	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 12

УЧЕБЕН ПЛАН - ОКС „Магистър” Безопасност и качество на храните” за завършилите ОКС „Професионален бакалавър” в професионално направление 5.12. Хранителни технологии и ОКС „Бакалавър“ или ОКС „Магистър“ по специалности от други професионални направления в област на висше образование 5. Технически науки

Код	ДИСЦИПЛИНИ	Водещ преподавател	РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ					ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ					Кредити
			Семестър	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Седмична заетост	Активна форма на обучение и Форми на контрол	Семестър	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Семестриална заетост	Активна форма на обучение и Форми на контрол	
1. Задължителни дисциплини													
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 зърносъхранението 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
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 Зд. 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
Сума				990	1275				496	1769			89
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


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	Активна форма на обучение и Форми на контрол	Семестър	Аудиторна заетост	Извънаудиторна заетост	Семестриална заетост	Активна форма на обучение и Форми на контрол	
Б41И440	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
Б41И436	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
Б41И437	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
Б41И433	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
Б41И434	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
Б41И438	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
Б41И439	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)												
М00И415	Хранителен аромат	доц. д-р Красимира Добрева	III	45	55	1+2+0+0	ТО	III	23	77	8+15+0+0	И	4
М42И408	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
М00И413	Бизнес комуникации	доц. д-р Емилия Димова	IV	45	45	2+1+0+0	ТО	IV	23	67	15+8+0+0	И	3
М00И414	Организационна култура и етика	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			1200	1555				602	2153			108
	4. Държавен изпит/Дипл.работа				375					375			15
	Общо 3+4			1200	1930				602	2528			123

- 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 12

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	990	1275	2265	89	72,4
Учебно-производствена практика	-	-	-	-	-
Държавен изпит / дипломна работа	-	375	375	15	12,2
Общо задължителни	990	1650	2640	104	84,6
Избираеми и факултативни дисциплини	210	280	490	19	15,4
Общо	1200	1930	3130	123	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	496	1769	2265	89	72,4
Учебно-производствена практика	-	-	-	-	-
Държавен изпит / дипломна работа	-	375	375	15	12,2
Общо задължителни	496	2144	2640	104	84,6
Избираеми и факултативни дисциплини	106	384	490	19	15,4
Общо	602	2528	3130	123	100.0

Брой процедури:

От задължителни дисциплини – 14;

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 12


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		
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:		240	8+0+0+8	24	

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: 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: 6 от 12


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		
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:		240	8+0+0+8	24	

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: 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: 7 от 12


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		
M00I415	Хранителен аромат	45	1+2+0+0	4	ТО
M42I408	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 12

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		
M00I413	Бизнес комуникации	45	2+1+0+0	3	ТО
M00I414	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: 1200 часа		123	

	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 12


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		
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:		120	59	-	-	61	24	

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: 150 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 12


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		
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:		120	59	-	-	61	24	

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: 150 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 12


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		
M00И415	Хранителен аромат	23	8	15	-	-	4	Изпит
M42И408	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 12

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		
M00И413	Бизнес комуникации	23	15	8	-	-	3	Изпит
M00И414	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: 602 часа		123	