

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: Задочна
Магистърска програма: Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на

Протокол №

Приет от АС на

Протокол №

42/09.07.26г
64/23.07.26г

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.	5	15			2	15		37

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	370	%	П р а к т и к и			броя	часа
	Лекции	(Л)	165	44.6	Учебна	(у)	0	0	
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0	Учебно-производствена	(уп)	0	0	
	Практически упражнения	(П)	205	55.4	Специализираща	(сп)	1	40	
	Физическо възпитание и спорт		0	часа					

2.	Дисциплини	броя	часа	%	Извънаудиторна заетост, ч. (И) 1490 ч.				
	Задължителни (з)	10	280	60.9	Аудиторна/Извънаудиторна = 24.8 %				
	Избираеми (и)	2	60	13.0					
	Факултативни (ф)	2	120	26.1					

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											
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	А/И	ФК
1.	Анализ и съхранение на суровини	З	15				15	30	90	33.3	ГО
2.	Управление качеството на хранителните продукти	З	15				15	30	90	33.3	И
3.	Броматология	З	15				15	30	90	33.3	И
4.	Технология на храните	З	15				15	30	90	33.3	И
5.	Безопасност на храните	З	15				15	30	90	33.3	И

6.	Микробиологичен анализ и контрол на храни и питейни води	З	15				15	30	90	33.3	И	4
7.	Избираема дисциплина от списък 1	И	15				15	30	90	33.3	ТО	4
8.	Избираема дисциплина от списък 2	И	15				15	30	90	33.3	ТО	4
9.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф									ТО	
Общо:			120				120	240	720	33.3		32
Втори семестър												
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%	ФК	Кре- дита
1.	Химичен анализ и контрол на храните	З	15				15	30	90	33.3	И	4
2.	Организации и дейност на контролните лаборатории	З	15				15	30	90	33.3	И	4
3.	Генномодифицирани храни	З	15				15	30	90	33.3	И	4
4.	Факултативна дисциплина от списък 4	Ф									ТО	
5.	Преддипломна практика	З				сп	40	40	50	80.0	И	3
6.	Дипломна работа/Държавен изпит	З							450		И	15
Общо:			45				85	130	770	16.9		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 15 часа лекции и 15 часа упражнения, като се присъждат 6 кредита. Кредитите от факултативните дисциплини са извън общата сума от кредити за ОКС "магистър".

Приет на ФС Протокол № 42/09.07.2020	Приет на АС Протокол №
Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол №
Актуализиран на ФС на ФТН Протокол №	Актуализиран на АС Протокол №