

Утвърждавам
Ректор

(проф. д-р С. Сатиров)

**Учебен план за придобиване на висше образование
по специалността Анализ и контрол на храните
Образователно-квалификационна степен Магистър**

Област на висше образование: 5.0 Технически науки
Професионално направление: 5.11 Биотехнологии
Професионална квалификация: Магистър - инженер биотехнолог
3 сем. След ОКС "бакалавър" от проф. направление 5.11 БТ

Срок на обучение: 1.5 години (3 семестъра)
Форма на обучение: редовна
Магистърска програма: Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на Протокол № 8/17.11.2016 г.
Приет от АС на Протокол № 24/24.11.2016 г.

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна зетост	Изпитни сесии	П р а к т и к и:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици
I.	30	7					15	52
II.	1	1			2	15		19
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	760	%
	Лекции	(Л)	360	47,4
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	400	52,6
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

П р а к т и к и		броя	часа
Учебна	(у)	0	0
Учебно-производствена	(уп)	0	0
Специализираща	(сп)	1	40

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	11	640	81,0
	Избираеми (и)	2	120	15,2
	Факултативни (ф)	2	30	3,8

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 1940 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 39,2 %

	броя	часа
Курсови проекти (кп)	0	0
Курсови работи (кр)	0	0

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и) 11	Текущи оценки(то) 4	Заверки (з) 0
----	------------------------	---------------	---------------------	---------------

4.	Форма на завършване:	Държавен изпит/Дипломна работа
----	----------------------	--------------------------------

5.	График за провеждане на учебния процес:	Приема се ежегодно от академичния съвет.
----	---	--

III. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Първи семестър											
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А		ФК
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	
1.	Технология на храните	З	30				45	75	105	71,4	И
2.	Безопасност на храните	З	30				30	60	120	50,0	И
3.	Управл. на качеството на хранит. продукти	З	30				30	60	120	50,0	И
4.	Анализ и съхранение на суровини за храни	З	45				30	75	105	71,4	И
5.	Броматология	З	45				30	75	105	71,4	ТО
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
Общо:			180				165	345	555	62,2	30
Втори семестър											
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А		ФК
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	
1.	Микроб. анализ и к-л на храни и пит. води	З	30				30	60	120	50,0	И
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	З	30				30	60	120	50,0	И
3.	Генно модифицирани храни	З	30				45	75	105	71,4	И
4.	Химичен анализ и контрол на храните	З	30				30	60	120	50,0	И
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30				30	60	120	50,0	И
6.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф									ТО
7.											
8.											
9.											
10.											
Общо:			150				165	315	585	53,8	30
Трети семестър											
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А		ФК
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	
1.	Избираема дисциплина от списък 2	И	30				30	60	180	33,3	ТО
2.	Преддипломна практика	З				сп	40	40	170	23,5	И
3.	Факултативна дисциплина от списък 4	Ф									ТО
4.											
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З							450		И
Общо:			30				70	100	800	12,5	30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Добавки в храните
2.	Фалшификация на храните
3.	
4.	
5.	

Списък 3	
1.	Функционални храни
2.	Автентичност на храните
3.	
4.	
5.	

Списък 2	
1.	Сензорен анализ
2.	Хранително законодателство
3.	
4.	
5.	

Списък 4	
1.	Виртуална и добавена реалност
2.	Хранознание
3.	
4.	
5.	

Заб. Факултативните дисциплини по списък 3 и 4 се изучават с хорариум 30 ч., като се присъждат 2 кредита. Хорариумът от 30 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионална квалификация.

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 62/25.07.2019 г.

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 59/18.07.2023 г.

Приет на ФС Протокол № 32/14.10.25г. Приет на АС Протокол № 42/25.10.25г.