологичен проект	30	—	—	30	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
7	08.13	Преддипломен стаж – 3 седмици	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Pre-graduation Internship: 3 Weeks
8	08.16	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
ОБЩО			300	165	15	120	5/3	1(2)	39,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	330	30	240	8/6	1(3)	69,0	—	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ			1077	606	30	441	14/7	1(3)	129,0	—	TOTAL FOR 2 YEARS

* при дипломиране с „Дипломен проект“ следва задължително да се избира дисциплината „Промишлени сгради“;

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

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

Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 година)

IV. CURRICULUM – PART-TIME

Programme: TECHNOLOGY OF MEAT, FISH AND EGG PRODUCTS

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	ИТО 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	08.01	Технология на месодобива	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Meat Production Technology
2	08.06	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	38	23	—	15	И	—	6,0	—	Technological Equipment for the Meat and Fish Industries
3	08.04	Технология на месните продукти	45	23	—	22	И	—	8,0M	—	Technology of Meat Products
4	08.17	НИРС	(30)	—	—	—	ТО	—	4,0	—	Scientific Research Work with Students
5	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		ОБЩО	128	76	—	52	3/1	—	30,0	—	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	08.03	Технология на птичето месо и яйцата	38	23	—	15	И	—	8,0M	—	Poultry and Egg Technology
2	08.05	Микробиология на месото и рибата	36	18	—	18	И	—	8,0M	—	Meat and Fish Microbiology
3	08.02	Технология на рибата и рибните продукти	38	23	—	15	И	—	8,0M	—	Technology of Fish and Fish Products
4	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	6,0	—	Individual Tutorials
		ОБЩО	112	64	—	48	3/0	-	30,0	—	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	240	140	—	100	6/1	-	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	22	15	7	—	И	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	22	15	7	—	И	—	3,0	—	Project Management
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
3	06.19	Инвестиционно проектиране	22	7	—	15	ТО	КР	5,0	—	Project Design
4	08.40	Управление на качеството на месни и рибни продукти	23	15	—	8	И	—	5,0	—	Quality Management of Meat and Fish Products
5	08.41	Функционални месни и рибни продукти	23	15	—	8	ТО	—	5,0	—	Functional Meat and Fish Products
6	08.42	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Modern Technologies in the Meat and Fish Industries
7	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Food Safety Management Systems
Факултативна дисциплина										Optional Course	
8	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
ОБЩО			150	82	7	61	4/2	1	30,0	—	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 анализ и маркетингово прогнозиране	22	15	7	—	ТО	—	3,0	—	Business Analysis and Forecasting
	11.90	Предприемачество	22	15	7	—	ТО	—	3,0	—	Entrepreneurship
Избираема дисциплина (1 от 2)											Elective Course (1 of 2)
2	06.02	Промишлени сгради*	30	15	—	15	И	КП	4,0	—	Industrial Buildings
	02.18	Инструментални методи за анализ на храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Instrumental Methods in Food Analysis
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
3	08.43	Методи за анализ на месни и рибни продукти	23	15	—	8	И	—	3,0	—	Methods for Analysis of Meat and Fish Products
4	08.44	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	30	23	—	7	И	—	4,0	—	Innovations in the Equipment for the Meat and Fish Industries
5	08.45	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	30	15	—	15	ТО	—	4,0	—	Technology of Non-Traditional Meat, Honeybee and Aquaculture Products
6	08.46	Технологичен проект	15	—	—	15	ТО	КП	3,0	—	Technology Project
7	08.34	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorials
8	08.16	Държавен изпит/Дипломна работа/ Дипломен проект*	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination /Master Thesis/Graduation Project
ОБЩО			150	83	7	60	4/3	1(2)	39,0	—	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			300	165	14	121	8/5	1(3)	69,0	—	TOTAL FOR THE YEAR

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите в хранителната промишленост, свързани с добива и преработката на месо, риба, птици и др.

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 – 17 с общ хорариум 927 часа (86,1 %);
- избираеми дисциплини – 3 от 6 с общ хорариум 150 часа (13,9 %);
- 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 – 1077 часа; изпити – 14; текущи оценки – 7; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа – 250 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

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

(проф. д-р Катя И. Вълкова-Йоргова)

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;

Учебният план е:

- 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
„Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	60*/0 (5,6%*/0%)	-
1	Инструментални методи за анализ на храни	60*	един
II	ОБЩОИНЖЕНЕРНИ	105*/45 (9,7%*/4,2%)	
1	Инвестиционно проектиране	45	един
2	Промислени сгради	60*	един
III	ИКОНОМИЧЕСКИ	90 (8,4%)	-
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
IV	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	822 (76,3%)	-
1	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45	един
2	Функционални месни и рибни продукти	45	един
3	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60	един
4	Системи за управление на безопасността на храните	60	един
5	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45	един
6	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60	един
7	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60	един
8	Технологичен проект	30	един
9	Технология на месодобива	90	един
10	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75	един
11	Технология на месните продукти	90	един
12	НИРС	(60)	един
13	Технология на птичето месо и яйцата	75	един
14	Микробиология на месото и рибата	72	един
15	Технология на рибата и рибните продукти	75	един
	Общо	1077	-

* при избор на дисциплината

Приложение 2
Изучавани дисциплини на специалност „Технология на продуктите от месо, риба и яйца“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	927
1	Инвестиционно проектиране	45
2	Управление на качеството на месни и рибни продукти	45
3	Функционални месни и рибни продукти	45
4	Съвременни технологии в месната и рибната промишленост	60
5	Системи за управление на безопасността на храните	60
6	Методи за анализ на месни и рибни продукти	45
7	Иновации в техниката в месната и рибната промишленост	60
8	Технология на нетрадиционни месни, пчелни продукти и аквакултури	60
9	Технологичен проект	30
10	Технология на месодобива	90
11	Технологично обзавеждане в месната и рибната промишленост	75
12	Технология на месните продукти	90
13	НИРС	(60)
14	Технология на птичето месо и яйцата	75
15	Микробиология на месото и рибата	72
16	Технология на рибата и рибните продукти	75
II	ИЗБИРАЕМИ (3 ОТ 6)	150
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
5	Инструментални методи за анализ на храни	60
6	Промислени сгради	60
III	ФАКУЛТАТИВНИ	(30)
1	Управление на иновациите	(30)
	Общо	1077