

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

Утвърждавам!  
Ректор:  
(проф. д-р Хр.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: редовно  
 Магистърска програма: **Храни, хранене и диететика**

Приет от ФС на Протокол № 40/23.03.2016 г.  
 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	9				13	52	
II.	18	5			2	18	47	
III.								

### II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	1075	%
	Лекции	(Л)	525	48.8
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	550	51.2
	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)	16	955	91.4
	Избираеми (и)	1	60	5.7
	Факултативни (ф)	1	30	2.9

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2525 ч.  
 Аудиторна/Извънаудиторна = 42.6 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	15	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													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	A/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Биохимия	З	45				45	90	150	60.0	И	8	
2.	Ензимология	З	45				45	90	150	60.0	И	8	
3.	Микробиология	З	45				45	90	120	75.0	И	7	
4.	Молекулярна биология	З	30				30	60	150	40.0	И	7	
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			165				165	330	570	57.9		30	
Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	A/И	ФК	Кре- дители
			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				45	75	105	71.4	И	6	
3.	Хранознание	З	45				45	90	150	60.0	И	8	
4.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30				30	60	90	66.7	ТО	5	
5.	Основи на храненето	З	30				30	60	90	66.7	И	5	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			180				180	360	540	66.7		30	
Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	A/И	ФК	Кре- дители
			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.	Хранене и здравен риск. Диететика	З	45				30	75	195	38.5	И	9	
4.	Функционални храни	З	30				30	60	180	33.3	ТО	8	
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			120				105	225	675	33.3		30	
Четвърти семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	A/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Генно модифицирани храни	З	30				30	60	120	50.0	И	6	
2.	Нутригеномика и персонализирано хранене	З	30				30	60	120	50.0	И	6	
3.	Преддипломна практика	З				сп	40	40	50	80.0	И	3	
4.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф									ТО		
5.													
6.													

7.											
8.											
9.											
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	3					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.	

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 ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 35/19.07.2017 г.  
Приет на АС Протокол № 59/18.07.2023г.