

# 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: задочна  
Магистърска програма: Анализ и контрол на храни

Приет от ФС на \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_  
Приет от АС на \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_

### 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			
I.	26	11						
II.					2	18	1	21
III.								

### II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	325	%
	Лекции	(Л)	165	50.8
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	160	49.2
	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)	10	249	75.0
	Избираеми (и)	3	68	20.5
	Факултативни (ф)	1	15	4.5

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2383 ч.  
Аудиторна/Извънаудиторна = 13.6 %

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

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и) 13	Текущи оценки(то) 0	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	А/И	ФК	Кре- дители
			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.	Управл. 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.	Броматология	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	А/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Микроб. анализ и к-л на храни и пит. води	З	15				8	23	157	14.6	И	6	
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	З	15				8	23	157	14.6	И	6	
3.	Генно модифицирани храни	З	15				15	30	150	20.0	И	6	
4.	Химичен анализ и контрол на храните	З	15				8	23	157	14.6	И	6	
5.	Избираема дисциплина от списък 1	И	15				8	23	157	14.6	И	6	
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			75				47	122	778	15.7		30	

  

Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф					8	23			З		
2.	Избираема дисциплина от списък 3	И	15						15	195	И	7	
3.	Преддипломна практика	З				сп	30	30	210	14.3	И	8	
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З							450		И	15	
Общо:			15				38	68	855	8.0		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 №

62/25.03.2019

Заб. 1. Факултативната дисциплина по списък 2 се изучава с хорариум 15 ч. упражнения, като се присъж -

дат 2 кредита. Общият хорариум от 15 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионална квалификация.