

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 - Храни, хранене и диететика 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

Приет от ФС на
Приет от АС на

Протокол № 40/23.03.2016
Протокол № 19/ 14.07.2016 г.

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)	600	%
	Лекции	(Л)	300	50,0
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	300	50,0
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

П р а к т и к и		броя	часа
Учебна	(у)	0	0
Учебно-производствена	(уп)	0	0
Специализираща	(сп)	1	60

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	11	540	90,0
	Избираеми (и)	1	60	10,0
	Факултативни (ф)	0	0	0,0

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2100 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 28,6 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и) 11	Текущи оценки(то) 1	Заверки (з) 0
----	------------------------	---------------	---------------------	---------------

4.	Форма на завършване:	Дипломна работа
----	----------------------	-----------------

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.	%		
1.	Биолог. контаминанти на храните и опасности за	З	30				30	60	120	50,0	И	6
2.	Химични контаминанти на храните и опасности	З	30				30	60	120	50,0	И	6
3.	Хранознание	З	30				30	60	120	50,0	И	6
4.	Основи на храненето	З	30				30	60	120	50,0	И	6
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	30				30	60	120	50,0	ТО	6
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			150				150	300	600	50,0		30
Втори семестър			Л	С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Хранителни потребности	З	30				15	45	135	33,3	И	6
2.	Хранително законодателство и хранителна поли	З	30				15	45	135	33,3	И	6
3.	Функционални храни	З	30				30	60	120	50,0	И	6
4.	Хранене и здравен риск. Диететика	З	30				15	45	135	33,3	И	6
5.	Нутригеномика и персонализирано хранене	З	30				15	45	135	33,3	И	6
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			150				90	240	660	36,4		30
Трети семестър			Л	С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Практика	З				сп	60	60	390	15,4	И	15
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.	дипломна защита	З							450		И	15
Общо:							60	60	840	7,1		30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

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

Списък 2	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Списък 3	
1.	
2.	
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.