

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

Приет с решение на АС (Протокол № 14/17.10.2024 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д.н. инж. Г. Иванов)

**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:	<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: Education and Qualification Degree:	<b>МАГИСТЪР MASTER'S</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР MASTER-ENGINEER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>2 години 2 years</b>
Форма на обучение: Mode of Study:	<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.

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 СА), 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)
<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	10.01	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Fruit and Vegetable Raw Materials
2	08.38	Суровинознание на месото и рибата	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Meat and Fish Raw Materials
3	15.35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
4	09.05	Суровинознание на млякото	45	30	—	15	ТО	—	6,0	—	Milk Raw Materials
		<b>ОБЩО</b>	<b>180</b>	<b>120</b>	<b>—</b>	<b>60</b>	<b>3/1</b>	<b>—</b>	<b>24,0</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	18.28	Хранителна биотехнология	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
2	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	45	30	—	15	ТО	—	6,0	—	Technology of Fruit and Vegetable Products
3	14.04	Технология на напитките	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Beverage Technology
4	09.13	Технология на млечните продукти	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Dairy Products
5	08.36	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Meat, Fish and Egg Products
6	12.70	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	45	30	—	15	И	—	6,0	—	Technology of Bakery and Confectionery Products
		<b>ОБЩО</b>	<b>270</b>	<b>180</b>	<b>—</b>	<b>90</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>36,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>450</b>	<b>300</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/О 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>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	18.38	Микробиологична безопасност на храните	45	30	-	15	И	—	6	да	Microbiological Food Safety
2	10.36	Добри производствени практики	45	30	15	—	ТО	КР	6	—	Good Manufacturing Practices
3	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	45	30	15	—	И	КР	6	да	Food Safety Management Systems
4	13.14	Органолептичен анализ	45	15	—	30	ТО	—	6	—	Organoleptic Analysis
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	45	30	15	—	И	—	6	—	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>225</b>	<b>135</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>3/2 (3)</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>2</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	09.62	Безопасност на храните в хладилната верига	45	30	15	—	TO	—	3,0		Food Safety in the Cold Chain
	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	45	30	—	15	TO	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
2	08.48	Химична и физична безопасност на храните	45	30	—	15	И	—	4,0		Chemical and Physical Food Safety
3	10.37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	30	15	—	И	—	4,0		Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
4	18.36	Автентичност на храните	45	30	—	15	И	—	4,0		Food Authenticity
5	08.31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	30	15	—	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
		<b>ОБЩО</b>	<b>225</b>	<b>150</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>5/2</b>	<b>—</b>	<b>33,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>450</b>	<b>285</b>	<b>90</b>	<b>75</b>	<b>8/4 (5)</b>	<b>2</b>	<b>63,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>900</b>	<b>585</b>	<b>90</b>	<b>225</b>	<b>16/6 (7)</b>	<b>2</b>	<b>123,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL FOR THE 2 YEARS OF STUDY</b>

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)
<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	10.01	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Fruit and Vegetable Raw Materials
3	08.38	Суровинознание на месото и рибата	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Meat and Fish Raw Materials
4	15.35	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
5	09.05	Суровинознание на млякото	23	15	—	8	ТО	—	6,0	—	Milk Raw Materials
<b>ОБЩО</b>			<b>92</b>	<b>60</b>	<b>—</b>	<b>32</b>	<b>3/1</b>	<b>—</b>	<b>24,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<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	18.28	Хранителна биотехнология	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Food Biotechnology
2	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	23	15	—	8	ТО	—	6,0	—	Technology of Fruit and Vegetable Products
3	14.04	Технология на напитките	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Beverage Technology
4	09.13	Технология на млечните продукти	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Technology of Dairy Products
5	08.36	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Technology of Meat, Fish and Egg Products
6	12.70	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	23	15	—	8	И	—	6,0	—	Technology of Bakery and Confectionery Products
<b>ОБЩО</b>			<b>138</b>	<b>90</b>	<b>—</b>	<b>48</b>	<b>5/1</b>	<b>—</b>	<b>36,0</b>	<b>—</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>230</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>80</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/О 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>Задължителни дисциплини</b>										<b>Compulsory Courses</b>	
1	18.38	Микробиологична безопасност на храните	23	15	-	8	И	—	6	да	Microbiological Food Safety
2	10.36	Добри производствени практики	23	15	8	—	ТО	КР	6	—	Good Manufacturing Practices
3	08.30	Системи за управление на безопасността на храните	23	15	8	—	И	КР	6	да	Food Safety Management Systems
4	13.14	Органолептичен анализ	23	8	—	15	ТО	—	6	—	Organoleptic Analysis
5	10.54M	Законодателство и контрол в хранителната верига	23	15	8	—	И	—	6	—	Legislation and Control in the Food Chain
<b>Факултативна дисциплина</b>										<b>Optional Course</b>	
7	11.72	Управление на иновациите	(15)	(8)	(7)	-	ТО	—	2,0	—	Innovation Management
<b>ОБЩО</b>			<b>115</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>3/2 (3)</b>	<b>2</b>	<b>30,0</b>	<b>2</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	09.62	Безопасност на храните в хладилната верига	23	15	8	—	TO	—	3,0		Food Safety in the Cold Chain
	18.39	Безопасност на генетично модифицирани храни	23	15	—	8	TO	—	3,0	—	Safety of Genetically Modified Foods
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
2	08.48	Химична и физична безопасност на храните	23	15	—	8	И	—	4,0	—	Chemical and Physical Food Safety
3	10.37	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	23	15	8	—	И	—	4,0	—	Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
4	18.36	Автентичност на храните	23	15	—	8	И	—	4,0	—	Food Authenticity
5	08.31	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	23	15	8	—	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
		<b>ОБЩО</b>	<b>115</b>	<b>75</b>	<b>16 (24)</b>	<b>16(24)</b>	<b>4/2</b>	<b>2</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>230</b>	<b>143</b>	<b>40 (48)</b>	<b>39 (47)</b>	<b>7/4</b>	<b>2</b>	<b>63</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 2 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>460</b>	<b>293</b>	<b>48</b>	<b>119</b>	<b>15/6</b>	<b>2</b>	<b>123,0</b>	<b>2</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 - 19 с общ хорариум 855 часа (95%);
- избираеми дисциплини – 1 от 2 с общ хорариум 45 часа (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 – 900 часа; изпити – 17(15); текущи оценки – 6(8); преддипломна стаж – 90 часа; разработване на дипломна 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“:**

(доц. д-р инж. В. Гочева)

- 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 № 47/27.09.2024 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 9/17.10.2024 г.);
- в сила от началото на учебната 2024/2025 година.

**Декан  
на Технологичен факултет:**

(проф. д.н. инж. В. Попова)

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>II</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>900 (100 %)</b>	<b>-</b>
1	Микробиологична безопасност на храните	45	един
2	Добри производствени практики	45	един
3	Системи за управление на безопасността на храните	45	един
4	Органолептичен анализ	45	един
5	Законодателство и контрол в хранителната верига	45	един
6	Химична и физична безопасност на храните	45	един
7	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	един
8	Автентичност на храните	45	един
9	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	един
10	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	45	един
11	Хранителна биотехнология	45	един
12	Суровинознание на месото и рибата	45	един
13	Суровинознание на млякото	45	един
14	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	45	един
15	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	45	един
16	Технология на напитките	45	един
17	Технология на млечните продукти	45	един
18	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	45	един
19	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	45	един
20	Безопасност на храните в хладилната верига*	45	един
21	Безопасност на генетично модифицирани храни*	45	един
	<b>Общо</b>	<b>900</b>	<b>-</b>

\* при избор на дисциплината

Приложение 2  
Изучавани дисциплини на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
<b>I</b>	<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>900</b>
1	Микробиологична безопасност на храните	45
2	Добри производствени практики	45
3	Системи за управление на безопасността на храните	45
4	Органолептичен анализ	45
5	Законодателство и контрол в хранителната верига	45
6	Химична и физична безопасност на храните	45
7	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	45
8	Автентичност на храните	45
9	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	45
10	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	45
11	Хранителна биотехнология	45
12	Суровинознание на месото и рибата	45
13	Суровинознание на млякото	45
14	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	45
15	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	45
16	Технология на напитките	45
17	Технология на млечните продукти	45
18	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	45
19	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	45
<b>II</b>	<b>ИЗБИРАЕМИ (1 ОТ 2)</b>	<b>45</b>
1	Безопасност на храните в хладилната верига	45
2	Безопасност на генетично модифицирани храни	45
<b>III</b>	<b>ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(30)</b>
1	Управление на иновациите	(30)
	<b>Общо</b>	<b>900</b>