РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ **МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

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

Приет с решение на АС (Протокол № 33/14.09.2026 г.)

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

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 11-11-2026

„БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ“

CURRICULUM

of programme: Code 11-11-2026

FOOD SAFETY

Професионална област: Professional Field:	**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 Training:	**РЕДОВНА, ЗАДОЧНА** **FULL-TIME, PART-TIME**

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Магистър-инженерът 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.

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 интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- ръководител или експерт в колективи за разработване на нови продукти и технологии;
- експерт в проектантски бюра;
- експерт в изследователски и контролни лаборатории;
- експерт в научно–изследователски организации.

II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

Обучението в специалност „**Безопасност на храните**“ се провежда в **Центъра по интердисциплинарно обучение по качество и безопасност на храните** (ЦКБХ), който обединява преподаватели от различни катедри в Технологичния факултет на УХТ. Обучението по специалността цели цел да подготви висококвалифицирани специалисти в образователно-квалификационната степен (ОКС) „Магистър“, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, за нуждите на отрасли като хранителна и биотехнологична промишленост, контрол и управление на качество и безопасност на храни, екология, здравеопазване и др.

Обучението осигурява възможности за развитие на ключови компетентности, като се използват в пълна степен интелектуалния и материален ресурс на университета и ЦКБХ. Магистър-инженерът със специалност „Безопасност на храните“ е висококвалифициран специалист, притежаващ задълбочени научно-теоретични познания и приложни умения, основаващи се на мултидисциплинарна подготовка – технологична и общоинженерна, с акцент върху основните необходими познания за сферата на хранителната и биотехнологичната промишленост, с познания за характеристиките на основни продуктови групи и технологичните процеси за тяхното производство. Студентите придобиват познания и за приложимото национално и международно законодателство, както и за основните положения за ефективно управление на качеството и безопасността в изучаваните сектори. В хода на обучението студентите усвояват и умения за работа със съвременно информационно и технологично оборудване, за анализиране и интерпретиране на данни, за решаване на разнообразни проблеми и казуси.

Получената по време на обучението широкопрофилна теоретична и практическа подготовка, както и придобитите специализирани управленски и технологични знания и умения дават възможност на магистър-инженерите със специалност „Безопасност на храните” да заемат ръководни и изпълнителски длъжности в сектори, свързани с обхвата на специалността, да извършват контролна, научноизследователска и учебно-преподавателска и ботване на нови продукти, технологии и за изграждане на нови предприятия. Завършилите специалността могат да бъдат ръководители на производства, да заемат различни административни позиции, да участват в екипи по управление на качеството и безопасността в производствени или търговски обекти или да се реализират като одитори към сертифициращи организации.

Получената по време на обучението широкопрофилна теоретична и практическа подготовка, както и придобитите **специализирани технологични и технически знания**, умения и професионална квалификация дават на магистър-инженера по Безопасност на храните познания в следните основни направления:

- Законодателство и контрол в хранителната система;
- Микробиологична, физична и химична безопасност на хранителни и биотехнологични продукти;
- Принципи при разработване и внедряване на програми по добри производствени и хигиенни практики;
- Стандарти за управление на качеството и безопасността на хранителни и биотехнологични продукти;
- Разработване, внедряване, поддържане и одитиране на интегрирани системи за управление, базирани на стандартите за качество и безопасност;
- Сензорен анализ на храни и напитки;
- Автентичност на храните.

Магистър-инженерът притежава високоспециализирани приложни умения, организационни и управленски компетентности, както и социални и комуникативни компетентности, които му позволяват да провежда:

- **Оперативен анализ и контрол:** Способност за провеждане на физичен, химичен, биохимичен и микробиологичен контрол на суровини, междинни и крайни продукти в хранителната и биотехнологичната промишленост;

дейност, както и да участват като консултанти и експерти в състава на колективи за разра-

- технологичното оборудване в хранителната и биотехнологичната промишленост;

- **Проектиране и развойна дейност:** Експертни познания за качество и безопасност, приложими при разработването и усъвършенстването на нови продукти и технологии;

Управление на екипи: Способност за ръководене на екипи за решаване на сложни проблеми в интердисциплинарен аспект и координиране на дейности, изискващи висока степен на съгласуваност;

- **Управление на процеси:** Екеспертни познания, приложими при регулиране, оптимизиране и управление на работните параметри на

- **Професионална комуникация:** Пълноценно общуване и провеждане на бизнес комуникации с колеги, ръководители, неспециалисти и международни партньор, като се демонстрира професионално поведение и етика;

- **Учене през целия живот:** Мотивация и способност за постоянно развитие на знанията и уменията и адаптиране към променящата се технолочна и бизнес среда.

III. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Извънаудиторна дейност		Изпитни сесии /общо/		Опознавателни и учебни практики, сезонни и преддипломни стажове	Държавен изпит – подготовка и провеждане	Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.			Уч. Заетост	ваканции	общо
I	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
II	12	8	3	3	5	5	Съгласно учебния план	9	36	5	50

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 (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CM	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 1st SEMESTER**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
1	17-00-01	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Fruit and Vegetable Raw Materials
2	16-00-01	Суровинознание на месото и рибата	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Meat and Fish Raw Materials
3	15-00-01	Суровинознание на млякото	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Dairy Raw Materials
4	18-01-86	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	да	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
5	13-02-46	Хранителна биотехнология	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	да	Food Biotechnology
		ОБЩО	**270**	**150**	—	**120**	**5/0**	—	**9,0**	**21,0**	**30,0**	**5**	**TOTAL**
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 2nd SEMESTER**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
1	17-00-02M	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	60	30	—	30	И	—	2,0	6,0	8,0	да	Technology of Fruit and Vegetable Products
2	14-00-05	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Beverage Technology
3	15-00-02	Технология на млечните продукти	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Technology of Dairy Products
4	16-00-02	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Technology of Meat, Fish and Egg Products
5	19-00-40	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	да	Technology of Bread, Bakery and Pastry Products
		ОБЩО	**285**	**150**	—	**135**	**5/0**	—	**9,5**	**22,5**	**32,0**	**5**	**TOTAL**
		ОБЩО ЗА ПЪРВАТА ГОДИНА	**555**	**300**	—	**255**	**10/0**	—	**18,5**	**43,5**	**62,0**	**10**	**TOTAL FOR THE 1st YEAR**

И – изпит; ТО – текуща оценка; ЗЧ – зачита се. КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, HACCP план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.;

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР													**2nd YEAR, 1st SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	17-00-13M	Законодателство и контрол на храните	45	30	15	—	И	—	1,5	4,5	6,0	да	Legislation and Control in the Food Chain
2	33-00-45	Маркетинг и поведение на потребителя	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	да	Marketing and Consumer Behaviour
3	41-00-40	Специализирана чуждоезикова комуникация	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	да	Specialized Foreign Language Communication
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	50-00-06	Микробиологична безопасност на храните	45	30	—	15	И	КР	1,5	5,0	6,5	да	Microbiological Safety of Food
5	50-00-07	Добри производствени практики	45	30	15	—	ТО	—	1,5	4,5	6,0	да	Good Manufacturing Practices
6	50-00-08	Системи за управление на безопасността на храните	45	30	15	—	И	КР	1,5	5,0	6,5	да	Food Safety Management Systems
7	50-00-09	Химична и физична безопасност на храните	45	30	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	да	Chemical and Physical Safety of Food
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
8	13-02-13	Нормативно регулиране и системи за управление на качеството и безопасността на био и фармацевтични продукти	45	30	—	15	ТО	КР	1,5	3,5	5,0	да	Legislation and Quality And Safety Management Systems For Bio- and Pharmaceutical Products
9	12-00-09	Химичен анализ на замърсители и добавки в храни	60	30	—	30	И	КР	2	4,0	6,0	да	Chemical Analysis of Contaminants and Additives in Food
		ОБЩО	**225**	**135**	**30**	**60**	**4/1**	**2**	**7,5**	**23,5**	**31,0**	**5**	**TOTAL**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CM	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, II СЕМЕСТЪР													**2nd YEAR, 2nd SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	14-01-03M	Сензорен анализ	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Organoleptic Analysis
2	33-00-46	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Entrepreneurship and Innovation management
3	31-03-10	AI и IoT в хранителната индустрия	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	AI and IoT in Food Industry
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	50-00-10	Безопасност на храните в хладилната верига	45	30	15	—	ТО	КР	1,5	3,5	5,0	да	Food Safety in the Cold Chain
5	50-00-11	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	30	15	—	И	КР	1,5	3,5	5,0	да	Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
6	50-00-12	Автентичност на храните	45	30	—	15	И	КР	1,5	3,5	5,0	да	Food Authenticity
7	50-00-13	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	30	15	—	ТО	КР	1,5	3,5	5,0	да	Audits of Food Quality and Safety Management Systems
8	50-00-14	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
9	50-00-15	Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Final examination/master thesis
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
10	18-00-19	Нормативна база за контрол на качеството на ароматно-вкусови продукти	30	15	—	15	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	да	Regulatory Framework for Quality Control of Aromatic and Flavoring Products
11	12-00-13	Организация и дейност на контролните лаборатории	30	15	—	15	И	КР	1,0	1,0	2,0	да	Organization and Activities of Control Laboratories
		ОБЩО	**225**	**135**	**45**	**45**	**4/3**	**4**	**7,5**	**34,5**	**42,0**	**5**	**TOTAL**
		ОБЩО ЗА ВТОРАТА ГОДИНА	**450**	**270**	**75**	**105**	**8/4**	**6**	**15,0**	**58,0**	**73,0**	**10**	**TOTAL FOR THE 2nd YEAR**
		ОБЩО ЗА ДВЕ ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	**1005**	**570**	**75**	**360**	**18/4**	**6**	**33,5**	**101,5**	**135,0**	**20**	**TOTAL FOR THE TWO YEARS OF STUDY**

И – изпит; ТО – текуща оценка; ЗЧ – зачита се. КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, HACCP план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.;

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 (2 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 1st SEMESTER**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
1	17-00-01	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Fruit and Vegetable Raw Materials
2	16-00-01	Суровинознание на месото и рибата	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Meat and Fish Raw Materials
3	15-00-01	Суровинознание на млякото	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Dairy Raw Materials
4	18-01-86	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	23	15	—	8	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Technology of Sugar, Sugar Products and Plant Oils
5	13-02-46	Хранителна биотехнология	23	15	—	8	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Food Biotechnology
		ОБЩО	**136**	**75**	—	**61**	**5/0**	—	**5,0**	**25,0**	**30,0**	**5**	**TOTAL**
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													**1st YEAR, 2nd SEMESTER**
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
1	17-00-02M	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	30	15	—	15	И	—	1,0	7,0	8,0	да	Technology of Fruit and Vegetable Products
2	14-00-05	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Beverage Technology
3	15-00-02	Технология на млечните продукти	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Technology of Dairy Products
4	16-00-02	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Technology of Meat, Fish and Egg Products
5	19-00-40	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	23	15	—	8	И	—	1,0	5,0	6,0	да	
		ОБЩО	**143**	**75**	—	**68**	**5/0**	—	**5,0**	**27,0**	**32,0**	**5**	**TOTAL**
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	**279**	**150**	—	**129**	**10/0**	—	**10,0**	**52,0**	**62,0**	**10**	**TOTAL FOR THE 1st YEAR**

И – изпит; ТО – текуща оценка; ЗЧ – зачита се. КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, HACCP план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.;

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, I СЕМЕСТЪР													**2nd YEAR, 1st SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	17-00-13M	Законодателство и контрол на храните	23	8	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Legislation and Control in the Food Chain
2	33-00-45	Маркетинг и поведение на потребителя	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	да	Marketing and Consumer Behaviour
3	41-00-40	Специализирана чуждоезикова комуникация	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	да	Specialized Foreign Language Communication
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	50-00-06	Микробиологична безопасност на храните	23	15	—	8	И	КР	1,0	5,5	6,5	да	Microbiological Safety of Food
5	50-00-07	Добри производствени практики	23	15	8	—	ТО	—	1,0	5,0	6,0	да	Good Manufacturing Practices
6	50-00-08	Системи за управление на безопасността на храните	23	15	8	—	И	КР	1,0	5,5	6,5	да	Food Safety Management Systems
7	50-00-09	Химична и физична безопасност на храните	23	15	—	8	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Chemical and Physical Safety of Food
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
11	13-02-13	Нормативно регулиране и системи за управление на качеството и безопасността на био и фармацевтични продукти	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	да	Legislation and Quality And Safety Management Systems For Bio- and Pharmaceutical Products
12	12-00-09	Химичен анализ на замърсители и добавки в храни	30	15	—	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Chemical Analysis of Contaminants and Additives in Food
		ОБЩО	**115**	**68**	**16**	**31**	**4/1**	**2**	**5,0**	**26,0**	**31,0**	**5**	**TOTAL**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ Е/СМ	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, II СЕМЕСТЪР													**2nd EAR, 2ND SEMESTER**
Избираеми дисциплини 1/3													**Elective courses 1/3**
1	14-01-03M	Сензорен анализ	23	8	—	15	ТО	—	1,0	4,0	5,0	Да	Organoleptic Analysis
2	33-00-46	Предприемачество и иновационен мениджмънт	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	Entrepreneurship and Innovation Management
3	31-03-10	AI и IoT в хранителната индустрия	23	8	—	15	ТО	—	0,5	4,5	5,0	Да	AI and IoT in Food Industry
Задължителни дисциплини													**Compulsory Courses**
4	50-00-10	Безопасност на храните в хладилната верига	23	15	8	—	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	да	Food Safety in the Cold Chain
5	50-00-11	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	23	15	8	—	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Integrated Systems for Food Quality and Safety Management
6	50-00-12	Автентичност на храните	23	15	—	8	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Food Authenticity
7	50-00-13	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	23	15	8	—	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	да	Audits of Food Quality and Safety Management Systems
8	50-00-14	Преддипломен стаж	/30/	—	—	—	И	—	—	2,0	2,0	—	Pre-graduation Internship
9	50-00-15	Дипломна работа/Държавен изпит	/125/	—	—	—	И	—	—	15,0	15,0	—	Final examination/master thesis
Факултативни дисциплини													**Optional Courses**
10	18-00-19	Нормативна база за контрол на качеството на ароматно-вкусови продукти	15	8	—	7	ТО	КР	0,5	1,5	2,0	да	Regulatory Framework for Quality Control of Aromatic and Flavoring Products
11	12-00-13	Организация и дейност на контролните лаборатории	15	8	—	7	И	КР	0,5	1,5	2,0	да	Organization and Activities of Control Laboratories
ОБЩО			**115**	**68**	**24**	**23**	**4/3**	**4**	**5,0**	**37,0**	**42,0**	**5**	**TOTAL**
ОБЩО ЗА ВТОРАТА ГОДИНА			**230**	**136**	**56**	**55**	**8/4**	**6**	**10,0**	**63,0**	**73,0**	**10**	**TOTAL FOR THE 2 YEARS**
ОБЩО ЗА ДВЕ ГОДИНИ			**509**	**286**	**56**	**184**	**18/4**	**6**	**20,0**	**115,0**	**135,0**	**20**	**TOTAL FOR THE TWO 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 – 10 с общ хорариум 360 часа (80%);

● избираеми дисциплини – 2 от 6 с общ хорариум 90 часа (20%);

● факултативни дисциплини – 4 с общ хорариум 165 часа, които при избор от студентите носят допълнително 20,0 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 1005 часа; изпити – 18; текущи оценки – 4; преддипломен стаж – 60 часа; държавен изпит/разработване на дипломна работа – 250 часа. Общо кредити (ECTS) по учебен план – 135,0, от които 15,0 за държавен изпит/дипломна работа.

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 със съвременен компютърен софтуер.

● стаж в реална работна среда в организации от сферата на специалността;

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

● библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо известяване 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;

● центъра по компютърни технологии на УХТ;

● предоставяне на онлайн учебни материали по дисциплините изучавани в специалността;

Учебният план е:

● обсъден на заседание на СЦ (Протокол № 52/15.05.2026 г.);

● приет на заседание на ФС (Протокол № 32/13.07.2026 г.);

● в сила от началото на учебната 2026/2027 година.

Ръководител на Център за интердисциплинарно обучение по качество и безопасност на храните

(доц. д-р В. Гочева)

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.
	I. ОБЩОИНЖЕНЕРНИ И ПРИРОДО-МАТЕМАТИЧНИ	**45 (4,5)**	
1	AI и IoT в хранителната индустрия	45 (И)	Един
	II. ХУМАНИТАРНИ И ИКОНОМИЧЕСКИ	**90 (9,0%)**	
1	Законодателство и контрол на храните	45 (И)	Един
2	Маркетинг и поведение на потребителя	45 (И)	Един
3	Специализирана чуждоезикова комуникация	45 (И)	Един
4	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45 (И)	Един
5	Нормативно регулиране и системи за управление на качеството и безопасността на био и фармацевтични продукти	(45 Ф)	Един
6	Нормативна база за контрол на качеството на ароматно-вкусови продукти	(30 Ф)	Един
	III. СПЕЦИАЛНИ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	**870 (86,6%)**	
1	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	60	Един
2	Суровинознание на месото и рибата	60	Един
3	Суровинознание на млякото	60	Един
5	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	45	Един
6	Хранителна биотехнология	45	Един
7	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	60	Един
8	Технология на напитките	60	Един
9	Технология на млечните продукти	60	Един
10	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	60	Един
11	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	45	Един
12	Сензорен анализ	45 (И)	Един
13	Микробиологична безопасност на храните	45	Един
14	Добри производствени практики	45	Един
15	Химична и физична безопасност на храните	45	Един
16	Химичен анализ на замърсители и добавки в храни	(60 Ф)	Един
17	Безопасност на храните в хладилната верига	45	Един
18	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	Един
19	Автентичност на храните	45	Един
20	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	Един
21	Организация и дейност на контролните лаборатории	(30 Ф)	Един
22	Преддипломен стаж	/60/	
23	Дипломна работа/Държавен изпит	/250/	
	ОБЩО	**1005**	
	ОБЩО С ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ	**1170**	

Приложение 2

Изучавани дисциплини на специалност „Безопасност на храните“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
1	**I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ**	**915**
2	Суровинознание на плодовете и зеленчуците	60
3	Суровинознание на месото и рибата	60
4	Суровинознание на млякото	60
5	Технология на захарта, захарните изделия и растителните масла	45
6	Хранителна биотехнология	45
7	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	60
8	Технология на напитките	60
9	Технология на млечните продукти	60
10	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	60
11	Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия	45
12	Микробиологична безопасност на храните	45
13	Добри производствени практики	45
14	Системи за управление на безопасността на храните	45
15	Химична и физична безопасност на храните	45
16	Безопасност на храните в хладилната верига	45
17	Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните	45
18	Автентичност на храните	45
19	Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните	45
20	Преддипломен стаж	/60/
21	Дипломна работа/Държавен изпит	/250/
	II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 6	**90**
1	Законодателство и контрол на храните	45
2	Маркетинг и поведение на потребителя	45
3	Специализирана чуждоезикова комуникация	45
4	Сензорен анализ	45
5	Предприемачество и иновационен мениджмънт	45
6	AI и IoT в хранителната индустрия	45
	III. ФАКУЛТАТИВНИ	**(165)**
1	Нормативно регулиране и системи за управление на качеството и безопасността на био и фармацевтични продукти	(45)
2	Химичен анализ на замърсители и добавки в храни	(60)
3	Нормативна база за контрол на качеството на ароматно-вкусови продукти	(30)
4	Организация и дейност на контролните лаборатории	(30)
	ОБЩО	**1005**
	ОБЩО С ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ	**1170**