

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



Утвърждавам!
Ректор:

(проф. д-р С. Сотиров)

Учебен план за придобиване на висше образование по специалността Храни, хранене и диететика 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 ПН 5.11 БТ

Срок на обучение: 1.5 години (3 семестъра)
Форма на обучение: редовна

Приет от ФС на
Приет от АС на

Протокол № 40/23.03.2016
Протокол № 19/ 14.07.2016 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)	750	%
	Лекции	(Л)	375	50,0
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	375	50,0
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

Практики		броя	часа
Учебна	(у)	0	0
Учебно-производствена	(уп)	0	0
Специализираща	(сп)	0	0

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	12	690	92,0
	Избираеми (и)	1	60	8,0
	Факултативни (ф)	1	0	0,0

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 1950 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 38,5 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и) 11	Текущи оценки(то) 3	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

Първи семестър			Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Биолог. контаминанти на храните и опасности за	3	45			30	75	105	71,4	И	6
2.	Химични контаминанти на храните и опасности	3	30			30	60	120	50,0	И	6
3.	Хранознание	3	45			45	90	150	60,0	И	8
4.	Основи на храненето	3	45			30	75	75	100,0	И	5
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30			30	60	90	66,7	ТО	5
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
Общо:			195			165	360	540	66,7		30

Втори семестър

Дисциплина			Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита		
№	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			%	
1.	Хранителни потребности	3	30				30	60	180	33,3	И	8
2.	Хранително законодателство и хранителна поли	3	15				20	35	115	30,4	И	5
3.	Функционални храни	3	30				30	60	180	33,3	ТО	8
4.	Хранене и здравен риск. Диететика	3	45				30	75	195	38,5	И	9
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:				120			110	230	670	34,3		30

Трети семестър

Трети семестър			Л		С		П		А		И		А/И		ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	ч.	%				
1.	Генно модифицирани храни	3	30				30	60	120	50,0	И	6				
2.	Нутригеномика и персонализирано хранене	3	30				30	60	120	50,0	И	6				
3.	Преддипломна практика	3				сп.	40	40	50	80,0	И	3				
4.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф									ТО					
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	3							450		И	15				
Общо:			60				100	160	740	21,6		30				

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1

1.	Сензорен анализ
2.	Фалшификация и автентичност на храните
3.	
4.	
5.	

Списък 2

1.	Виртуална и добавена реалност
2.	Анализ и съхранение на суровини
3.	
4.	
5.	

Списък 3

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Списък 4

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Заб. Факултативна дисциплина от списък 2 се изучава с хорариум от 30 ч., като се присъждат 2 кредита. Хорариумът от 15 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионална квалификация.

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 35/19.07.2017

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 59/18.07.2023

Приет на ФС Протокол № 33/13.11.25г.

Приет на АС Протокол № 49/23.10.25г.