

# УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

ЦЕНТЪР ЗА ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА

## СПЕЦИАЛИЗИРАН УЧЕБЕН ПЛАН

за курс

„Технология и качество на месните продукти”

Продължителност на курса на обучение: 6 месеца

Форма на обучението: дистанционна, присъствена

Начин на завършване на курса на обучение: текуща оценка

№	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа	Форма на изпитване
1.	Суровинознание на месото и рибата – лекционен курс	10	текуща оценка
	Суровинознание на месото и рибата – практически занятия	10	
2.	Технология на сурово-сушените месни продукти от нераздробено и раздробено месо–лекционен курс	10	текуща оценка
	Технология на сурово-сушените месни продукти от нераздробено и раздробено месо–практически занятия	10	
3.	Технология на трайните варено-пушени продукти от нераздробено и раздробено месо–лекционен курс	10	текуща оценка
	Технология на трайните варено-пушени продукти от нераздробено и раздробено месо - практически занятия	10	
4.	Адитиви в месната промишленост– лекционен курс	10	текуща оценка
	Адитиви в месната промишленост– практически занятия	10	
<b>ОБЩО</b>		<b>80</b>	