

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 - 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 _____ Протокол № _____
Приет от АС на _____ Протокол № _____

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
			седмици	седмици	седмици			
I.	30	11				11	52	
II.					3	18	5	26
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Аудиторна заетост, 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 заетост, 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			Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дители		
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.			%	
1.	Биолог. контаминанти на храните и опасности за	З	15				15	30	150	20.0	И	6
2.	Химични контаминанти на храните и опасности	З	15				15	30	150	20.0	И	6
3.	Хранознание	З	15				15	30	150	20.0	И	6
4.	Основи на храненето	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

Втори семестър			Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дители		
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.			%	
1.	Хранителни потребности	З	15				8	23	157	14.6	И	6
2.	Хранително законодателство и хранителна пол	З	15				8	23	157	14.6	И	6
3.	Функционални храни	З	15				15	30	150	20.0	И	6
4.	Хранене и здравен риск. Диететика	З	15				7	22	158	13.9	И	6
5.	Нутригеномика и персонализирано хранене	З	15				7	22	158	13.9	И	6
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			75				45	120	780	15.4		30

Трети семестър			Л	С	П	А	И	А/И	ФК	Кре- дители		
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.			%	
1.	Практика	З			сп		30	30	420	7.1	И	15
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.	дипломна защита	З							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 хранит
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 №

Приет на АС Протокол №
Приет на АС Протокол №

35 / 19 - 07 - 2017