

БУРГАСКИ ДЪРЖАВЕН УНИВЕРСИТЕТ "ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ"

Утвърждавам!

Ректор:

(проф. д-р С. Сотиров)



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 - инж. биотехнолог
4 сем. след ОКС "бак." и "маг." от вс. ПН

Срок на обучение: 2 години (4 семестъра)

Форма на обучение: редовна

Магистърска програма: Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на

Протокол № 8/17.11.2016

Приет от АС на

Протокол № 24/24.11.2016

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.	16	5			2	15		38
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	1075	%
	Лекции	(Л)	525	48,8
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	550	51,2
	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)	16	955	86,4
	Избираеми (и)	2	120	10,9
	Факултативни (ф)	2	30	2,7

Извънаудиторна заетост, ч. (И)		2525	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =		42,6	%
		броя	часа
Курсови проекти	(кп)	0	0
Курсови работи	(кр)	0	0

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	16	Текущи оценки(то)	4	Заверки (з)	0
----	------------------------	------------	----	-------------------	---	-------------	---

4.	Форма на завършване:	Държавен изпит
----	----------------------	----------------

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

III. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Първи семестър			Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Биохимия	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
2.	Ензимология	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
3.	Микробиология	3	45				30	75	105	71,4	И	И	6
4.	Молекулярна биология	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
5.	Основи на инженерната биотехнология	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			165				150	315	585	53,8			30

Втори семестър			Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Технология на храните	3	30				45	75	105	71,4	И	И	6
2.	Безопасност на храните	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
3.	Управление на качеството на хранит. продукти	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
4.	Анализ и съхранение на суровини за храни	3	45				30	75	105	71,4	И	И	6
5.	Броматология	3	45				30	75	105	71,4	ТО	ТО	6
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			180				165	345	555	62,2			30

Трети семестър			Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Микробиол. анализ и к-л на храни и пит. води	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
3.	Генно модифицирани храни	3	30				45	75	105	71,4	И	И	6
4.	Химичен анализ и контрол на храните	3	30				30	60	120	50,0	И	И	6
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30				30	60	120	50,0	И	И	6
6.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф										ТО	
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			150				165	315	585	53,8			30

Четвърти семестър			Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Факултативна дисциплина от списък 4	Ф										ТО	
2.	Избираема дисциплина от списък 2	И	30				30	60	180	33,3	ТО	ТО	8
3.	Преддипломна практика	3				сп	40	40	170	23,5	И	И	7
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	Държавен изпит	3							450		И	И	15
Общо:			30				70	100	800	12,5			30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Добавки в храните
2.	Биологично активни вещества в храните
3.	
4.	
5.	

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

Списък 2	
1.	Функционални храни
2.	Автентичност на храните
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

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 59/18.07.2023

Приет на ФС Протокол № 34/11.10.15 Приет на АС Протокол № 49/23.10.25г.