

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 - инструктор по хранене
2 семестъра, след ОКС "бакалавър" по професионално направление 5.11 Биотехнологии
Срок на обучение: 1 година (2 семестъра)
Форма на обучение: Редовна
Магистърска програма: **Храни, хранене и диететика**

Приет от ФС на

Протокол №

42/09.07.2016г.

Приет от АС на

Протокол №

64/23.07.2016г.

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)	670	%
	Лекции	(Л)	315	47.0
	Семинарни упражнения	(С)	30	4.5
	Практически упражнения	(П)	325	48.5
	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

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 1160 ч.

Аудиторна/Извънаудиторна = 57.8 %

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	11	550	75.3
	Избираеми (и)	1	60	8.2
	Факултативни (ф)	2	120	16.4

	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- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			%
1.	Химични контаминанти и опасности за здравето	З	30				30	60	60	100.0	И	4
2.	Хранително законодателство и хранителна полигика	З	15				15	30	60	50.0	ТО	3
3.	Основи на храненето	З	30				30	60	60	100.0	И	4
4.	Биологични контаминанти на храните и опасности за здравето	З	30				30	60	60	100.0	И	4
5.	Хранителни потребности	З	30				30	60	60	100.0	И	4
6.	Хранене и здравен риск. Диететика	З	30				30	60	60	100.0	И	4

7.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30			30	60	60	100.0	ТО	4
8.	Хранознание	З	30			30	60	60	100.0	ТО	4
Общо:			225			225	450	480	93.8		31
Втори семестър											
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%	ФК
1.	Нутригеномика и персонализирано хранене	З	30				30	60	60	100.0	И
2.	Генномодифицирани храни	З	30				30	60	60	100.0	И
3.	Физиология и психология на храненето	З	30		30			60	60	100.0	ТО
4.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф									ТО
5.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф									ТО
6.	Преддипломна практика	З					40	40	50	80.0	И
7.	Дипломна работа/Държавен изпит	З							450		И
Общо:			90		30		100	220	680	32.4	30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Функционални храни
2.	Фалшификация и автентичност на храните

Списък 2	
1.	Виртуална и добавена реалност
2.	Анализ и съхранение на суровините

Списък 3	
1.	Национални диети и традиционни храни
2.	Сензорен анализ

Забележка: Факултативните дисциплини от списък 2 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 № <i>42/09.07.26r.</i>	Приет на АС Протокол № <i>64/23.07.26r.</i>
Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол №
Актуализиран на ФС на ФТН Протокол №	Актуализиран на АС Протокол №