

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: Задочна
Магистърска програма: **Храни, хранене и диететика**

Приет от ФС на

Протокол №

Приет от АС на

Протокол №

42/09.07.2016 г.
64/23.07.2016 г.

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна заетост	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)	355	%
	Лекции	(Л)	157	44.2
	Семинарни упражнения	(С)	15	4.2
	Практически упражнения	(П)	183	51.5
	Физическо възпитание и спорт		0	часа

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

2.	Дисциплини	боя	часа	%
	Задължителни (з)	11	295	66.3
	Избираеми (и)	1	30	6.7
	Факултативни (ф)	2	120	27.0

Извънаудиторна заетост, ч. (И)	1475	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =	24.1	%
	боя	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.	Химични контаминанти и опасности за здравето	З	15				15	30	90	33.3	И	4
2.	Хранително законодателство и хранителна полигика	З	7				8	15	75	20.0	ТО	3
3.	Основи на храненето	З	15				15	30	90	33.3	И	4
4.	Биологични контаминанти на храните и опасности за здравето	З	15				15	30	90	33.3	И	4
5.	Хранителни потребности	З	15				15	30	90	33.3	И	4
6.	Хранене и здравен риск. Диететика	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.	Хранознание	З	15			15	30	90	33.3	ТО	4
Общо:			112			113	225	705	31.9		31
Втори семестър											
		Л	С		П	А	И	А/И		ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	%		
1.	Нутригеномика и персонализирано хранене	З	15			15	30	90	33.3	И	4
2.	Генномодифицирани храни	З	15			15	30	90	33.3	И	4
3.	Физиология и психология на храненето	З	15		15		30	90	33.3	ТО	4
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	3
7.	Дипломна работа/Държавен изпит	З						450		И	15
Общо:			45		15	70	130	770	16.9		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 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 № <u>42/09.07.26r</u>	Приет на АС Протокол № <u>64/23.07.26r</u>
Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол №
Актуализиран на ФС на ФТН Протокол №	Актуализиран на АС Протокол №