

МАГИСТРАТУРАТА предлага

Изследователски опит и информация за храните и общественото здраве.

Компетентност в сектора на хранително вкусовата промишленост за добив и преработка на суровини и за производство, съхранение и реализация на готови храни.

ЛЕКЦИИ И ПРАКТИЧЕСКИ КОНСУЛТАЦИИ ПО ТЕМИ

- Източници на микроорганизми и предпазване от хранителни токсикоинфекции и токсикози.
- Епидемиология и публично здраве.
- Методи за лабораторно изследване.
- Състав на храните и хигиена на храненето.
- Технологии на производство на растителни и животински хранителни продукти.
- Консервиране и съхранение на готови храни.
- Околна среда и контаминация.
- Чужди вещества в храните.
- Граничен контрол на храните.



Кандидатите трябва да притежават образователно-квалификационна степен „бакалавър” или „магистър”

**Тракийски университет
Стара Загора
Ветеринарномедицински факултет**

Деканат ВМФ
Офис “Магистърски програми”
Студентски град
Стара Загора 6000
<http://uni-sz.bg/truni6/обучение/>

Връзка с нас
тел. 042/ 699 690
e-mail: vmfedu@uni-sz.bg



**ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ
СТАРА ЗАГОРА**

магистърска програма

Задочно обучение

САНИТАРНА МИКРОБИОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ



Програмата е одобрена от БАБХ



НАДГРАЖДАЩИ УМЕНИЯ

Микробиологичен контрол на храни, почва, въздух и вода;

Разпознаване на заболявания, предизвикани от консумация на храни;

Създаване, модифициране и контрол на системите за безопасност;

Разработване на проекти за Национални и Европейски програми;

Съпоставка на изисквания по действащи регламенти, ISO, БДС или отраслови норми.

ПРОФЕСИОНАЛНА РЕАЛИЗАЦИЯ

Държавни и частни лаборатории за анализ и контрол;

Българска агенция за безопасност на храните;

Научни институти и лаборатории;

Национални и международни организации по безопасност на храните;

Производствени предприятия и вериги за дистрибуция и хранене;

Складове, борси, хладилни бази и др.

ОБУЧЕНИЕ И ИЗПИТИ

Учебните програми по дисциплините са разработени в съответствие с националната и Европейска нормативна база по отношение на изисквания за безопасност на храните, потребностите на пазара на труда и изискванията на работодателите.

Общият хорариум на магистратурата е 1820 часа, разпределени в 1/3 лекционни и практически занятия и 2/3 самоподготовка.



СРОКОВЕ И УЧЕБНА ПРОГРАМА

- * Обучението се осъществява задочно в два семестъра с обща продължителност 12 месеца;
- * Първи семестър — 6 задължителни и 2 избираеми дисциплини;
- * Втори семестър — 5 задължителни и 2 избираеми дисциплини; практикум и подготовка за Държавен изпит или защита на магистърска теза;
- * Семестриалната такса е според държавните изисквания.
- * Записване със заявление, личен формуляр и копие от диплома за висше образование.
- * Записване до 15 магистри на семестър.
- * Обучението е подходящо и за работещи хора.