

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

Утвърждавам!

Ректор:

(проф. д-р С. 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
4 семестъра, след "бакалавър" и ОКС "магистър" от всички професионални направления
Срок на обучение: 2 години
Форма на обучение: Редовна
Магистърска програма: Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на

Приет от АС на

Протокол №

Протокол №

8/14.11.2016
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.	30	7					15	52
II.	16	5			2	15		38

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	1090	%
	Лекции	(Л)	525	48.2
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	565	51.8
	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)	15	970	80.2
	Избираеми (и)	2	120	9.9
	Факултативни (ф)	2	120	9.9

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2510 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 43.4 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	14	Текущи оценки(то)	5	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			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	120	50.0	ТО	6
2.	Управление качеството на хранителните продукти	3	30				30	60	120	50.0	И	6
3.	Броматология	3	30				30	60	120	50.0	И	6
4.	Биохимия	3	45				45	90	90	100.0	И	6

5.	Ензимология	З	45			45	90	90	100.0	И	6	
Общо:			180			180	360	540	66.7		30	
Втори семестър			Л	С		П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			%
1.	Химичен анализ и контрол на храните	З	30				30	60	120	50.0	И	6
2.	Организации и дейност на контролните лаборатории	З	30				30	60	120	50.0	И	6
3.	Микробиология	З	45				45	90	90	100.0	И	6
4.	Факултативна дисциплина от списък 1	Ф									ТО	
5.	Основи на инженерната биотехнология	З	30				30	60	120	50.0	И	6
6.	Молекулярна биология	З	30				30	60	120	50.0	И	6
Общо:			165				165	330	570	57.9		30
Трети семестър			Л	С		П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			%
1.	Технология на храните	З	30				30	60	150	40.0	И	7
2.	Безопасност на храните	З	30				30	60	150	40.0	И	7
3.	Микробиологичен анализ и контрол на храни и питейни води	З	30				30	60	180	33.3	И	8
4.	Избираема дисциплина от списък 2	И	30				30	60	180	33.3	ТО	8
5.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф									ТО	
Общо:			120				120	240	660	36.4		30
Четвърти семестър			Л	С		П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			%
1.	Генномодифицирани храни	З	30				30	60	90	66.7	И	5
2.	Избираема дисциплина от списък 4	И	30				30	60	90	66.7	ТО	5
3.	Преддипломна практика	З				сп	40	40	110	36.4	И	5
4.	Държавен изпит/Дипломна работа	З							450		И	15
Общо:			60				100	160	740	21.6		30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

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

Списък 2	
1.	Сензорен анализ
2.	Хранознание

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

Списък 4	
1.	Добавки в храните
2.	Фалшификация и автентичност на храните

Забележка: Факултативните дисциплини от списък 1 и 3 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 №	Приет на АС Протокол №
Приет на ФС Протокол № 32/14.10.25	Приет на АС Протокол № 49/23.10.25
Актуализиран на ФС на ФТН Протокол № 42/09.07.26г.	Актуализиран на АС Протокол № 64/23.07.2026г.