

УЧЕБЕН ПЛАН

Код на дисциплините съгласно ECTS **T f FS №**

- **T** – тип на образователно-квалификационната степен: **M** – обучение за ОКС „МАГИСТЪР“;
 - **f** – допълнителен символ за филиал, в който се води специалността: **s** – Сливен;
 - **FS**– специалност “**Безопасност на храни**”;
 - **№** – пореден номер на дисциплината;
- лекции (Л), семинарни упражнения (СУ), лабораторни упражнения (ЛУ);
изпит (И), текуща оценка (ТО), курсов проект (КП), курсова работа (КР).

No	ДИСЦИПЛИНА	Семестриален хорариум						Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ECTS
		Л	СУ	ЛУ	Аудитоб що	Извън аудит.	Общо	И	ТО	КП	КР		

СЕМЕСТЪР I

1	Химична и физична безопасност на храни	15	15	30	60	90	150	1				MsFS 01	5
2	Функционални храни и здравословно хранене	30	15	30	75	105	180	1			1	MsFS 02	6
3	Функционални хранителни добавки	15	15	30	60	60	120		1			MsFS 03	4
4	Добри производствени практики	30	15	30	75	105	180	1		1		MsFS 04	6
5	Национални особености в храненето	15	15	15	45	75	120		1			MsFS 05	4
6	Избираема дисциплини от списък 1	15	15	30	60	90	150	1				MsFS 06	5
	Общо	120	90	165	375	525	900	4	2	1	1		30

СЕМЕСТЪР II

7	Микробиологична безопасност на храни	15	30	30	75	75	150	1				MsFS 07	5
8	Системи за управление на безопасността на храните	15	30	30	75	75	150	1		1		MsFS 08	5
9	Законодателство и контрол в хранителната верига	15	30	30	75	75	150	1			1	MsFS 09	5
10	Дипломно проектиране	0	0	0	0	450	450	Държавен изпит или Защита на дипломна работа				MsFS 10	15
	Общо	45	90	90	225	675	900	3	0	1	1		30

СПИСЪЦИ НА ИЗБИРАЕМИТЕ ДИСЦИПЛИНИ

№	Списък И1 – MsFS 06, ECTS 5	Код
1.	Инструментални методи за анализ на храни	MsFS 06.1
2.	Анализ и контрол на качеството на храни	MsFS 06.2

СПИСЪК НА ФАКУЛТАТИВНИТЕ ДИСЦИПЛИНИ

№	ДИСЦИПЛИНА	Семестриален хорариум						Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ECTS
		Л	СУ	ЛУ	Аудит. общо	Извън аудит.	Общо	И	ТО	КП	КР		
Семестър I													
1	Избираема факултативна дисциплина – ИFa1	15	0	15	30	30	60		1			FaMsFS01	2

СПИСЪК НА ИЗБИРАЕМИТЕ ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ

№	Списък ИFa1 – FaMsMTB01, ECTS 2	Код
1.	Функционални храни	FaMsFS01.1
2.	Аранжиране и дизайн на ястия	FaMsFS01.2