

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 - 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
Магистърска програма: Анализ и контрол на храните
Приет от ФС на _____ Протокол № _____
Приет от АС на 28.5.10 Протокол № 35

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.	26	11					15	52
II.					2	18	1	21
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Аудиторна заетост, ч.	(А)	645	%
Лекции	(Л)	330	51.2
Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
Практически упражнения	(П)	315	48.8
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	80.0
Избираеми (и)	2	105	15.6
Факултативни (ф)	1	30	4.4

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2055 ч.
Аудиторна/Извънаудиторна = 31.4 %

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

3. Форми на контрол (ФК):	Изпити (и) 11	Текущи оценки(то) 2	Заверки (з) 1
----------------------------------	---------------	---------------------	---------------

4. Форма на завършване:	Държавен изпит/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		ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Технология на храните	З	30				30	60	120	50.0	И	6
2.	Безопасност на храните	З	30				30	60	120	50.0	И	6
3.	Управл. на качеството на хранит. продукти	З	30				30	60	120	50.0	И	6
4.	Анализ и съхранение на суровини за храни	З	30				30	60	120	50.0	И	6
5.	Броматология	И	30				30	60	120	50.0	ТО	6
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			150				150	300	600	50.0		30

Втори семестър												
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А/И		ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Микроб. анализ и к-л на храни и пит. води	З	30				15	45	135	33.3	И	6
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	З	30				30	60	120	50.0	И	6
3.	Генно модифицирани храни	З	30				15	45	135	33.3	И	6
4.	Химичен анализ и контрол на храните	З	30				15	45	135	33.3	И	6
5.	Избираема дисциплина от списък 1	З	30				15	45	135	33.3	И	6
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
Общо:			150				90	240	660	36.4		30

Трети семестър												
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А/И		ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф									З	
2.	Избираема дисциплина от списък 3	И	30				15	45	165	27.3	ТО	7
3.	Преддипломна практика	З			сп		60	60	180	33.3	И	8
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З							450		И	15
Общо:			30				75	105	795	13.2		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 № 62/25.07.2019
 Приет на АС Протокол № _____

Заб.1. Факултативната дисциплина по списък 2 се изучава с хорариум 30 ч. упражнения, като се присъж -

дат 2 кредита. Общият хорариум от 30 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионална квалификация.