

ПЛОВДИВСКИ УНИВЕРСИТЕТ „ПАИСИЙ ХИЛЕНДАРСКИ”

Факултет

Биологически

Професионално направление

4.3. Биологически науки

Специалност

Микробиологичен контрол и безопасност на храни

Форма на обучение

Редовно – 3 семестъра (за студенти с биологическо бакалавърско образование)

Утвърден с протокол на АС

№ 11 / 05.03.2012 г., доц. д-р Запрян Козлуджов

Утвърден с протокол на ФС

№ 179 / 21.02.2012 г., проф. д-р Румен Младенов

Анотация

Отношението на хората към храната, като естествена и неизбежна потребност, се е променяло в унисон с изменението на социалните условия и развитието на обществото. Безспорно доказателство за това е огромният интерес, който съвременните потребители, в Европа и света, проявяват към безопасността, състава и свойствата на хранителните продукти, които консумират. Това определя нуждата на пазара на труда от високо квалифицирани специалисти в сферата на контрола на безопасността на храните и оценка на влиянието им върху човешкото здраве. Магистърската програма “Микробиологичен контрол и безопасност на храни” има за цел да осигури задълбочена теоретична и практическа подготовка на специалисти-биолози, които да разработват и успешно да прилагат в практиката съвременни микробиологични и биохимични методи за мониторинг на храните, гарантиращи безопасността и здравето на консуматорите. В обучението на студентите са включени преподаватели от различни катедри на Биологическия факултет на ПУ “П. Хилендарски” – “Биохимия и микробиология”, “Анатомия и физиология на човека”, “Ботаника” и “Зоология” като са привлечени и редица водещи специалисти в сферата на хранителната безопасност от УХТ, МУ – Пловдив, Националният Център по Опазване на Общественото Здраве и др., които са гарант на успешната реализация на магистърската програма. Учебният план и организацията на образователния процес са в унисон с мисията и целите на Пловдивския Университет, да обучава и създава конкурентноспособни специалисти на Европейско ниво.

Професионална квалификация

Микробиолог по контрол на храни

Равнище на квалификация

ОКС “магистър”

Легенда

Аудиторни часове в семестъра: **АО** – общ брой, от тях **Л** – за лекции; **С** – за семинарни (упражнения); **Лб** – за лабораторни упражнения (практикуми). **Извънаудиторни часове** в семестъра: **ИО** – общ брой, **Сп** – за самостоятелна работа/подготовка. **К** – ECTS кредити; **Фи** – форма на изпитване (със стойности **И** – изпит, **Т** – текуща оценка. **З** – заверка).

№	Код по ECTS	Учебен курс/дисциплина	Аудиторни						Извънаудит.			К	Фи
			АО	Л	С	Лб	Кл	Х	ИО	Сп	...		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1-ви семестър													
1		Микробиология на храните	60	30	10	20			120	120		6	И
2		Микробен метаболизъм	60	30	10	20			120	120		6	И
3		Биохимия на храните	60	30	10	20			120	120		6	И
4		Качество и безопасност на храните	60	30	30	0			120	120		6	И
5		Избираема 1	60	30	10	20			120	120		6	И
Общо за 1-ви семестър			300	150	70	80			600	600		30	
2-ри семестър													
1		Микробиологичен контрол на храни	60	30	0	30			120	120		6	И
2		Ензимни методи за анализ на храни	60	30	10	20			120	120		6	И
3		Физикохимични методи за анализ на храни	60	30	10	20			120	120		6	И
4		Фито- и микотоксини в храни	60	30	10	20			120	120		6	И
5		Избираема 2	60	30	0	30			120	120		6	И
Общо за 2-ри семестър			300	150	30	120			600	600		30	
Общо за I-ва година			600	300	100	200			1200	1200		60	
3-ти семестър													
1		Функционални храни	60	30	20	10			30	30		3	И
2		Инсектни складови вредители	60	30	10	20			30	30		3	И
3		Практикум по санитарна микробиология	60	0	10	50			30	30		3	И
4		Преддипломен практикум	60	0	0	60			30	30		3	И
5		Избираема 3	60	30	30	0			30	30		3	И
Общо за 3-ти семестър			300	90	70	140			150	150		15	
Общо за целия курс на обучение:			900	390	170	340			1350	1350		75	
Форма на дипломиране: Държавен изпит по специалността или защита на дипломна работа									450	450		15	
Общ брой кредити:			90										

Избираема 1: Зооантропонозни патогени в храни

Микробни патогени в храни

Избираема 2: Антропологична диагностика на хранителен статус

Хранителни адитиви

Избираема 3: Технология на ароматично-вкусовите продукти

Хранене и диететика

Ръководител: доц. д-р Велизар Гочев – тел: 032/261493