



ПЛОВДИВСКИ УНИВЕРСИТЕТ
"ПАИСИЙ ХИЛЕНДАРСКИ"

България 4000 гр. Пловдив ул. "ЦарАсен" № 24; Централна: (032) 261 261
Ректор: (032) 631 449 факс (032) 628 390 e-mail: rector@uni-plovdiv.bg

БИОЛОГИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:
(проф. д-р Румен Младенов)

Ректор:
(проф. д-р Запрян Козлуджов)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност «Микробиологичен контрол и безопасност на храни»

Редовно обучение

образователно-квалификационна степен «магистър»

Учебният план
е приет на Факултетен съвет с Протокол № 199/08.07.2014 г.
и одобрен от Академичния съвет с Протокол № 35/14.07.2014 г.

Влиза в сила от учебната 2014/2015 год

Пловдивски университет “П. Хилендарски”

Факултет

Биологически

Професионално направление

4. Природни науки, математика и информатика,
Професионално направление: 4.3. Биологически науки

Специалност

Микробиологичен контрол и безопасност на храни

Форма на обучение

Редовно – 2 семестъра

Утвърден с протокол на АС

№ 35/14.07.2014

РЕКТОР: ПРОФ. Д-Р ЗАПРЯН КОЗЛУДЖОВ

Приет с протокол на ФС

№ 199/08.07.2014 г.

ДЕКАН: 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”

Специфични изисквания за достъп (прием)

Кандидатите трябва да притежават ОКС “бакалавър” в професионално направление 4.3 Биологически науки, 5.11 Биотехнологии, 5.12 Хранителни технологии, 6.1 Растениевъдство, 6.2 Растителна защита, 6.3 Животновъдство, 6.4 Ветеринарна медицина, 7.1 медицина, 7.2 Стоматология, 7.3 Фармация и 1.3 Педагогика на обучението по биология

Класирането на кандидатите се осъществява по низходящ ред на бала, формиран като средноаритметична оценка от оценката на държавния изпит и средния успех от курса на следване, посочени в дипломата за ОКС “бакалавър”.

Диаграма на структурата на курсовете с кредити

Легенда

Аудиторни часове в семестъра: **АО** – общ брой, от тях **Л** – за лекции; **С** – за семинарни (упражнения); **ЛБ** – за практикуми (лабораторни упражнения) и други часове (**Кл** – за колоквиуми, **Х** – за хоспетиране и пр.).

Извънаудиторни часове в семестъра: **ИО** – общ брой, **Сп** – за самостоятелна работа/подготовка, и др..

К – ECTS кредити; **Фи** – форма на изпитване (със стойности **И** – изпит, **Т** – текуща оценка. **З** – заверка, **П** – продължава следващ семестър/триместър)

| № | Код по ECTS | Учебен курс/дисциплина | Аудиторни | | | | | | Извънаудит. | | | К | Фи |
|--|-------------|--|------------|------------|----------|------------|----|---|-------------|-------------|-----|-----------|----|
| | | | АО | Л | С | ЛБ | Кл | Х | Сп | О | ... | | |
| 1-ви семестър | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | Микробиология на храните | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 2 | | Микробен метаболизъм | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 3 | | Биохимия на храните | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 4 | | Зооантропонозни патогени в храни | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 120 | | 4 | И |
| 5 | | Фито- и микотоксини в храни | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 120 | | 4 | И |
| 6 | | Избираема 1 | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 120 | | 4 | Т |
| Общо за 1-ви семестър | | | 300 | 150 | 0 | 150 | | | 600 | 900 | | 30 | |
| 2-ри семестър | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | Микробиологичен контрол на храни | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 2 | | Ензимни методи за анализ на храни | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 3 | | Инструментални методи за анализ на храни | 60 | 30 | | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 4 | | Санитарна микробиология | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 120 | | 4 | И |
| 5 | | Инсектни складови вредители | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 120 | | 4 | И |
| 6 | | Избираема 2 | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 120 | | 4 | Т |
| Общо за 2-ри семестър | | | 300 | 150 | 0 | 150 | | | 600 | 900 | | 30 | |
| Общо за I-ва година | | | 600 | 300 | 0 | 300 | | | 1200 | 1800 | | 60 | |
| Форма на дипломиране: Държавен изпит по специалността или защита на дипломна работа | | | | | | | | | 450 | 450 | | 15 | |
| Общо за целия курс на обучение: | | | 600 | 300 | 0 | 300 | | | 1650 | 2250 | | 75 | |
| Общ брой кредити: | | | 75 | | | | | | | | | | |

Избираеми 1: Качество и безопасност на храните

Технология на ароматично-вкусовите продукти

Избираеми 2: Хранителни адитиви

Антропологична диагностика на нарушения в храненето

| |
|----------------------------------|
| Координатор на програмата |
|----------------------------------|

Доц. д-р Велизар Гочев

Катедра "Биохимия и микробиология", ул. Костаки Пеев № 21, каб.4,

сл.тел. 032/261493, GSM 0885263923

vgochev@uni-plovdiv.bg; vgochev2000@yahoo.com