

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

Приет с решение на АС (Протокол № 47/01.07.2019 г.),  
Частично изменен с решение на АС (Протокол №.....)

Утвърждавам,

Ректор:

(проф. д-р инж. П. Моллов)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 1 – 44

„ИНОВАЦИИ В НАПИТКИТЕ И СОМЕЛИЕРСТВО“

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

of Programme: Code 1 – 44

„BEVERAGE INNOVATIONS AND SOMMELIER “

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**  
Professional Field: **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**

Професионална квалификация: **МАГИСТЪР ПО ИНОВАЦИИ В НАПИТКИТЕ И СОМЕЛИЕРСТВО**  
Professional Qualification: **MASTER OF BEVERAGE INNOVATIONS AND SOMMELIER**

Срок на обучение: **1 година**  
Programme Duration: **1 year**

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

**Магистърът** по специалност „Иновации в напитките и сомелиерство“ е висококвалифициран специалист в областта на иновациите, внедряването, сертифицирането и узаконяването на нови типове и стилове продукти за винарската, малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост, биопроизводството на напитки, сензорният им анализ и тяхната презентация, създаването и актуализирането на продуктови листи (каталози) за напитки в различни обекти за тяхната реализация, повишаване на информираността за и културата на консумация на напитки. Той има широка и задълбочена подготовка в областта на продуктови иновации за производството и предлагането на нови типове вино, пиво, високоалкохолни, безалкохолни и нетрадиционни напитки, методите за тяхното сертифициране, узаконяване и други. Това му позволява да участва в различни екипи за внедряване на иновации, търговски представителства за предлагане на традиционни и иновационни продукти, контролиращи и сертифициращи органи и други. Той притежава значителен обем от задълбочени интердисциплинарни знания и умения да:

- управлява иновации за производството на напитки;
- участва в екипи за създаването на нови технологии, иновации и асортименти за производството на вина, дестилати, пива, безалкохолни и нетрадиционни напитки;
- планира и организира, контролира и управлява процесите на иновации в областта на напитките;
- контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция от гледна точка на иновационния продукт;
- участва в екипи за организиране и реализация на производство на бионапитки;

- участва в екипи по създаване на туристически пътища, свързани с производството на напитки и тяхното утвърждаване;
- презентира напитки и участва при създаването на каталози и продуктови листи във връзка с тяхната реализация
- участва в екипи за сертифициране и узаконяване на традиционни и иновационни напитки;
- провежда специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование;
- усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си, както самостоятелно, така и чрез продължаване на образованието си в образователната и научна степен „Доктор“.

Придобитата по време на обучението му професионална квалификация дава възможност на магистъра да заема всички ръководни и определени изпълнителски длъжности, изискващи висше образование в областта на иновациите за производство и реализация на напитки.

### Допълнителни изисквания

Магистърската специалност е със срок на обучение 1 година. За студенти завършили специалност „Технология на виното и пивото“ от професионално направление 5.12. Хранителни Технологии в УХТ-Пловдив обучението се извършва по представения учебен план и дава възможност да бъдат получени изискуемите 66 кредита. За студенти, завършили други специалности и професионални направления обучението осигурява 84 кредита, което се постига чрез полагане на приравнителни дисциплини, формирани в модули през двата семестъра на обучение.

**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	10	4(1)	3	—	—	—	—	—	2	3(3)	1	38	—	38

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ИНОВАЦИИ В НАПИТКИТЕ И СОМЕЛИЕРСТВО“  
 Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)

III. CURRICULUM – FULL-TIME  
 Programme: BEVERAGES INNOVATIONS AND SOMMELIER  
 Education and Qualification Degree: MASTER’S (1 year)

№	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)										1 <sup>st</sup> YEAR, 1 <sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)	
Задължителни дисциплини*										Compulsory Courses	
1	13.52	Сомелиерство	45	30	—	15	ТО	—	4,0	да	Sommelier
2	13.53	Специални стилове вино	60	30	—	30	И	—	6,0	да	Special wine styles
3	11.72	Управление на иновациите	30	15	—	15	И	—	4,0	да	Innovation management
4	14.31	Нетрадиционни напитки	45	30	—	15	ТО	—	4,0	да	Non-traditional beverages
5	13.54	Бионапитки	75	45	—	30	И	—	7,0	да	Bio-beverages
Избираеми дисциплини 1/3										Elective Courses 1/3	
6	13.55	Законодателство и сертифициране при производството и търговията с напитки	60	30	—	30	ТО	—	5,0	да	Legislation and certification in the production and marketing of beverages
	13.56	Автентичност и контрол на напитки	60	30	—	30	ТО	—	5,0	да	Authenticity and control of beverages
	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	60	30	—	30	ТО	—	5,0	да	Food safety management systems
Приравнителни дисциплини**										Equalizing Courses**	
7	13.01	Технология на виното и високоалкохолните напитки	75	45	—	30	И	—	5,0	да	Technology of wine and high alcoholic beverages
8	14.29	Технология на безалкохолните напитки и бутилираните води	60	30	—	30	И	—	4,0	да	Technology of non-alcoholic beverages and bottled water
		<b>ОБЩО</b>	—	—	—	—	—	—	—	—	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО*</b>	<b>315</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>135</b>	<b>3/3</b>		<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL*</b>
		<b>ОБЩО**</b>	<b>450</b>	<b>255</b>	<b>—</b>	<b>195</b>	<b>5/3</b>		<b>39,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL**</b>
** - изучават се от всички студенти, които не са завършили специалност „Технология на виното и пивото“ в УХТ-Пловдив											

№	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)
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	14.30	Специални стилове пиво	60	30	—	30	И	—	5,0	да	Special beer styles
2	14.20	Иновационни и функционални безалкохолни напитки	60	30	—	30	И	—	5,0	да	Innovative and functional non-alcoholic beverages
3	13.57	Сензорен профил на напитките	60	30	—	30	И	—	5,0	да	Sensory beverage profile
4	13.58	Специални видове дестилатни напитки	45	30	—	15	И	—	4,0	да	Special types of distilled beverages
5	13.21 14.14	Преддипломен стаж	(90)	—	—	—	И	—	3,0	—	Internship
6	13.22 14.15	Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	State Exam
Избираеми 1/4											
7	11.95	Маркетинг на напитките	45	30	—	15	ТО	—	5,0	да	Marketing of beverages
	13.59	Райони и стилове напитки	45	30	—	15	ТО	—	5,0	да	Regions and styles of beverages
	13.60	Пътища на виното	45	30	—	15	ТО	—	5,0	да	Wine routes
	13.61	Съчетаване на напитки с храни	45	30	—	15	ТО	—	5,0	да	Combining beverages with foods
Приравнителни дисциплини**											
8	14.02	Технология на малца и пивото	75	45	—	30	И	—	5,0	да	Technology of malt and beer
9	14.32	Микробиология и биохимия на напитките	60	30	—	30	И	—	4,0	да	Microbiology and biochemistry of beverages
		<b>ОБЩО</b>	—	—	—	—	—	—	—	—	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО*</b>	<b>270</b>	<b>150</b>	—	<b>120</b>	<b>6/1</b>	—	<b>42,0</b>	—	<b>TOTAL*</b>
		<b>ОБЩО**</b>	<b>405</b>	<b>225</b>	—	<b>180</b>	<b>8/1</b>	—	<b>51,0</b>	—	<b>TOTAL**</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>									<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА*</b>	<b>585</b>	<b>330</b>	—	<b>255</b>	<b>9/4</b>		<b>72,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR*</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА**</b>	<b>855</b>	<b>480</b>	—	<b>375</b>	<b>13/4</b>		<b>90,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR**</b>

**IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**  
**Специалност „ИНОВАЦИИ В НАПИТКИТЕ И СОМЕЛИЕРСТВО“**  
**Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (1 година)**

**IV. CURRICULUM – PART-TIME**  
**Programme: BEVERAGES INNOVATIONS AND SOMMELIER**  
**Education and Qualification Degree: MASTER’S (1 year)**

№	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/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>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини*</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	13.52	Сомелиерство	23	15	—	8	ТО	—	4,0	да	Sommelier
2	13.53	Специални стилове вино	30	15	—	15	И	—	6,0	да	Special wine styles
3	11.72	Управление на иновациите	15	7	—	8	И	—	4,0	да	Innovation management
4	14.31	Нетрадиционни напитки	23	15	—	8	ТО	—	4,0	да	Non-traditional beverages
5	13.54	Бионапитки	38	23	—	15	И	—	7,0	да	Bio-beverages
<b>Избираеми дисциплини 1/3</b>							<b>Elective Courses 1/3</b>				
6	13.55	Законодателство и сертифициране при производството и търговията с напитки	30	15	—	15	ТО	—	5,0	да	Legislation and certification in the production and marketing of beverages
	13.56	Автентичност и контрол на напитки	30	15	—	15	ТО	—	5,0	да	Authenticity and control of beverages
	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	30	15	—	15	ТО	—	5,0	да	Food safety management systems
<b>Приравнителни дисциплини**</b>							<b>Equalizing Courses**</b>				
7	13.01	Технология на виното и високоалкохолните напитки	38	23	—	15	И	—	5,0	да	Technology of wine and high alcoholic beverages
8	14.29	Технология на безалкохолните напитки и бутилираните води	30	15	—	15	И	—	4,0	да	Technology of non-alcoholic beverages and bottled water
		<b>ОБЩО</b>	—	—	—	—	—	—	—	—	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО*</b>	<b>159</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>69</b>	<b>3/3</b>	<b>—</b>	<b>30,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL*</b>
		<b>ОБЩО**</b>	<b>227</b>	<b>128</b>	<b>—</b>	<b>99</b>	<b>5/3</b>	<b>—</b>	<b>39,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL**</b>

\*\* - изучават се от всички студенти, които не са завършили специалност „Технология на виното и пивото“ в УХТ-Пловдив

№	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, II СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)										1 <sup>st</sup> YEAR, 2 <sup>nd</sup> SEMESTER (10 WEEKS)	
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
1	14.30	Специални стилове пиво	30	15	—	15	И	—	5,0	да	Special beer styles
2	14.20	Иновационни и функционални безалкохолни напитки	30	15	—	15	И	—	5,0	да	Innovative and functional non-alcoholic beverages
3	13.57	Сензорен профил на напитките	30	15	—	15	И	—	5,0	да	Sensory beverage profile
4	13.58	Специални видове дестилатни напитки	23	15	—	8	И	—	4,0	да	Special types of distilled beverages
5	13.21 14.14	Индивидуална работа с преподаватели	(90)	—	—	—	—	—	3,0	—	Internship
6	13.22 14.15	Държавен изпит	(250)	—	—	—	И	—	15,0	—	State Exam
Избираеми ¼											
7	11.95	Маркетинг на напитките	23	15	—	8	ТО	—	5,0	да	Marketing of beverages
	13.59	Райони и стилове напитки	23	15	—	8	ТО	—	5,0	да	Regions and styles of beverages
	13.60	Пътища на виното	23	15	—	8	ТО	—	5,0	да	Wine routes
	13.61	Съчетаване на напитки с храни	23	15	—	8	ТО	—	5,0	да	Combining beverages with foods
Приравнителни дисциплини**											
8	14.02	Технология на малца и пивото	38	23	—	15	И	—	5,0	да	Technology of malt and beer
9	14.32	Микробиология и биохимия на напитките	30	15	—	15	И	—	4,0	да	Microbiology and biochemistry of beverages
		<b>ОБЩО</b>	—	—	—	—	—	—	—	—	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО*</b>	136	75	—	61	5/1	—	42,0	—	<b>TOTAL*</b>
		<b>ОБЩО**</b>	204	113	—	91	7/1	—	51,0	—	<b>TOTAL**</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>									<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА*</b>	295	165	—	130	8/4		72,0		<b>TOTAL FOR THE YEAR*</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА**</b>	431	241	—	190	12/4		90,0		<b>TOTAL FOR THE YEAR**</b>





## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за иновациите, внедряването, сертифицирането и узаконяването на нови типове и стилове продукти за винарската, малцовата, пивоварната и безалкохолната промишленост, биопроизводството на напитки, сензорният им анализ и тяхната презентация, създаването и актуализирането на продуктови листи (каталози) за напитки в различни обекти за тяхната реализация, повишаване на информираността за и културата на консумация на напитки. 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** – 9 с общ хорариум 480 часа (82,1 %) и 44 кредита;

– **избираеми дисциплини** – 2 от 7 с общ хорариум 105 часа (17,9 %) и 10 кредита;

– **приравнителни дисциплина** – 4 с общ хорариум 270 часа, които са задължителни за покриване от студентите, завършили специалности, различни от „Технология на виното и пивото“ в професионално направление 5.12. Хранителни технологии или в други професионални направления. Те носят допълнително 18 кредита на изучавалите ги студенти;

Общото натоварване за целия курс на обучение е:

• учебни занятия – **585 часа**, с приравняващите дисциплини общо **855 часа**; изпити – 7, с приравняващите 11; текущи оценки – 4; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект/дипломна работа/държавен изпит – 250 часа;

**Ръководител на катедра  
„Технология на виното и пивото“:**

**(доц. д-р Хр. Спасов)**

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

- работа в семинарни зали, 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 Scencedirect.

• взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;

• книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;

• сектор „Информационни технологии и комуникации“ на УХТ.

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол №8/23.06.2021 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 14/08.07.2021г.);
- в сила от началото на учебната 2021/2022 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

**(проф. д.н. инж. Д. Балев)**

## Структура на учебния план за обучение на специалност

## „ИНОВАЦИИ В НАПИТКИТЕ И СОМЕЛИЕРСТВО“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I</b>	<b>ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>60 (10,3%)</b>	
1	Микробиология и биохимия на напитките	60*	един
<b>II</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>135 (23,1%/15,8%**)</b>	
1	Маркетинг на напитките	45*	един
2	Управление на иновациите	30	един
3	Законодателство и сертифициране при производството и търговията с напитки	60*	един
<b>III</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>360 (61,5%/73,9%)</b>	
1	Сомелиерство	60	един
2	Специални стилове вино	60	един
3	Иновационни и функционални безалкохолни напитки	60	един
4	Нетрадиционни напитки	45	един
5	Бионапитки	75	един
6	Специални стилове пиво	60	един
7	Сензорен профил на напитките	45	един
8	Специални видове дестилатни напитки	45	един
9	Автентичност и контрол на напитки	60*	един
10	Системи за управление на безопасността на храните	60*	един
11	Райони и стилове напитки	45*	един
12	Съчетаване на напитки с храни	45*	един
13	Пътища на виното	45	един
14	Технология на виното и високоалкохолните напитки	75**	един
15	Технология на безалкохолните напитки и бутилираните води	60**	един
16	Технология на малца и пивото	75**	един

\* избираема дисциплина

\*\* приравняваща дисциплина

## Изучавани дисциплини на специалност „ИНОВАЦИИ В НАПИТКИТЕ И СОМЕЛИЕРСТВО“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часове
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>480</b>
1	Сомелиерство	60
2	Специални стилове вино	60
3	Управление на иновациите	30
4	Иновационни и функционални безалкохолни напитки	60
5	Нетрадиционни напитки	45
6	Бионапитки	75
7	Специални стилове пиво	60
8	Сензорен профил на напитките	45
9	Специални видове дестилатни напитки	45
10	Преддипломен стаж	(90)
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 7</b>	<b>105</b>
1	Законодателство и сертифициране при производството и търговията с напитки	60
2	Автентичност и контрол на напитки	60
3	Системи за управление на безопасността на храните	60
4	Маркетинг на напитките	45
5	Райони и стилове напитки	45
6	Съчетаване на напитки с храни	45
7	Пътища на виното	45
	<b>ОБЩО</b>	<b>585</b>
	<b>III. Приравнителни</b>	<b>270</b>
1	Технология на виното и високоалкохолните напитки	75
2	Технология на безалкохолните напитки и бутилираните води	60
3	Технология на малца и пивото	75
4	Микробиология и биохимия на напитките	60
	<b>ОБЩО*</b>	<b>855</b>

\* общ хорариум заедно с приравняващите дисциплини