

Бургаски държавен университет "Проф. д-р Асен Златаров"

Утвърждавам!

Ректор:

(проф. д-р Сотир Сотиров)



Учебен план за придобиване на висше образование по специалността Хранителни биотехнологии Образователно-квалификационна степен Магистър

Област на висше образование: 5.0 Технически науки
Професионално направление: 5.11 Биотехнологии
Професионална квалификация: магистър биотехнолог - ръководител на лаборатории за храни
2 семестъра, след ОКС "бакалавър" по
професионално направление 5.11 Биотехнологии

Срок на обучение: 1 година (2 семестъра)

Форма на обучение: Редовна

Магистърска програма:

Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на

Приет от АС на

Протокол №

Протокол №

42/09.07.2016
64/23.07.2016

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.	17	4			2	15		38

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	700	%
	Лекции	(Л)	330	47.1
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	370	52.9
	Физическо възпитание 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)	10	520	68.4
	Избираеми (и)	2	120	15.8
	Факултативни (ф)	2	120	15.8

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 1160 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 60.3 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и) 9	Текущи оценки(то) 5	Заверки (з) 0
4.	Форма на завършване:	Дипломна работа/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- дити		
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.			%	
1.	Анализ и съхранение на суровини	3	30				30	60	60	100.0	ТО	4
2.	Управление качеството на хранителните продукти	3	30				30	60	60	100.0	И	4
3.	Броматология	3	30				30	60	60	100.0	И	4
4.	Технология на храните	3	30				30	60	60	100.0	И	4

5.	Безопасност на храните	3	30				30	60	60	100.0	И	4
6.	Микробиологичен анализ и контрол на храни и питейни води	3	30				30	60	60	100.0	И	4
7.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30				30	60	60	100.0	ТО	4
8.	Избираема дисциплина от списък 2	И	30				30	60	60	100.0	ТО	4
9.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф									ТО	
Общо:			240				240	480	480	100.0		32
Втори семестър												
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%	ФК	Кре- дити
1.	Химичен анализ и контрол на храните	3	30				30	60	60	100.0	И	4
2.	Организации и дейност на контролните лаборатории	3	30				30	60	60	100.0	И	4
3.	Генномодифицирани храни	3	30				30	60	60	100.0	И	4
4.	Факултативна дисциплина от списък 4	Ф									ТО	
5.	Преддипломна практика	3				сп	40	40	50	80.0	И	3
6.	Дипломна работа/Държавен изпит	3							450		И	15
Общо:			90				130	220	680	32.4		30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Добавки в храните
2.	Фалшификация и автентичност на храните

Списък 2	
1.	Сензорен анализ
2.	Хранознание

Списък 3	
1.	Виртуална и добавена реалност
2.	Хранително законодателство и хранителна политика

Списък 4	
1.	Функционални храни
2.	Физиология и психология на храненето

Забележка: Факултативните дисциплини от списък 3 и 4 се изучават с хорариум от 30 часа лекции и 30 часа упражнения, като се присъждат 6 кредита. Кредитите от факултативните дисциплини са извън общата сума от кредити за ОКС "магистър".

Приет на ФС Протокол № 42/09.07.2026г.	Приет на АС Протокол № 64/23.07.2026г.
Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол №
Актуализиран на ФС на ФТН Протокол №	Актуализиран на АС Протокол №