

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	Стокознание	30	15	30	75	105	180	1				MsFS 41	6
2	Технология на месото и месните продукти	30	30	30	90	120	210	1		1		MsFS 42	7
3	Технология на млякото и млечните продукти	30	30	30	90	120	210	1			1	MsFS 43	7
4	Технологично обзавеждане в хранително вкусовата промишленост I част	30	0	30	60	90	150		1			MsFS 44	5
5	Биохимия	30	0	30	60	90	150	1				MsFS 45	5
Общо		150	75	150	375	525	900	4	1	1	1		30

СЕМЕСТЪР II

6	Основи на храненето	15	30	30	75	105	180	1				MsFS 46	6
7	Технология на хляба, хлебни и сладкарски изделия	30	30	30	90	120	210	1		1		MsFS 47	7
8	Технология на кулинарната продукция	30	30	30	90	120	210	1			1	MsFS 48	7
9	Технологично обзавеждане в хранително вкусовата промишленост II част	30	0	30	60	90	150		1			MsFS 49	5
10	Микробиология	15	15	30	60	90	150	1				MsFS 50	5
Общо		120	105	150	375	525	900	4	1	1	1		30

СЕМЕСТЪР III

11	Химична и физична безопасност на храни	15	15	30	60	90	150	1				MsFS 01	5
12	Функционални храни и здравословно хранене	30	15	30	75	105	180	1			1	MsFS 02	6
13	Функционални хранителни добавки	15	15	30	60	60	120		1			MsFS 03	4
14	Добри производствени практики	30	15	30	75	105	180	1		1		MsFS 04	6
15	Национални особености в храненето	15	15	15	45	75	120		1			MsFS 05	4
16	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

№	ДИСЦИПЛИНА	Семестриален хорариум						Контрол				Код на дисциплините	Кредити по ECTS
		Л	СУ	ЛУ	Аудитобщо	Извънаудит.	Общо	И	ТО	КП	КР		

СЕМЕСТЪР IV

17	Микробиологична безопасност на храни	15	30	30	75	75	150	1				MsFS 07	5
18	Системи за управление на безопасността на храните	15	30	30	75	75	150	1		1		MsFS 08	5
19	Законодателство и контрол в хранителната верига	15	30	30	75	75	150	1			1	MsFS 09	5
20	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	Извънаудит.	Общо	И	ТО	КП	КР		
Семестър III													
1	Избираема факултативна дисциплина – IFa1	15	0	15	30	30	60		1			FaMsFS01	2

СПИСЪК НА ИЗБИРАЕМИТЕ ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ

№	Списък IFa1 – FaMsMTB01, ECTS 2	Код
1.	Функционални храни	FaMsFS01.1
2.	Аранжиране и дизайн на ястия	FaMsFS01.2