

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

Утвърждавам

Ректор

(доц. д-р М. Миткова)



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 - инж. биотехнолог 4 сем. след ОКС "бак." и "маг." от сл. области: 1.ПН; 3.ССПН; 4.Пр.Н; 5ТН; 6.АН; 7.ЗС
Срок на обучение:	2 години (4 семестъра)
Форма на обучение:	задочна

Приет от ФС на
Приет от АС на

Протокол № 8/17.11.2016 г.
Протокол № 24/24.11.2016 г.

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици
I.	7	32					13	52
II.	6	17			1	18	4	47
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Аудиторна заетост, ч.	(А)	515	%
Лекции	(Л)	252	48.9
Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
Практически упражнения	(П)	263	51.1
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	485	94.2
Избираеми (и)	1	30	5.8
Факултативни (ф)	0	0	0.0

Извънаудиторна заетост, ч. (И)	3085	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =	16.7	%
	броя	часа
Курсови проекти (кп)	0	0
Курсови работи (кр)	0	0

3. Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	16	Текущи оценки(то)	0	Заверки (з)	0
----------------------------------	------------	----	-------------------	---	-------------	---

4. Форма на завършване:	Държавен изпит
--------------------------------	----------------

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

III. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Първи семестър										ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			А/И %
1.	Биохимия	3	22				23	45	195	23.1	И	8
2.	Ензимология	3	22				23	45	195	23.1	И	8
3.	Микробиология	3	22				23	45	165	27.3	И	7
4.	Основи на храненето	3	22				15	37	173	21.4	И	7
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			88				84	172	728	23.6		30

Втори семестър										ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			А/И %
1.	Биол. контаминанти на храните и опасности	3	22				15	37	173	21.4	И	7
2.	Химични контаминанти на храните и опасности	3	15				23	38	172	22.1	И	7
3.	Хранознание	3	22				23	45	225	20.0	И	9
4.	Избираема дисциплина от списък 1	И	15				15	30	180	16.7	И	7
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			74				76	150	750	20.0		30

Трети семестър										ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			А/И %
1.	Хранителни потребности	3	15				15	30	210	14.3	И	8
2.	Хранително законодателство и хранителна	3	7				8	15	135	11.1	И	5
3.	Хранене и здравен риск. Диететика	3	23				15	38	232	16.4	И	9
4.	Функционални храни	3	15				15	30	210	14.3	И	8
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			60				53	113	787	14.4		30

Четвърти семестър										ФК	Кре- дита	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.			А/И %
1.	Генно модифицирани храни	3	15				15	30	150	20.0	И	6
2.	Нутригеномика и персонализирано хранене	3	15				15	30	150	20.0	И	6
3.	Практика	3				сп	20	20	70	28.6	И	3
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.	Държавен изпит	3							450		И	15
Общо:			30				50	80	820	9.8		30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

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

Списък 2	
1.	
2.	
3.	
4.	

5.

5.

Списък 3	
1.	<input type="text"/>
2.	<input type="text"/>
3.	<input type="text"/>
4.	<input type="text"/>
5.	<input type="text"/>

Списък 4	
1.	<input type="text"/>
2.	<input type="text"/>
3.	<input type="text"/>
4.	<input type="text"/>
5.	<input type="text"/>

Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол №
Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол № 35/19.07.2027