

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: Иновативни технологии за здравословни храни
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	
I.	26	11					15	52
II.					2	18	1	21
III.								

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Аудиторна заетост, ч.	(А)	348	%
Лекции	(Л)	180	51.7
Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
Практически упражнения	(П)	168	48.3
Физическа подготовка и спорт		0	часа

Практики	броя	часа
Учебна	(у)	0
Учебно-производствена	(уп)	0
Специализираща	(сп)	1
		30

2. Дисциплини	броя	часа	%
Задължителни (з)	11	272	76.6
Избираеми (и)	3	68	19.2
Факултативни (ф)	1	15	4.2

Извънаудиторна заетост, ч. (И)	2360	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =	14.7	%
	броя	часа
Курсови проекти (кп)	0	0
Курсови работи (кр)	0	0

3. Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	15	Текущи оценки(то)	0	Заверки (з)	0
---------------------------	------------	----	-------------------	---	-------------	---

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		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Броматология	З	15					15	30	150	20.0	И	6
2.	Хранителни потребности	З	15					15	30	150	20.0	И	6
3.	Функционални компоненти на ЗХ*	З	15					15	30	150	20.0	И	6
4.	Здравословни 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

Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Иновативни технологии за получаване на ЗХ*	З	15					8	23	127	18.1	И	5
2.	Генномодифицирани технологии за получаване на ЗХ	З	15					8	23	127	18.1	И	5
3.	Технологии за запазване активността на ЗХ*	З	15					15	30	150	20.0	И	6
4.	Здравословно хранене	З	15					8	23	127	18.1	И	5
5.	Нутригеномика	З	15					8	23	127	18.1	И	5
6.		И	15					8	23	97	23.7	И	4
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			90					55	145	755	19.2		30

Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф						8	23			И	
2.	Избираема дисциплина от списък 3	И	15						15	195	7.7	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.	Хранителни биотехнологии
2.	Фалшификацията на храните
3.	
4.	
5.	

Списък 3	
1.	Политика на ЕС за ЗХ
2.	Сензорен анализ
3.	
4.	
5.	

Списък 2	
1.	Автентичност на храните
2.	Хранително законодателство
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 г.

ЗХ* - Здравословни храни

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.