

# 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 БТ

Срок на обучение: 1.5 години (3 семестъра)  
Форма на обучение: редовна  
Магистърска програма: **Храни, хранене и диететика**

Приет от ФС на Протокол № 40/23.03.2016  
Приет от АС на Протокол № 19/14.07.2016 г.

### I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
			седмици	седмици	седмици			
I.	30	10				12	52	
II.	3	1			1	18	1	24
III.								

### II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	730	%
	Лекции	(Л)	360	49.3
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	370	50.7
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

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

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	12	610	87.1
	Избираеми (и)	1	60	8.6
	Факултативни (ф)	1	30	4.3

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 1970 ч.  
Аудиторна/Извънаудиторна = 37.1 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	11	Текущи оценки(то)	3	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		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	З	45				30	75	105	71.4	И	6
2.	Химични контаминанти на храните и опасности за здравето	З	30				30	60	120	50.0	И	6
3.	Хранознание	З	45				45	90	150	60.0	И	8
4.	Основи на храненето	З	30				30	60	90	66.7	И	5
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30				30	60	90	66.7	ТО	5
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			180				165	345	555	62.2		30
Втори семестър		Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита			
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.			ч.	ч.	%
1.	Хранителни потребности	З	30				30	60	180	33.3	И	8
2.	Хранително законодателство и хранителна политика	З	15				15	30	120	25.0	И	5
3.	Функционални храни	З	30				30	60	180	33.3	ТО	8
4.	Хранене и здравен риск. Диететика	З	45				30	75	195	38.5	И	9
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			120				105	225	675	33.3		30
Трети семестър		Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дита			
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.			ч.	ч.	%
1.	Преддипломна практика	З				сп	40	40	50	80.0	И	3
2.	Факултативна дисциплина от списък 2	ф									ТО	
3.	Нутригеномика и персонализирано хранене	З	30				30	60	120	50.0	И	6
4.	Генно модифицирани храни	З	30				30	60	120	50.0	И	6
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З							450		И	15
Общо:			60				100	160	740	21.6		30

#### Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Сензорен анализ
2.	Фалшификация и автентичност на храните
3.	
4.	
5.	

Факултативни дисциплини списък 2	
1.	Виртуална и добавена реалност
2.	Анализ и съхранение на суровините
3.	
4.	
5.	

Списък 3	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Списък 4	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Заб. Факултативната дисциплина се изучава с хорариум от 30 часа като се присъждат 2 кредита.

Хорариумът от 30 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионалната квалификация.

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 35/19.07.2017 г.

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 59/18.07.2023г.