	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа: Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 1 от 13

Катедра “Хранителни технологии”

Утвърждавам:

РЕКТОР: /п/
(доц. д-р Добри Янков)

ДЕКАН: /п/
(доц. д-р инж. Ваня Стойкова)


УЧЕБЕН ПЛАН

за завършилите ОКС „Бакалавър“ или ОКС „Магистър” по специалности от други професионални направления извън област на висше образование 5. Технически науки

Област на висше образование	5. Технически науки
Професионално направление	5.12. Хранителни технологии
Специалност	БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ
Образователно квалификационна степен	<input type="checkbox"/> бакалавър <input checked="" type="checkbox"/> магистър
Срок на обучение	Две години
Форма на обучение	<input checked="" type="checkbox"/> редовна <input checked="" type="checkbox"/> задочна

Обсъден и приет на заседание на ФС на ФТТ-Ямбол	Протокол № 7/04.06.2012, актуализиран с Протокол № 19/10.06.2013 г.; Протокол №28/27.05.2014 г.; Протокол № 5/26.05.2020г.
Утвърдена на заседание на Академичен съвет	Протокол № 7/13.06.2012, актуализиран с Протокол №19/19.06.2013 г.; Протокол №28/04.06.2014 г. Протокол №7/28.05.2020 г.

Ямбол, 2020 г.

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 2 от 13

УЧЕБЕН ПЛАН - ОБЩА СТРУКТУРА – ОКС „МАГИСТЪР” „Безопасност и качество на храните” за завършилите ОКС „Бакалавър“ или ОКС „Магистър” по специалности от други професионални направления извън област на висше образование 5. Технически науки

Код	ДИСЦИПЛИНИ	Водещ преподавател	РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ					Форми на обучение и контрол	ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ				Кредити
			Семестър	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Седмична заетост	Семестриална заетост		Семестър	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Семестриална заетост	
	1. Задължителни дисциплини												
B413415	Химия на природните съединения	проф. д-р Пантелей Денев	I	45	45	2+0+1+0	И	I	23	67	15+0+8+0	И	3
B413413	Аналитична химия	доц. д-р Калинчо Иванов	I	45	45	2+0+1+0	И	I	23	67	15+0+8+0	И	3
B413417	Биохимия I ч.	доц.д-р Снежана Динева	I	45	45	2+0+1+0	И	I	23	67	15+0+8+0	И	3
P423415	Техника и технология на консервирането I част	доц.д-р Антоанета Георгиева	I	60	90	2+0+0+2	И	I	30	120	15+0+0+15	И	6
P423416	Техника и технология на месото и месните продукти	гл.ас.д-р инж. Ира Танева	I	90	135	3+0+0+3	И	I	45	180	22+0+0+23	И	9
P423417	Техника и технология на зърносъхр. и зърнопреработването	гл. ас. д-р Иван Димов	I	90	135	3+0+0+3	И	I	45	180	22+0+0+23	И	9
B413419	Микробиология	доц.д-р Снежана Динева	II	60	60	3+0+1+0	И	II	30	90	22+0+8+0	И	4
B413421	Биохимия II ч.	доц.д-р Снежана Динева	II	45	45	2+0+1+0	И	II	23	67	15+0+8+0	И	3
B413418	Хранителна микробиология	гл. ас. д-р Иван Димов	II	45	45	2+1+0+0	И	II	22	68	15+7+0+0	И	3
P423418	Техника и технология на консервирането II част	доц.д-р Антоанета Георгиева	II	60	90	2+0+0+2	И	II	30	120	15+0+0+15	И	6
P423419	Техника и технология на млякото и млечните продукти	гл.ас.д-р инж. Ира Танева	II	90	135	3+0+0+3	И	II	45	180	22+0+0+23	И	9
P423420	Техника и технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия	доц. д-р Красимира Добрева	II	90	135	3+0+0+3	И,КЗ	II	45	180	22+0+0+23	И,КЗ	9
M423405	Анализ на храните	доц. д-р Калинчо Иванов	III	75	75	2+0+3+0	И	III	38	112	15+0+23+0	И	6
M423402	Хранителни контаминанти	доц.д-р Снежана Динева	III	75	75	2+3+0+0	И	III	37	113	15+22+0+0	И	6
M003103	Приложна статистика	Доц. д-р Кр. Кръстев	III	60	65	2+1+0+1	И	III	30	95	15+7+0+8	И	5
M003301	Предприемачество и мениджмънт	доц.д-р Здр. Джандармова	III	45	55	2+1+0+0	ТО	III	23	77	15+8+0+0	И	4
M423401	Сензорен анализ	доц.д-р Красимира Добрева	IV	75	95	2+0+3+0	И,КР	IV	38	132	15+0+23+0	И,КР	6
M423403	Функционални храни	гл.ас.д-р Ира Танева	IV	75	75	2+0+0+3	И	IV	38	112	15+0+0+23	И	6
M423404	Системи за управление качеството и безопасността на храните (СУКБХ)	доц.д-р Стефан Рибарски	IV	75	85	2+3+0+0	И,КЗ	IV	37	123	15+22+0+0	И,КЗ	6
M003412	Управление и работа в екип	доц.д-р Емилия Димова	IV	30	30	1+1+0+0	ТО	IV	15	45	7+8+0+0	И	2

Актуална версия на типовата бланка за този документ може да бъде изтеглена на адрес:

www.unisz-iso.org





Код	ДИСЦИПЛИНИ	Водещ преподавател	РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ					ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ					Кредити
			Семестър	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Седмична заетост	Активни форми на обучение и Форми на контрол	Семестър	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Семестриална заетост	Активна форма на обучение и Форми на контрол	
	Сума			1275	1560			640	2195			108	
	2. Избираеми дисциплини (2 от 4)												
B41I441	Технология на макаронените изделия	доц. д-р Красимира Добрева	I	30	45	1+0+1+0	ТО	I	15	60	7+0+0+8	И	3
B41I440	Технология на комбинираните фуражи	гл. ас. д-р Иван Димов	I	30	45	1+0+0+1	ТО	I	15	60	7+0+0+8	И	3
B41I436	Технология на птичето месо и яйцата	гл. ас. д-р Ира Танева	I	30	45	1+0+0+1	ТО	I	15	60	7+0+0+8	И	3
B41I437	Технология на рибата и рибните продукти	гл. ас. д-р Ира Танева	I	30	45	1+0+0+1	ТО	I	15	60	7+0+0+8	И	3
B41I433	Добавки за хранителни продукти	доц. д-р Красимира Добрева	II	30	45	1+0+1+0	ТО	II	15	60	7+0+8+0	И	3
B41I434	Опаковане на хранителните продукти	доц.д-р Антоанета Георгиева	II	30	45	1+1+0+0	ТО	II	15	60	7+8+0+0	И	3
B41I438	Технология на плодово-захарните продукти	доц.д-р Антоанета Георгиева	II	30	45	1+0+0+1	ТО	II	15	60	7+0+0+8	И	3
B41I439	Технология на детски и диетични храни	доц.д-р Антоанета Георгиева	II	30	45	1+0+0+1	ТО	II	15	60	7+0+0+8	И	3
	Избираеми дисциплини (1 от 2)												
M00I415	Хранителен аромат	доц. д-р Красимира Добрева	III	45	55	1+2+0+0	ТО	III	23	77	8+15+0+0	И	4
M42I408	Хигиена на храненето	доц. д-р Красимира Добрева	III	45	55	1+2+0+0	ТО	III	23	77	8+15+0+0	И	4
M00I413	Бизнес комуникации	доц. д-р Емилия Димова	IV	45	45	2+1+0+0	ТО	IV	23	67	15+8+0+0	И	3
M00I414	Организационна култура и етик	доц. д-р Емилия Димова	IV	45	45	2+1+0+0	ТО	IV	23	67	15+8+0+0	И	3
	Сума			210	280			106	384				19
	3.Сума 1+2			1485	1840			746	2579				127
	4. Държавен изпит/Дипл.работа				375				375				15
	Общо 3+4			1485	2215			746	2954				142

Забележка: 1. Седмичната заетост се записва във вида: Лекции + Семинарни упражнения + Лабораторни упражнения + Практически упражнения;

2. Форми на контрол: И – изпит; ТО – текуща оценка;

3. Активни форми на обучение: КЗ – курсова задача; КР – курсова работа; КП – курсов проект

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 4 от 13

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 4 от 13

**ОБЩО ЧАСОВЕ - АУДИТОРНА И ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ, КРЕДИТИ И ДЯЛОВО УЧАСТИЕ ЗА
ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН “МАГИСТЪР”, РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ**

дисциплини	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Общо	Кредити	%
Задължителни дисциплини	1275	1560	2835	108	76,1
Учебно-производствена практика	-	-	-	-	-
Държавен изпит / дипломна работа	-	375	375	15	10,6
Общо задължителни	1275	1935	3210	123	86,7
Избираеми и факултативни дисциплини	210	280	490	19	13,3
Общо	1485	2215	3700	142	100,0

**ОБЩО ЧАСОВЕ - АУДИТОРНА И ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ, КРЕДИТИ И ДЯЛОВО УЧАСТИЕ ЗА
ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН “ МАГИСТЪР”, ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**


дисциплини	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Общо	Кредити	%
Задължителни дисциплини	640	2195	2835	108	76,1
Учебно-производствена практика	-	-	-	-	-
Държавен изпит / дипломна работа	-	375	375	15	10,6
Общо задължителни	640	2570	3210	123	86,7
Избираеми и факултативни дисциплини	106	384	490	19	13,3
Общо	746	2954	3700	142	100,0

Брой процедури:

От задължителни дисциплини – 20;

От избираеми дисциплини – 6.

Брой активни форми на обучение: КЗ + КР + КП = 2 + 1 + 0 = 3

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 5 от 13


**УЧЕБЕН ПЛАН – редовно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ОКС „Магистър”**

Семестър: Първи

Код	Задължителни дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
Б413415	Химия на природните съединения	45	2+0+1+0	3	Изпит
Б413413	Аналитична химия	45	2+0+1+0	3	Изпит
Б413417	Биохимия I част	45	2+0+1+0	3	Изпит
П423415	Техника и технология на консервирането I част	60	2+0+0+2	6	Изпит
П423416	Техника и технология на месото и месните продукти	90	3+0+0+3	9	Изпит
П423417	Техника и технология на зърносъхранението и зърнопреработването	90	3+0+0+3	9	Изпит
Общо:		375	14+0+3+8	33	

Код	Избираеми дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
Б41И441	Технология на макаронените изделия	30	1+0+1+0	3	ТО
Б41И440	Технология на комбинираните фуражи	30	1+0+0+1	3	ТО
	II-ри блок				
Б41И436	Технология на птичето месо и яйцата	30	1+0+0+1	3	ТО
Б41И437	Технология на рибата и рибните продукти	30	1+0+0+1	3	ТО
Общо:		60	2+0+0+2	6	

Общо за Първи семестър: 435 часа

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 6 от 13


**УЧЕБЕН ПЛАН – редовно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ОКС „Магистър”**

Семестър: Втори

Код	Задължителни дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
Б413419	Микробиология	60	3+0+1+0	4	Изпит
Б413421	Биохимия II ч.	45	2+0+1+0	3	Изпит
Б413418	Хранителна микробиология	45	2+1+0+0	3	Изпит
П423418	Техника и технология на консервирането II част	60	2+0+0+2	6	Изпит
П423419	Техника и технология на млякото и млечните продукти	90	3+0+0+3	9	Изпит
П423420	Техника и технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия	90	3+0+0+3	9	Изпит, КЗ
Общо:		390	15+1+2+8	34	

Код	Избираеми дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
Б41И433	Добавки за хранителни продукти	30	1+0+1+0	3	ТО
Б41И434	Опаковане на хранителните продукти	30	1+1+0+0	3	ТО
	II-ри блок				
Б41И438	Технология на плодово-захарните продукти	30	1+0+0+1	3	ТО
Б41И439	Технология на детски и диетични храни	30	1+0+0+1	3	ТО
Общо:		60	2+0+0+2	6	

Общо за Втори семестър: 450 часа

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа: Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 7 от 13


УЧЕБЕН ПЛАН – редовно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ОКС „Магистър”

Семестър: Трети

Код	Задължителни дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
M423405	Анализ на храните	75	2+0+3+0	6	Изпит
M423402	Хранителни контаминанти	75	2+3+0+0	6	Изпит
M003103	Приложна статистика	60	2+1+0+1	5	Изпит
M003301	Предприемачество и мениджмънт	45	2+1+0+0	4	ТО
Общо:		255	8+5+3+1	21	

Код	Избираеми дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
M00И415	Хранителен аромат	45	1+2+0+0	4	ТО
M42И408	Хигиена на храненето	45	1+2+0+0	4	ТО
Общо:		45	1+2+0+0	4	

Общо за Трети семестър: 300 часа

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа: Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 8 от 13

УЧЕБЕН ПЛАН – редовно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ОКС „Магистър”


Семестър: Четвърти

Код	Задължителни дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
M423401	Сензорен анализ	75	2+0+3+0	6	Изпит, КР
M423403	Функционални храни	75	2+0+0+3	6	Изпит
M423404	Системи за управление качеството и безопасността на храните (СУКБХ)	75	2+3+0+0	6	Изпит, КЗ
M003412	Управление и работа в екип	30	1+1+0+0	2	ТО
Общо:		255	7+4+3+3	20	

Код	Избираеми дисциплини	Аудиторна заетост		Брой кредити	Форма за проверка на знанията
		Общ хорариум	Седмична натовареност		
M00И413	Бизнес комуникации	45	2+1+0+0	3	ТО
M00И414	Организационна култура и етика	45	2+1+0+0	3	ТО
Общо:		45	2+1+0+0	3	

Общо за Четвърти семестър: 300 часа

	ДИПЛОМИРАНЕ		15	
	Държавен изпит/Дипломна работа			
	Общо за 2-год. курс на обучение: 1485 часа		142	

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа: Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 9 от 13


**УЧЕБЕН ПЛАН – задочно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ЗА ОКС „МАГИСТЪР“ СЛЕД ОКС „БАКАЛАВЪР“**

Семестър: Първи

Код	Задължителни дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
Б413415	Химия на природните съединения	23	15	-	8	-	3	Изпит
Б413413	Аналитична химия	23	15	-	8	-	3	Изпит
Б413417	Биохимия I част	23	15	-	8	-	3	Изпит
П423415	Техника и технология на консервирането I част	30	15	-	-	15	6	Изпит
П423416	Техника и технология на месото и месните продукти	45	22	-	-	23	9	Изпит
П423417	Техника и технология на зърносъхранението и зърнопреработването	45	22	-	-	23	9	Изпит
Общо:		189	104	-	24	61	33	

Код	Избираеми дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
Б41И441	Технология на макаронените изделия	15	7	-	-	8	3	Изпит
Б41И440	Технология на комбинираните фуражи	15	7	-	-	8	3	Изпит
	II-ри блок							
Б41И436	Технология на птичето месо и яйцата	15	7	-	-	8	3	Изпит
Б41И437	Технология на рибата и рибните продукти	15	7	-	-	8	3	Изпит
Общо:		30					6	

Общо за Първи семестър: 219 часа

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа: Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 10 от 13


УЧЕБЕН ПЛАН – задочно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ЗА ОКС „МАГИСТЪР“ СЛЕД ОКС „БАКАЛАВЪР“

Семестър: Втори

Код	Задължителни дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
Б413419	Микробиология	30	22	-	8	-	4	Изпит
Б413421	Биохимия II ч.	23	15	-	8	-	3	Изпит
Б413418	Хранителна микробиология	22	15	7	-	-	3	Изпит
П423418	Техника и технология на консервирането II част	30	15	-	-	15	6	Изпит
П423419	Техника и технология на млякото и млечните продукти	45	22	-	-	23	9	Изпит
П423420	Техника и технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия	45	22	-	-	23	9	Изпит, КЗ
Общо:		195	111	7	16	61	34	

Код	Избираеми дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
Б41И433	Добавки за хранителни продукти	15	7	-	8	-	3	Изпит
Б41И434	Опаковане на хранителните продукти	15	7	8	-	-	3	Изпит
	II-ри блок							
Б41И438	Технология на плодово-захарните продукти	15	7	-	-	8	3	Изпит
Б41И439	Технология на детски и диетични храни	15	7	-	-	8	3	Изпит
Общо:		30					6	

Общо за Втори семестър: 225 часа

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 11 от 13


УЧЕБЕН ПЛАН – задочно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ЗА ОКС „МАГИСТЪР“ СЛЕД ОКС „БАКАЛАВЪР“

Семестър: Трети

Код	Задължителни дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
M423405	Анализ на храните	38	15	-	23	-	6	Изпит
M423402	Хранителни контаминанти	37	15	22	-	-	6	Изпит
M003103	Приложна статистика	30	15	7	-	8	5	Изпит
M003301	Предприемачество и мениджмънт	23	15	8	-	-	4	Изпит
Общо:		128	60	37	23	8	21	

Код	Избираеми дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
M00I415	Хранителен аромат	23	8	15	-	-	4	Изпит
M42I408	Хигиена на храненето	23	8	15	-	-	4	Изпит
Общо:		23					4	

Общо за Трети семестър: 151 часа

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.2_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Име на документа Учебен план на специалност „БКХ”		Страница: 12 от 13

УЧЕБЕН ПЛАН – задочно обучение
на специалност “Безопасност и качество на храните”
ЗА ОКС „МАГИСТЪР“ СЛЕД ОКС „БАКАЛАВЪР“

Семестър: Четвърти

Код	Задължителни дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
M423401	Сензорен анализ	38	15	-	23	-	6	Изпит, КР
M423403	Функционални храни	38	15	-	-	23	6	Изпит
M423404	Системи за управление качеството и безопасността на храните(СУКБХ)	37	15	22	-	-	6	Изпит, КЗ
M003412	Управление и работа в екип	15	7	8	-	-	2	Изпит
Общо:		128	52	30	23	23	20	

Код	Избираеми дисциплини	Общ хорариум	брой часове				Брой кредити	Форма за проверка на знанията
			лекции	семинарни упражнения	лабораторни упражнения	практически упражнения		
M00I413	Бизнес комуникации	23	15	8	-	-	3	Изпит
M00I414	Организационна култура и етика	23	15	8	-	-	3	Изпит
Общо:		23					3	

Общо за Четвърти семестър: 151 часа

	ДИПЛОМИРАНЕ		15	
	Държавен изпит/Дипломна работа			
	Общо за 2-год. курс на обучение: 746 часа		142	