

# ПЛОВДИВСКИ УНИВЕРСИТЕТ „ПАИСИЙ ХИЛЕНДАРСКИ”

<b>Факултет</b>
Биологически
<b>Професионално направление</b>
4.3. Биологически науки
<b>Специалност</b>
Микробиологичен контрол и безопасност на храни
<b>Форма на обучение</b>
Задочно – 4 семестъра (за студенти с небιологическо бакалавърско образование)
<b>Утвърден с протокол на АС</b>
№ 11 / 05.03.2012 г., доц. д-р Запря̀н Козлуджов
<b>Утвърден с протокол на ФС</b>
№ 179 / 21.02.2012 г., проф. д-р Румен Младенов
<b>Анотация</b>
<p>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.</p>
<b>Професионална квалификация</b>
Микробиолог по контрол на храни
<b>Равнище на квалификация</b>
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
<b>1-ви семестър</b>													
1		Микробиология	30	15	0	15			150	150		6	И
2		Биохимия	30	15	0	15			150	150		6	И
3		Ботаника	30	15	0	15			150	150		6	И
4		Зоология	30	15	0	15			150	150		6	И
5		Генетика	30	15	0	15			150	150		6	И
<b>Общо за 1-ви семестър</b>			<b>150</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>75</b>			<b>750</b>	<b>750</b>		<b>30</b>	
<b>2-ри семестър</b>													
1		Микробиология на храните	30	15	5	10			150	150		6	И
2		Микробен метаболизъм	30	15	0	15			150	150		6	И
3		Биохимия на храните	30	15	5	10			150	150		6	И
4		Качество и безопасност на храните	30	15	15	0			150	150		6	И
5		Избираема 1	30	15	5	10			150	150		6	И
<b>Общо за 2-ри семестър</b>			<b>150</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>45</b>			<b>750</b>	<b>750</b>		<b>30</b>	
<b>Общо за I-ва година</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>120</b>			<b>1500</b>	<b>1500</b>		<b>60</b>	
<b>3-ти семестър</b>													
1		Микробиологичен контрол на храни	30	15	0	15			150	150		6	И
2		Ензимни методи за анализ на храни	30	15	5	10			150	150		6	И
3		Физикохимични методи за анализ на храни	30	15	5	10			150	150		6	И
4		Фито- и микотоксини в храни	30	15	5	10			150	150		6	И
5		Избираема 2	30	15	0	15			150	150		6	И
<b>Общо за 3-ти семестър</b>			<b>150</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>60</b>			<b>750</b>	<b>750</b>		<b>30</b>	
<b>4-ти семестър</b>													
1		Функционални храни	30	15	5	10			90	90		3	И
2		Инсектни складови вредители	30	15	5	10			90	90		3	И
3		Практикум по санитарна микробиология	30	0	0	30			90	90		3	И
4		Преддипломен практикум	30	0	0	30			90	90		3	И
5		Избираема 3	30	15	15	0			90	90		3	И
<b>Общо за 4-ти семестър</b>			<b>150</b>	<b>45</b>	<b>25</b>	<b>80</b>			<b>450</b>	<b>450</b>		<b>15</b>	
<b>Общо за II-ра година</b>			<b>300</b>	<b>120</b>	<b>40</b>	<b>140</b>			<b>1200</b>	<b>1200</b>		<b>45</b>	
<b>Общо за целия курс на обучение:</b>			<b>600</b>	<b>270</b>	<b>70</b>	<b>260</b>			<b>2700</b>	<b>2700</b>		<b>105</b>	
<b>Форма на дипломиране:</b>									450	450		15	

