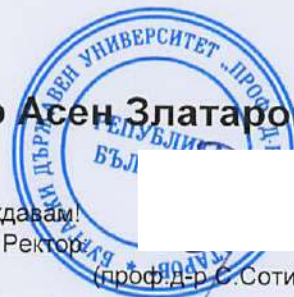


Бургаски държавен университет "проф. д-р Асен Златаров"



Утвърждавам!
Ректор
(проф. д-р С. Сотиров)

Учебен план за придобиване на висше образование по специалността 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: Анализ и контрол на храните
Приет от ФС на Протокол №
Приет от АС на 28.5.10 Протокол № 35

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна зетост	Изпитни сесии	П р а к т и к и:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици
I.	30	7					15	52
II.	1	1			2	15		19
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	645	%
	Лекции	(Л)	330	51,2
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	315	48,8
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

Практики	броя	часа
Учебна (у)	0	0
Учебно-производствена (уп)	0	0
Специализираща (сп)	1	60

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	11	540	80,0
	Избираеми (и)	2	105	15,6
	Факултативни (ф)	1	30	4,4

Извънаудиторна заетост, ч. (И)	2055	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =	31,4	%
	броя	часа
Курсови проекти (кп)	0	0
Курсови работи (кр)	0	0

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	11	Текущи оценки(то)	2	Заверки (з)	1
----	------------------------	------------	----	-------------------	---	-------------	---

4.	Форма на завършване:	Държавен изпит/Дипломна работа
----	----------------------	--------------------------------

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

III. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Първи семестър

Първи семестър			Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Технология на храните	З	30				30	60	120	50,0	И	6	
2.	Безопасност на храните	З	30				30	60	120	50,0	И	6	
3.	Управл. на качеството на хранит. продукти	З	30				30	60	120	50,0	И	6	
4.	Анализ и съхранение на суровини за храни	З	30				30	60	120	50,0	И	6	
5.	Броматология	И	30				30	60	120	50,0	ТО	6	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			150				150	300	600	50,0		30	

Втори семестър

Втори семестър			Л		С		П		A	И	A/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Микроб. анализ и к-л на храни и пит. води	З	30				15	45	135	33,3	И	6	
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	З	30				30	60	120	50,0	И	6	
3.	Генно модифицирани храни	З	30				15	45	135	33,3	И	6	
4.	Химичен анализ и контрол на храните	З	30				15	45	135	33,3	И	6	
5.	Избираема дисциплина от списък 1	З	30				15	45	135	33,3	И	6	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			150				90	240	660	36,4		30	

Трети семестър

Трети семестър			Л		С		П		A	И	A/И	ФК	Кре- дита
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%			
1.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф										З	
2.	Избираема дисциплина от списък 3	И	30				15	45	165	27,3	ТО	7	
3.	Преддипломна практика	З				сп	60	60	180	33,3	И	8	
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З							450		И	15	
Общо:			30				75	105	795	13,2		30	

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1

1.	Добавки в храните
2.	Фалшификация на храните
3.	
4.	
5.	

Списък 3

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

Списък 2

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

Списък 4

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Приет на ФС Протокол №

Приет на ФС Протокол № 32/14.10.25

Приет на АС Протокол №

Приет на АС Протокол № 49/23.10.2025г.

Заб.1. Факултативната дисциплина по списък 2 се изучава с хорариум 30 ч. упражнения, като се присъждат 2 кредита. Общият хорариум от 30 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионална квалификация.