

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: **Храни, хранене и диететика**

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)	365	%
	Лекции	(Л)	179	49.0
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	186	51.0
	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)	12	335	88.2
	Избираеми (и)	1	30	7.9
	Факултативни (ф)	1	15	3.9

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2335 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 15.6 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	14	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- дители	
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И			А/И
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Биологични контаминанти на храните и опасности за здравето	З	22				15	37	143	25.9		И	6
2.	Химични контаминанти на храните и опасности за здравето	З	15				15	30	150	20.0		И	6
3.	Хранознание	З	22				23	45	195	23.1		И	8
4.	Основи на храненето	З	15				15	30	120	25.0		И	5
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	15				15	30	120	25.0		И	5
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			89				83	172	728	23.6			30

Втори семестър											ФК	Кре- дители	
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И			А/И
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Хранителни потребности	З	15				15	30	210	14.3		И	8
2.	Хранително законодателство и хранителна политика	З	7				8	15	135	11.1		И	5
3.	Функционални храни	З	15				15	30	210	14.3		И	8
4.	Хранене и здравен риск. Диететика	З	23				15	38	232	16.4		И	9
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			60				53	113	787	14.4			30

Трети семестър											ФК	Кре- дители	
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И			А/И
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Генно модифицирани храни	З	15				15	30	150	20.0		И	6
2.	Нутригеномика и персонализирано хранене	З	15				15	30	150	20.0		И	6
3.	Преддипломна практика	З				сп	20	20	70	28.6		И	3
4.	Факултативна дисциплина от списък 2	ф										И	
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З							450			И	15
Общо:			30				50	80	820	9.8			30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

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

Списък 2	
1.	Виртуална и добавена реалност
2.	Анализ и съхранение на суровините
3.	
4.	

5.	
----	--

5.	
----	--

Списък 3	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Списък 4	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Заб. Факултативната дисциплина се изучава 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 АС Протокол № 35/19.07.2017 г.

Приет на ФС Протокол №

Приет на АС Протокол № 59/18.07.2013 г.