

# 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 - инж. биотехнолог  
4 сем. След ОКС "бак." и "маг." от сл. области: 1.ПН;  
3.ССПН; 4.Пр.Н; 5ТН; 6.АН; 7.ЗС

Срок на обучение: 2 години (4 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	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
I.	30	9						
II.	18	5			2	13	52	
III.						4	47	

### II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1.	Аудиторна заетост, ч.	(А)	1015	%
	Лекции	(Л)	495	48.8
	Семинарни упражнения	(С)	0	0.0
	Практически упражнения	(П)	520	51.2
	Физическа подготовка и спорт		0	часа

Практики		броя	часа
Учебна	(у)	0	0
Учебно-производствена	(уп)	0	0
Специализираща	(сп)	1	40

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	17	955	91.4
	Избираеми (и)	1	60	5.7
	Факултативни (ф)	1	30	2.9

Извънаудиторна заетост, ч. (И) 2585 ч.  
Аудиторна/Извънаудиторна = 39.3 %

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

3. Форми на контрол (ФК):	Изпити (и) 16	Текущи оценки(то) 2	Заверки (з) 1
---------------------------	---------------	---------------------	---------------

4. Форма на завършване:	Държавен изпит/Дипломна защита
-------------------------	--------------------------------

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- дити
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Биохимия	З	30					30	60	120	50.0	И	6
2.	Ензимология	З	30					30	60	120	50.0	И	6
3.	Микробиология	З	45					30	75	105	71.4	И	6
4.	Молекулярна биология	З	30					30	60	120	50.0	И	6
5.	Основи на инженерната биотехнология	З	30					30	60	120	50.0	И	6
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			165					150	315	585	53.8		30

  

Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И %	ФК	Кре- дити
			ч.	вид	ч.	вид	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.	Управление 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

  

Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И %	ФК	Кре- дити
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Микробиол. анализ и к-л на храни и пит. води	З	30					30	60	120	50.0	И	6
2.	Организация и дейност на контр. лаборатории	З	30					30	60	120	50.0	И	6
3.	Генно модифицирани храни	З	30					30	60	120	50.0	И	6
4.	Химичен анализ и контрол на храните	З	30					30	60	120	50.0	И	6
5.	Избираема дисциплина от списък 1	З	30					30	60	120	50.0	И	6
6.													
7.													
8.													
9.													
10.													
Общо:			150					150	300	600	50.0		30

  

Четвърти семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И %	ФК	Кре- дити
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Факултативна дисциплина от списък 2	Ф										З	
2.	Избираема дисциплина от списък 3	З	30					30	60	180	33.3	ТО	8
3.	Преддипломна практика	З				сп		40	40	170	23.5	И	7
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
10.	Държавен изпит/Дипломна защита	З								450		И	15
Общо:			30					70	100	800	12.5		30

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Добавки в храните
2.	Биологично активни вещества в 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 АС Протокол №	62/25.07.2015,
Приет на ФС Протокол №	Приет на АС Протокол №	

Заб.1. Факултативната дисциплина по списък 2 се изучава с хорариум 30 ч. упражнения, като се присъждат 2 кредита. Общият хорариум от 30 ч. е извън максималния хорариум за придобиване на професионална квалификация.