

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 - инструктор по хранене
4 семестъра, след "бакалавър" и ОКС "магистър" от всички професионални направления
Срок на обучение: 2 години
Форма на обучение: Редовна
Магистърска програма: **Храни, хранене и диететика**
Приет от ФС на: _____
Приет от АС на: _____

Протокол №

Протокол №

40/23.03.2016
19/14.07.2016

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)	1000	%
	Лекции	(Л)	480	48.0
	Семинарни упражнения	(С)	30	3.0
	Практически упражнения	(П)	490	49.0
	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)	16	940	83.9
	Избираеми (и)	1	60	5.4
	Факултативни (ф)	2	120	10.7

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2600 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 38.5 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	13	Текущи оценки(то)	6	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	Кредити
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	%		
1.	Химични контаминанти и опасности за здравето	3	30				30	60	90	И	5
2.	Хранително законодателство и хранителна политика	3	15				15	30	60	ТО	3
3.	Основи на храненето	3	30				30	60	90	И	5
4.	Биохимия	3	45				45	90	90	И	6

5.	Ензимология	3	45				45	90	90	100.0	И	6		
6.	Хранознание	3	30				30	60	90	66.7	ТО	5		
Общо:			195				195	390	510	76.5		30		
Втори семестър							Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%				
1.	Физиология и психология на храненето	3	30		30			60	180	33.3	ТО	8		
2.	Нутригеномика и персонализирано хранене	3	30				30	60	180	33.3	И	8		
3.	Микробиология	3	45				45	90	120	75.0	И	7		
4.	Факултативна дисциплина от списък 1	Ф									ТО			
5.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф									ТО			
6.	Молекулярна биология	3	30				30	60	150	40.0	И	7		
Общо:			135	30			105	270	630	42.9		30		
Трети семестър							Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%				
1.	Биологични контаминанти на храните и опасности за здравето	3	30				30	60	150	40.0	И	7		
2.	Хранителни потребности	3	30				30	60	150	40.0	И	7		
3.	Хранене и здравен риск. Диететика	3	30				30	60	180	33.3	И	8		
4.	Избираема дисциплина от списък 3	И	30				30	60	180	33.3	ТО	8		
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	3	30				30	60	210	28.6	И	9		
2.	Преддипломна практика	3				сп	40	40	140	28.6	И	6		
3.	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.	Виртуална и добавена реалност
2.	Анализ и съхранение на суровините

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

Списък 3	
1.	Функционални храни
2.	Фалшификация и автентичност на храните

Списък 4	
1.	
2.	

Забележка: Факултативните дисциплини от списък 1 и 2 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 № <u>33/13.10.25</u>	Приет на АС Протокол № <u>23.10.25</u>
Приет на ФС Протокол № <u>42/09.07.26г.</u>	Приет на АС Протокол № <u>64/28.07.26г.</u>
Актуализиран на ФС на ФТН Протокол №	Актуализиран на АС Протокол №