

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

Срок на обучение: 2 години (4 семестъра)
Форма на обучение: редовна

Приет от ФС на
Приет от АС на

Протокол № 40/23.03.2016 г.
Протокол № 19/14.07.2016

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	1015	94,4
	Избираеми (и)	1	60	5,6
	Факултативни (ф)	1	0	0,0

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)	2	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

Първи семестър			Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Биохимия	3	45				45	90	150	60,0	И	8	
2.	Ензимология	3	45				45	90	150	60,0	И	8	
3.	Микробиология	3	45				45	90	120	75,0	И	7	
4.	Молекулярна биология	3	30				30	60	150	40,0	И	7	
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			165				165	330	570	57,9		30	

Втори семестър

Втори семестър			Л		С		П		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Биолог. контаминанти на храните и опасности	3	45				30	75	105	71,4	И	6	
2.	Химични контаминанти на храните и опасности з	3	30				45	75	105	71,4	И	6	
3.	Хранознание	3	45				45	90	150	60,0	И	8	
4.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30				30	60	90	66,7	ТО	5	
5.	Основи на храненето	3	30				30	60	90	66,7	И	5	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			180				180	360	540	66,7		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.	%		
1.	Хранителни потребности	3	30				30	60	180	33,3	И	8	
2.	Хранително законодателство и хранителна	3	15				15	30	120	25,0	И	5	
3.	Хранене и здравен риск. Диететика	3	45				30	75	195	38,5	И	9	
4.	Функционални храни	3	30				30	60	180	33,3	ТО	8	
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			120				105	225	675	33,3		30	

Четвърти семестър

Четвърти семестър			Л		С		П		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	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 списък 2	Ф									И		
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	Държавен изпит	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 30 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.