

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 1–42

„УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО В ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ“

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

of programme: Code 1–42

QUALITY MANAGEMENT IN THE FOOD INDUSTRY

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**  
Professional Area: **5. TECHNICAL SCIENCE**

Професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**  
ISCED 1997 Code: **54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Образователно-квалификационна степен: **МАГИСТЪР**  
Education and Qualification Degree: **MASTER'S**

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР**  
Professional Qualification: **MASTER-ENGINEER**

Срок на обучение: **2 години**  
Programme Duration: **2 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА\***  
Mode of Study: **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

Обучението по специалността **“Управление на качеството в хранителната индустрия”** се базира на концепцията за прилагане на технолого-мениджърски подход при управлението на качеството на храните. Това се постига чрез интегрираното използване на различни технологични и мениджърски знания както в рамките на фирмената организация, така и на комплексната хранителна верига.

Продължителността на обучението е, както следва: 1 година – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от професионалното направление 5.12 “Хранителни технологии”; 2 години – след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от други професионални направления.

Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Управление на качеството в хранителната индустрия”** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- анализира и оценява различните технологични, организационно-управленски и нормативни аспекти на осигуряването на качеството в комплексната хранителна верига;
- ръководи и координира дейностите за постигане на стратегическите цели, заложи в фирмената политика по качество на храните;
- ръководи разработването, внедряването, прилагането и подобряването на системата за управление на качеството на храните;

- извършва организационно-управленска дейност, свързана с производството на храните;
  - ръководи провеждането на научноизследователска дейност, свързана с разработването на нови хранителни продукти, както и на нови аналитични методи за контрол на качеството;
  - провежда обучение на специалисти със средно и висше образование.
- Дипломираният **“Магистър”** по специалност **“Управление на качеството в хранителната индустрия”** може да се реализира като:

- мениджър качество;
- мениджър производство;
- мениджър иновации/научноизследователска и развойна дейност;
- ръководител отдел управление/контрол на качеството;
- ръководител отдел иновации/разработване на нови продукти и технологии;
- ръководител отдел в структурата на компетентните органи, осъществяващи оценката на риска и официалния контрол в хранителната верига.

**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 „УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО В ХРАНИТЕЛНАТА  
 ИНДУСТРИЯ“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

III. CURRICULUM – FULL-TIME  
 Programme: QUALITY MANAGEMENT IN THE FOOD INDUSTRY  
 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)										
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>										
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>										
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										
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>										
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>										
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>										
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										
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>										
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>300</b>	<b>—</b>	<b>300</b>	<b>8/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>										

№	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)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>RD</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
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
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
2	08.49	Основи на храненето и диететиката	60	30	—	30	И	—	6,0	—	Fundamentals of Nutrition and Dietetics
3	08.50	Анализ и контрол на качеството на храните	60	30	—	30	И	—	7,0	—	Food Quality Analysis and Control
4	08.51	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	60	30	—	30	ТО	—	7,0	—	Sensory Analysis and Evaluation of Consumer Preferences
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	30	30	—	И	—	7,0	—	Legislation and Control in the Food Chain
<b>Факултативна дисциплина</b>						<b>Optional Course</b>					
6	11.72	Управление на иновациите	(30)	(15)	(15)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>150</b>	<b>45</b>	<b>90</b>	<b>3/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>						<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>TH</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>						<b>Elective Course (1 of 2)</b>					
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45	30	15	—	TO	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	45	30	15	—	TO	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
2	09.63	Функционални храни	60	30	—	30	И		4,0	—	Functional Foods
3	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	60	30	—	30	TO	KP	4,0	—	New Food Product Development
4	10.72	Управление на качеството в хранителната индустрия	60	30	30	—	И	—	4,0	—	Quality Management in the Food Industry
5	09.64	Стандартни модели за управление на качеството на храните	60	30	30	—	И	KP	4,0	—	Standard Models for Food Quality Management
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
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>60</b>	<b>5/2</b>	<b>2</b>	<b>37,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>570</b>	<b>300</b>	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>8/4</b>	<b>2</b>	<b>67,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1170</b>	<b>600</b>	<b>120</b>	<b>450</b>	<b>16/6</b>	<b>2</b>	<b>127,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО В ХРАНИТЕЛНАТА  
 ИНДУСТРИЯ“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)

IV. CURRICULUM – PART-TIME  
 Programme: QUALITY MANAGEMENT IN THE FOOD INDUSTRY  
 Education and Qualification Degree: MASTER (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)	
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>	
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>	
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	
		<b>ОБЩО</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>	
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>	
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	
		<b>ОБЩО</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>—</b>	<b>75</b>	<b>4/1</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>	
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>300</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>8/2</b>	<b>—</b>	<b>60,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>	

№	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)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>										<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>RD</sup> SEMESTER</b>	
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>										<b>Elective Course (1 of 2)</b>	
1	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Project Management
<b>Задължителни дисциплини</b>										<b>Compulsory Courses</b>	
2	08.49	Основи на храненето и диететиката	30	15	—	15	И	—	6,0	—	Fundamentals of Nutrition and Dietetics
3	08.50	Анализ и контрол на качеството на храните	30	15	—	15	И	—	7,0	—	Food Quality Analysis and Control
4	08.51	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	30	15	—	15	ТО	—	7,0	—	Sensory Analysis and Evaluation of Consumer Preferences
5	10.54	Законодателство и контрол в хранителната верига	30	15	15	—	И	—	7,0	—	Legislation and Control in the Food Chain
<b>Факултативна дисциплина</b>										<b>Optional Course</b>	
6	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	—	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>75</b>	<b>23</b>	<b>45</b>	<b>3/2</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>TH</sup> SEMESTER</b>
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
1	23.18	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Analyses and Market Forecasting
	11.90	Бизнес предприемачество	23	15	8	—	ТО	—	3,0	—	Business Entrepreneurship
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	09.63	Функционални храни	30	15	—	15	И	—	4,0	—	Functional Foods
3	10.69	Създаване на нов хранителен продукт	30	15	—	15	ТО	КР	4,0	—	New Food Product Development
4	10.72	Управление на качеството в хранителната индустрия	30	15	15	—	И	—	4,0	—	Quality Management in the Food Industry
5	09.64	Стандартни модели за управление на качеството на храните	30	15	15	—	И	КР	4,0	—	Standard Models for Food Quality Management
6	31.05	Индивидуална работа с преподаватели	—	—	—	—	—	—	3,0	—	Individual Tutorial
7	31.04	Държавен изпит/Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	Final Examination/Master Thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>143</b>	<b>75</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>4/2</b>	<b>2</b>	<b>37,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>286</b>	<b>150</b>	<b>61</b>	<b>75</b>	<b>7/4</b>	<b>2</b>	<b>67,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>586</b>	<b>300</b>	<b>61</b>	<b>225</b>	<b>15/6</b>	<b>2</b>	<b>127,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY</b>

## 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 – 18 с общ хорариум 1080 часа (92,3%);
- избираеми дисциплини – 2 от 4 с общ хорариум 90 часа (7,7%);
- 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 – 1170 часа; изпити – 16; 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;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

**Ръководител център  
за интердисциплинарно обучение  
„Качество и безопасност на храните“:**

**(проф. д-р П. Моллов)**

## 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;
- библиотеките на технологичните катедри – организирани по близки и сродни дисциплини и съдържат 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;

**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.
<b>I</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>90 (7,7 %)</b>	-
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
<b>II</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>1080 (92,3 %)</b>	-
1	Основи на храненето и диететиката	60	един
2	Анализ и контрол на качеството на храните	60	един
3	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	60	един
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60	един
5	Функционални храни	60	един
6	Създаване на нов хранителен продукт	60	един
7	Управление на качеството в хранителната индустрия	60	един
8	Стандартни модели за управление на качеството на храните	60	един
9	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60	един
10	Хранителна биотехнология	60	един
11	Суровинознание на продуктите от животински произход	60	един
12	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60	един
13	Консервиране и хладилна обработка на храните	60	един
14	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60	един
15	Технология на напитките	60	един
16	Технология на млякото и млечните продукти	60	един
17	Технология на месните и рибните продукти	60	един
18	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60	един
	<b>Общо</b>	<b>1170</b>	-

\* при избор на дисциплината

Приложение 2  
Изучавани дисциплини на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
<b>I</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>1080</b>
1	Основи на храненето и диететиката	60
2	Анализ и контрол на качеството на храните	60
3	Сензорен анализ и оценка на потребителските изисквания	60
4	Законодателство и контрол в хранителната верига	60
5	Функционални храни	60
6	Създаване на нов хранителен продукт	60
7	Управление на качеството в хранителната индустрия	60
8	Стандартни модели за управление на качеството на храните	60
9	Суровинознание на продуктите от растителен произход	60
10	Хранителна биотехнология	60
11	Суровинознание на продуктите от животински произход	60
12	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	60
13	Консервиране и хладилна обработка на храните	60
14	Технологии за преработка на плодове и зеленчуци	60
15	Технология на напитките	60
16	Технология на млякото и млечните продукти	60
17	Технология на месните и рибните продукти	60
18	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	60
<b>II</b>	<b>ИЗБИРАЕМИ (2 ОТ 4)</b>	<b>90</b>
1	Бизнес комуникации и преговори	45
2	Управление на проекти	45
3	Бизнес анализи и маркетингово прогнозиране	45
4	Бизнес предприемачество	45
<b>III</b>	<b>ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Управление на иновациите	(30)
	<b>Общо</b>	<b>1170</b>