

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 - инж. биотехнолог
4 сем. След ОКС "бак." и "маг." от сл. области: 1.ПН;
3.ССПН; 4.Пр.Н; 5ТН; 6.АН; 7.3С

Срок на обучение: 2 години (4 семестъра)
Форма на обучение: задочна
Магистърска програма: Анализ и контрол на храните

Приет от ФС на

Протокол №

Приет от АС на

Протокол №

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.	8	29					15	52
II.	5	15			2	15		37
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	506	%
	Лекции	(Л)	253	50,0
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	253	50,0
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

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

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	15	446	85,6
	Избираеми (и)	2	60	11,5
	Факултативни (ф)	1	15	2,9

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 3094 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 16,4 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	17	Текущи оценки(то)	0	Заверки (з)	1
----	------------------------	------------	----	-------------------	---	-------------	---

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- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	ч.	%				
1.	Биохимия	3	22					15	37	173	21,4	И	7			
2.	Ензимология	3	22					15	37	173	21,4	И	7			
3.	Микробиология	3	22					23	45	195	23,1	И	8			
4.	Молекулярна биология	3	22					15	37	203	18,2	И	8			
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
Общо:			88				68	156	744	21,0						30
Втори семестър			Л		С		П		А		И		А/И		ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	ч.	%				
1.	Технология на храните	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
2.	Безопасност на храните	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
3.	Управление на качеството на хранит. продукти	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
4.	Анализ и съхранение на суровини за храни	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	15					15	30	150	20,0	И	6			
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
Общо:			75				75	150	750	20,0						30
Трети семестър			Л		С		П		А		И		А/И		ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	ч.	%				
1.	Микробиол. анализ и к-л на храни и пит. води	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
3.	Генно модифицирани храни	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
4.	Химичен анализ и контрол на храните	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
5.	Избираема дисциплина от списък 1	3	15					15	30	150	20,0	И	6			
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
Общо:			75				75	150	750	20,0						30
Четвърти семестър			Л		С		П		А		И		А/И		ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	ч.	%				
1.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф											3			
2.	Избираема дисциплина от списък 3	И	15					15	30	210	14,3	И	8			
3.	Преддипломна практика	3					сп	20	20	190	10,5	И	7			
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	3								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 на храните
3.	
4.	

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

5.	
----	--

5.	
----	--

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

Списък 4	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Приет на ФС Протокол № <i>32/14.10.23</i>	Приет на АС Протокол № <i>49/23.10.2023г.</i>
Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол №

Заб.1. Факултативната дисциплина по списък 2 се изучава с хорариум 15 ч. упражнения, като се присъждат 2 кредита. Общият хорариум от 15 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионална квалификация.