

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

Утвърждавам!
Ректор:



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: Задочна
Магистърска програма: Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на Протокол № 8/17.11.2016
Приет от АС на 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.	5	15			2	15		37

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.				(А)	572	%
	Лекции				(Л)	268	46.9
	Семинарни упражнения				(С)	0	0.0
	Практически упражнения				(П)	304	53.1
	Физическа подготовка и спорт					0	часа

Практики		броя	часа
Учебна	(у)	0	0
Учебно-производствена	(уп)	0	0
Специализираща	(сп)	1	40

Извънаудиторна заетост, ч. (И)				3028	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =				18.9	%
		броя	часа		
Курсови проекти	(кп)	0	0		
Курсови работи	(кр)	0	0		

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	15	512	74.0
	Избираеми (и)	2	60	8.7
	Факултативни (ф)	2	120	17.3

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										
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	А/И %
1.	Анализ и съхранение на суровини	3	15				15	30	150	20.0
2.	Управление качеството на хранителните продукти	3	15				15	30	150	20.0
3.	Броматология	3	15				15	30	150	20.0
4.	Биохимия	3	22				23	45	135	33.3

5.	Ензимология	3	22			23	45	135	33.3	И	6		
Общо:			89			91	180	720	25.0		30		
Втори семестър						Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Химичен анализ и контрол на храните	3	15				15	30	150	20.0	И	6	
2.	Организации и дейност на контролните лаборатории	3	15				15	30	150	20.0	И	6	
3.	Микробиология	3	22				23	45	135	33.3	И	6	
4.	Факултативна дисциплина от списък 1	Ф									ТО		
5.	Основи на инженерната биотехнология	3	15				15	30	150	20.0	И	6	
6.	Молекулярна биология	3	22				15	37	143	25.9	И	6	
Общо:			89				83	172	728	23.6		30	
Трети семестър						Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Технология на храните	3	15				15	30	180	16.7	И	7	
2.	Безопасност на храните	3	15				15	30	180	16.7	И	7	
3.	Микробиологичен анализ и контрол на храни и питейни води	3	15				15	30	210	14.3	И	8	
4.	Избираема дисциплина от списък 2	И	15				15	30	210	14.3	ТО	8	
5.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф									ТО		
Общо:			60				60	120	780	15.4		30	
Четвърти семестър						Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Генномодифицирани храни	3	15				15	30	120	25.0	И	5	
2.	Избираема дисциплина от списък 4	И	15				15	30	120	25.0	ТО	5	
3.	Преддипломна практика	3				сп	40	40	110	36.4	И	5	
4.	Държавен изпит/Дипломна работа	3							450		И	15	
Общо:			30				70	100	800	12.5		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 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 №	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 № 64/23.07.26г.