

Университет "Проф. д-р Асен Златаров" - Бургас

Утвърждавам!
Ректор:
(проф. д-р Х.Бозов, дм)

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 - инж. биотехнолог
4 сем. след ОКС "бакалавър" и "магистър" от всички ПН

Срок на обучение: 2 години (4 семестъра)
Форма на обучение: задочно
Магистърска степен:

Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на Протокол № 8/17.11.2016 г.
Приет от АС на Протокол № 24/24.11.2016 г.

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици
I.	8	32					12	52
II.	3	2			1	18	4	28
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	508	%
	Лекции	(Л)	248	48.8
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	260	51.2
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

Практики		броя	часа
Учебна	(у)	0	0
Учебно-производствена	(уп)	0	0
Специализираща	(сп)	1	20

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	16	388	81.2
	Избираеми (и)	2	60	12.6
	Факултативни (ф)	2	30	6.3

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 3092 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 16.4 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	20	Текущи оценки(то)	0	Заверки (з)	0
----	------------------------	------------	----	-------------------	---	-------------	---

4. Форма на завършване: Държавен изпит/Дипломна защита

5. График за провеждане на учебния процес: Приема се ежегодно от академичния съвет.

III. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Първи семестър											ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	Л ч.	С вид	ч.	П вид	ч.	А ч.	И ч.	А/И %		
1.	Биохимия	З	15				15	30	150	20.0	И	6
2.	Ензимология	З	15				15	30	150	20.0	И	6
3.	Микробиология	З	23				15	38	142	26.8	И	6
4.	Молекулярна биология	З	15				15	30	150	20.0	И	6
5.	Основи на инженерната биотехнология	З	15				15	30	150	20.0	И	6
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			83				75	158	742	21.3		30
Втори семестър											ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	Л ч.	С вид	ч.	П вид	ч.	А ч.	И ч.	А/И %		
1.	Технология на храните	З	15				15	30	150	20.0	И	6
2.	Безопасност на храните	З	15				15	30	150	20.0	И	6
3.	Управление на качеството на хранителните продукти	З	15				15	30	150	20.0	И	6
4.	Анализ и съхранение на суровини за храни	З	15				15	30	150	20.0	И	6
5.	Броматология	З	15				15	30	150	20.0	И	6
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			75				75	150	750	20.0		30
Трети семестър											ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	Л ч.	С вид	ч.	П вид	ч.	А ч.	И ч.	А/И %		
1.	Микробиологичен анализ и контрол на храни и питейни води	З	15				15	30	150	20.0	И	6
2.	Организации и дейност на контролните лаборатории	З	15				15	30	150	20.0	И	6
3.	Генно модифицирани храни	З	15				15	30	150	20.0	И	6
4.	Химичен анализ и контрол на храните	З	15				15	30	150	20.0	И	6
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	15				15	30	150	20.0	И	6
6.	Факултативна дисциплина от списък 3	Ф									И	
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			75				75	150	750	20.0		30
Четвърти семестър											ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	Л ч.	С вид	ч.	П вид	ч.	А ч.	И ч.	А/И %		
1.	Избираема дисциплина от списък 2	И	15				15	30	210	14.3	И	8
2.	Преддипломна практика	З				сп	20	20	190	10.5	И	7
3.	Факултативна дисциплина от списък 4	Ф									И	
4.												
5.												
6.												

7.											
8.											
9.											
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	3					450		И	15	
Общо:			15		35	50	850	5.9		30	

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Добавки в храните
2.	Фалшификации автентичност на храните
3.	
4.	
5.	

Списък 3	
1.	Функционални храни
2.	Автентичност на храните
3.	
4.	
5.	

Списък 2	
1.	Сензорен анализ
2.	Хранително законодателство
3.	
4.	
5.	

Списък 4	
1.	Виртуална и добавена реалност
2.	Хранознание
3.	
4.	
5.	

Заб. Факултативните дисциплини от списък 3 и 4 се изучават с хорариум от 15 часа като се присъждат 2 кредита. Хорариумът от 15 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионалната квалификация.

Приет на ФС Протокол №
Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 62/25.07.2019 г.
Приет на АС Протокол № 57/18.07. 2023 г.