

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 - инженер биотехнолог
3 сем. След ОКС" бакалавър" от проф. направление
5.11 Биотехнологии

Срок на обучение: 1.5 години (3 семестъра)

Форма на обучение: задочна

Магистърска програма: **Анализ и контрол на храни**

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			
I.	8	32				12	52	
II.	3	1			1	18	1	24
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	350	%
	Лекции	(Л)	165	47.1
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	185	52.9
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

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

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2350 ч.

Аудиторна/Извънаудиторна = 14.9 %

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	11	290	76.3
	Избираеми (и)	2	60	15.8
	Факултативни (ф)	2	30	7.9

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	15	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													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И %	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
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	

Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И %	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
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 храни	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	

Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И %	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
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	З							450		И	15	
Общо:			15				35	50	850	5.9		30	

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Добавки в храните
2.	Фалшификация и 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 работа
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 № 59/18.07.2023г.