

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: Задочна
Магистърска програма: Храни, хранене и диететика

Приет от ФС на

Протокол №

Приет от АС на

Протокол №

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)	520	%
	Лекции	(Л)	238	45.8
	Семинарни упражнения	(С)	15	2.9
	Практически упражнения	(П)	267	51.3
	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	490	76.6
	Избираеми (и)	1	30	4.7
	Факултативни (ф)	2	120	18.8

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 3080 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 16.9 %

	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.	ч.		
1.	Химични контаминанти и опасности за здравето	3	15				15	30	120	И	5
2.	Хранително законодателство и хранителна политика	3	7				8	15	75	ТО	3
3.	Основи на храненето	3	15				15	30	120	И	5
4.	Биохимия	3	22				23	45	135	И	6

5.	Ензимология	3	22				23	45	135	33.3	И	6	
6.	Хранознание	3	15				15	30	120	25.0	ТО	5	
Общо:			96				99	195	705	27.7		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	15		15			30	210	14.3	ТО	8	
2.	Нутригеномика и персонализирано хранене	3	15				15	30	210	14.3	И	8	
3.	Микробиология	3	22				23	45	165	27.3	И	7	
4.	Факултативна дисциплина от списък 1	Ф									ТО		
5.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф									ТО		
6.	Молекулярна биология	3	15				15	30	180	16.7	И	7	
Общо:			67	15		53		135	765	17.6		30	
Трети семестър			Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Биологични контактинанти на храните и опасности за здравето	3	15				15	30	180	16.7	И	7	
2.	Хранителни потребности	3	15				15	30	180	16.7	И	7	
3.	Хранене и здравен риск. Диететика	3	15				15	30	210	14.3	И	8	
4.	Избираема дисциплина от списък 3	И	15				15	30	210	14.3	ТО	8	
Общо:			60			60		120	780	15.4		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	15				15	30	240	12.5	И	9	
2.	Преддипломна практика	3				сп	40	40	140	28.6	И	6	
3.	Държавен изпит/Дипломна работа	3							450		И	15	
Общо:			15			55		70	830	8.4		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 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>33/13.10.25г.</u>	Приет на АС Протокол № <u>49/23.10.25г.</u>
Приет на ФС Протокол № <u>42/09.07.26г.</u>	Приет на АС Протокол № <u>64/23.07.26г.</u>
Актуализиран на ФС на ФТН Протокол №	Актуализиран на АС Протокол №