

БУРГАСКИ ДЪРЖАВЕН УНИВЕРСИТЕТ "ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ"

Утвърждавам
Ректор

(проф. 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 Биотехнологии

Срок на обучение: 1.5 години (3 семестъра)
Форма на обучение: задочна

Приет от ФС на
Приет от АС на

Протокол № 40/23.03.2016 г.
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.	8	29					15	52
II.	1	1			1	15		18
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна зетост, ч.	(А)	300	%
	Лекции	(Л)	150	50,0
	Семинарни упражнения	(С)	0	0,0
	Практически упражнения	(П)	150	50,0
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

Практики		броя	часа
Учебна	(у)	0	0
Учебно-производствена	(уп)	0	0
Специализираща	(сп)	1	30

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	11	270	90,0
	Избираеми (и)	1	30	10,0
	Факултативни (ф)	0	0	0,0

Извънаудиторна зетост, ч. (И) 2400 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 12,5 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	12	Текущи оценки(то)	0	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													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	A/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.			ч.		
1.	Биолог. контаминанти на храните и опасности за	3	15				15	30	150	20,0	И	6	
2.	Химични контаминанти на храните и опасности	3	15				15	30	150	20,0	И	6	
3.	Хранознание	3	15				15	30	150	20,0	И	6	
4.	Основи на храненето	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	
Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	A/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.			ч.		
1.	Хранителни потребности	3	15				8	23	157	14,6	И	6	
2.	Хранително законодателство и хранителна поли	3	15				8	23	157	14,6	И	6	
3.	Функционални храни	3	15				15	30	150	20,0	И	6	
4.	Хранене и здравен риск. Диететика	3	15				7	22	158	13,9	И	6	
5.	Нутригеномика и персонализирано хранене	3	15				7	22	158	13,9	И	6	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			75				45	120	780	15,4		30	
Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	A/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.			ч.		
1.	Практика	3					сп	30	30	420	7,1	И	15
2.													
3.													
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	дипломна защита	3							450		И	15	
Общо:							30	30	870	3,4		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.