



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»

(за неспециалисти)

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 – не специалисти

Форма на обучение

Редовно – 4 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”, извън направления 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 | Ф и | |
|--|-------------|---|-------------|------------|----------|------------|----|-------------|-------------|-------------|---|------------|-----|
| | | | АО | Л | С | ЛБ | Кл | Х | Сп | ИО | | | ... |
| 1-ви семестър | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | Клетъчна биология | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 2. | | Анатомия и физиология на животните и човека | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 3. | | Зоология | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 4. | | Ботаника | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 5. | | Екология | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | Т |
| Общо за 1-ви семестър | | | 300 | 150 | | 150 | | | 600 | 900 | | 30 | |
| 2-ри семестър | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | Биохимия | 60 | 45 | 0 | 15 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 2. | | Молекулярна биология | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 3. | | Микробиология | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 4. | | Имунология | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | И |
| 5. | | Генетика | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 180 | | 6 | Т |
| Общо за 2-ри семестър | | | 300 | 165 | 0 | 135 | | | 600 | 900 | | 30 | |
| Общо за I-ва година | | | 600 | 315 | 0 | 285 | | | 1200 | 1800 | | 60 | |
| 3-ти 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 | | 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 3-ти семестър | | | 300 | 150 | 0 | 150 | | | 600 | 900 | | 30 | |
| 4-ти семестър | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | Микробиологичен контрол на храни | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 120 | | 6 | И |
| 2 | | Ензимни методи за анализ на храни | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 120 | | 6 | И |
| 3 | | Фито- и микотоксини в храни | 60 | 30 | 0 | 30 | | | 120 | 120 | | 6 | И |
| 4 | | Физикохимични методи за анализ на храни | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 80 | | 4 | И |
| 5 | | Практикум по санитарна микробиология | 40 | 0 | 0 | 40 | | | 80 | 80 | | 4 | И |
| 6 | | Избираема 2 | 40 | 20 | 0 | 20 | | | 80 | 80 | | 4 | Т |
| Общо за 4-ти семестър | | | 300 | 130 | 0 | 170 | | | 600 | 900 | | 30 | |
| Общо за II-ра година | | | 600 | 280 | 0 | 320 | | | 1200 | 1800 | | 60 | |
| Форма на дипломиране: Държавен изпит по специалността или защита на дипломна работа | | | | | | | | | 450 | 450 | | 15 | |
| Общо за целия курс на обучение: | | | 1200 | 595 | 0 | 605 | | | 2850 | 4050 | | 135 | |
| Общ брой кредити: | | | 135 | | | | | | | | | | |

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