

Бургаски държавен университет "проф. д-р Асен Златаров"

Утвърждавам!
Ректор

(проф. д-р С. Сотиров)

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 заетост	Изпитни сесии	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици
I.	8	29					15	52
II.	1	1			1	15		18
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
Учебно-производствена	(уп)	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		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	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		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	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		A	I	A/I	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф					8	23			3		
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.	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 № 32/14.10.25

Приет на АС Протокол №

Приет на АС Протокол № 49/23.10.2025

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.