

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

Утвърждавам!
Ректор:

(проф. 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: задочна

Приет от ФС на
Приет от АС на

Протокол № 8/17.11.2016
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.	8	29					15	52
II.	1	1			1	15		18
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	375	%
	Лекции	(Л)	187	49,9
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	188	50,1
	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)	0	0

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	12	345	92,0
	Избираеми (и)	1	30	8,0
	Факултативни (ф)	1	0	0,0

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2325 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 16,1 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	14	Текущи оценки(то)	0	Заверки (з)	0
----	------------------------	------------	----	-------------------	---	-------------	---

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

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	И	А/И	ФК	Кре-	дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	%		
1.	Биолог. контаминанти на храните и опасности	3	22			15	37	143	25,9	И	6
2.	Химични контаминанти на храните и опасности	3	15			15	30	150	20,0	И	6
3.	Хранознание	3	22			23	45	195	23,1	И	8
4.	Основи на храненето	3	23			15	38	112	33,9	И	5
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	15			15	30	120	25,0	И	5
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
Общо:			97		83	180	720	25,0			30
Втори семестър											
№	Дисциплина	Вид	Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре-	дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	%		
1.	Хранителни потребности	3	15			15	30	210	14,3	И	8
2.	Хранително законодателство и хранителна поли	3	7			10	17	133	12,8	И	5
3.	Функционални храни	3	15			15	30	210	14,3	И	8
4.	Хранене и здравен риск. Диететика	3	23			15	38	232	16,4	И	9
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
Общо:			60		55	115	785	14,6			30
Трети семестър											
№	Дисциплина	Вид	Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре-	дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	%		
1.	Генно модифицирани храни	3	15			15	30	150	20,0	И	6
2.	Нутригеномика и персонализирано хранене	3	15			15	30	150	20,0	И	6
3.	Преддипломна практика	3			сп.	20	20	70	28,6	И	3
4.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф								И	
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.	Държавен изпит/ Дипломна защита	3						450		И	15
Общо:			30		50	80	820	9,8			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 15 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 № 33/13.11.25.

Приет на АС Протокол № 49/23.10.25.