

# Университет "проф. д-р Асен Златаров" - Бургас



Утвърждавам!  
Ректор:

(проф. д-р М. Миткова)

## 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	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици
I.	30	9					13	52
II.	18	5			2	18	4	47
III.								

### II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Аудиторна заетост, ч.	(А)	507	%
Лекции	(Л)	247	48.7
Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
Практически упражнения	(П)	260	51.3
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)	16	447	85.6
Избираеми (и)	2	60	11.5
Факултативни (ф)	1	15	2.9

Извънаудиторна заетост, ч. (И)		3100	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =		16.4	%
	броя	часа	
Курсови проекти (кп)	0	0	
Курсови работи (кр)	0	0	

3. <b>Форми на контрол (ФК):</b>	Изпити (и) 18	Текущи оценки(то) 0	Заверки (з) 1
----------------------------------	---------------	---------------------	---------------

4. <b>Форма на завършване:</b>	Държавен изпит/Дипломна защита
--------------------------------	--------------------------------

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

### III. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Първи семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Биохимия	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
2.	Ензимология	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
3.	Микробиология	З	22				15	37	150	24.7	И	6	
4.	Молекулярна биология	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
5.	Основи на инженерната биотехнология	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			82				75	157	750	20.9		30	

  

Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Технология на храните	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
2.	Безопасност на храните	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
3.	Управление на качеството на хранит. продукти	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
4.	Анализ и съхранение на суровини за храни	З	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													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Микробиол. анализ и к-л на храни и пит. води	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
3.	Генно модифицирани храни	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
4.	Химичен анализ и контрол на храните	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
5.	Избираема дисциплина от списък 1	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			75				75	150	750	20.0		30	

  

Четвърти семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	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	З				сп	20	20	190	10.5	И	7	
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З							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.	
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 №

Приет на АС Протокол №  
 Приет на АС Протокол №

*62/25.07.2019*

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.