


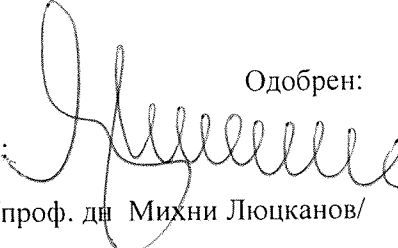
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА
ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СТАРА ЗАГОРА
ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ

Утвърден:
РЕКТОР: 
/проф. д-р Иван Въшин/
Протокол на Академичен съвет № 10/25.01.2017 г.

УЧЕБЕН ПЛАН
НА МАГИСТЪРСКА ПРОГРАМА

“САНИТАРНА МИКРОБИОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ”

Област на висше образование:	6. АГРАРНИ НАУКИ И ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА
Професионално направление:	6.4. ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА
Образователно-квалификационна степен:	МАГИСТЪР
Професионална квалификация:	ЕКСПЕРТ ПО МИКРОБИОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
Форма на обучение:	задочна, платена
Продължителност на обучението:	1 ГОДИНА /2 СЕМЕСТЪРА/
Начин на дипломиране:	ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ или защита на МАГИСТЪРСКА ТЕЗА

Одобрен:
ДЕКАН: 
/проф. д-р Михни Люцканов/

Протокол на Факултетен съвет № 10/19.12.2016 г.

Анотация:

Безопасността на храните от животински и растителен произход е основен показател според нормативните изисквания в областта на контрола на храните. За производството на безопасен продукт е необходимо от една страна да се спазват изискванията по отношение на суровините, а от друга страна – да се контролира производственият процес и готовият продукт. Съгласно РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 производителите, преработвателите и търговците трябва да гарантират безопасността на своята продукция.

Това определя нуждата на пазара на труда от високо квалифицирани специалисти, познаващи методите на микробиологичен контрол, обединени в понятието „санитарна микробиология“ и въз основа на това, можещи да извършват съответните лабораторни изследвания и да подготвят оценка на безопасността на суровини и готови продукти.

Магистърската програма “Санитарна микробиология и безопасност на храните” има за цел да подготви специалисти, познаващи всички елементи на контрола на храните по отношение на всички опасности – биологични, химични и физични, което да гарантира безопасността и здравето на консуматорите.

В магистратурата ще могат да се запишат лица с висше образование (бакалавърска или магистърска степен), от определени професионални направления.

Учебното съдържание на магистърската програма е структурирано в три основни модула:

Фундаментални дисциплини:

Основните дисциплини в този модул са следните: Организация и правно регламентиране на контрола и безопасността на храните; Обща микробиология; Микробиология на храните; Епидемиология и публично здраве;

Приложни дисциплини:

Основните дисциплини в този модул са следните: Хигиена и технология на храните от животински произход; Хигиена и технология на храни и напитки от растителен произход; Микробиология на околната среда; Одит на системи за управление на безопасността. ДПП и НАССР; Консервиране, съхранение и кулинарна обработка на суровини и храни;

Практическо обучение:

Провеждат се: Практически занятия в учебни лаборатории; Практикум и подвижни семинарни занятия в предприятия, произвеждащи и преработващи храни, акредитирани лаборатории за контрол на безопасността на продуктите.

В обучението на студентите са включени преподаватели от различни катедри на Ветеринарномедицинския факултет (катедрите „Хигиена и технология на хранителните продукти, ветеринарно законодателство и мениджмънт“, „Ветеринарна микробиология, инфекциозни и паразитни болести“, „Фармакология, физиология и физиологична химия“, „Общо животновъдство – секции „Хранене, диететика и ветеринарно-санитарна експертиза на фуражите“ и „Екология с радиационна екология“)

Привлечени са и водещи специалисти от Медицинския факултет при Тракийски университет, Институт по развитие и изследване на храните – Пловдив, Българската агенция по безопасност на храните, Център за оценка на Риска по хранителната верига-София, Национален диагностичен, научноизследователски ветеринарномедицински

институт (НДНИВМИ) – София, Централна лаборатория по ветеринарно-санитарна експертиза и екология (ЦЛВСЕЕ) - София и др.

Изисквания:

Кандидатите трябва да притежават образователно-квалификационна степен “бакалавър” (или „магистър“) в едно от следните професионални направления: 4.2 Химически науки; 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; 7.4. Обществено здраве.

Завършили висше образование в други професионални направления могат да се обучават в магистърската програма само след като завършат успешно подготвителна година, състояща се от два семестъра и съберат 60 кредита.

Квалификационна характеристика

Магистърската програма по “Санитарна микробиология и безопасност на храните ” ще надгради съществуващи теоретични и практически знания и умения в сферата на технологията на производство на храни, микробиологията и биохимията на храните, контрола на биологични, химични и физични опасности в храни. Ще бъдат усвоени нови знания в областта на санитарната микробиология, като принципите за бактериологично изследване на околната среда (почви, въздух, вода), основните методи за определяне на чужди вещества в хранителните продукти и във фуражите, методите за оценка на риска и други.

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.

Магистърската програма по “Санитарна микробиология и безопасност на храните” е единствена по рода си, тъй като съчетава на едно място уникалността на ветеринарно-санитарната експертиза, санитарната микробиология, технологията на производство на продукти от растителен и животински произход, както и методите за оценка на риска по отношение безопасността на храните.

Успешно завършилите магистърската програма ще могат:

- Да извършват микробиологични изследвания на хранителни продукти, почва, въздух и вода по съвременни методи.
- Да изолират и идентифицират патогенни, хигиенно-показателни и други микроорганизми, свързани с безопасността на храните;
- Да познават основните заболявания по хората, предизвикани от консумация на храни;
- Да създават и контролират системите за осигуряване на безопасността на технологичните процеси;
- Да разработват нови, да модифицират и оценяват системите за безопасност;
- Да управляват и работят в лаборатории за контрол на храни, води, почви и въздух;
- Да участват в подготовката и разработването на проекти за национални и Европейски програми.

Възможности за професионална реализация:

- Държавни и частни лаборатории за анализ и контрол;
- Българска агенция по безопасност на храните;
- Научни институти и лаборатории;
- Други национални и международни организации, работещи в сферата на безопасността на храните;
- Производствени предприятия и вериги за дистрибуция и хранене;
- Складове и борси, хладилни складове и др;

Учебният план, материално-техническата база на ВМФ както и преподавателите, ангажирани в магистърската програма “Санитарна микробиология и безопасност на храни” са предпоставка за високото ниво на подготовка на бъдещите специалисти и успешната им професионална реализация.

УЧЕБЕН ПЛАН

МАГИСТЪРСКА ПРОГРАМА “САНИТАРНА МИКРОБИОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ”

код	ДИСЦИПЛИНИ	ХОРАРИУМ					
		Аудиторна заетост			Извън-аудиторна заетост	Общо	Кредити
		Лекции	Занят (С+У)	Общо			
	Семестър I						
FSM.01.16	Организация и правно регламентиране на контрола и безопасността на храните	25	5	30	90	120	5
FSM.02.16.	Обща микробиология	20	10	30	90	120	5
FSM.03.16	Микробиология на храните	20	10	30	90	120	5
FSM.04.16	Чужди вещества в храните	20	10	30	90	120	5
FSM.05.16	Хигиена и технология на <i>храните от животински произход</i>	20	10	30	90	120	5
FSM.06.16.	Хигиена и технология на <i>храни и напитки от растителен произход</i>	20	10	30	90	120	5
	Избираема дисциплина*						
FSM.14.16	Адитиви в храните	15	5	20	50	70	3
FSM.16.16	Екологични норми на производството на храни	15	5	20	50	70	3
	Общ хорариум за семестъра при избор на една избираема дисциплина	140	60	200	590	790	33

* Избират се минимум две от избираемите дисциплини на семестър

код	ДИСЦИПЛИНИ	ХОРАРИУМ					
		Аудиторна заетост			Извън-аудиторна заетост	Общо	Кредити
		Лекции	Занят (С+У)	Общо			
	Семестър II						
FSM.07.16	Епидемиология и публично здраве	20	10	30	90	120	5
FSM.08.16	Хигиена на храненето	25	5	30	90	120	5
FSM.09.16	Консервиране, съхранение и кулинарна обработка на суровини и храни	20	10	30	90	120	5
FSM.10.16.	Одит на системи за управление на безопасността. ДПП и HACCP	20	10	30	90	120	5
FSM.11.16	Микробиология на околната среда	25	5	30	90	120	5
FSM.12.16	Практикум по безопасност (подвижен семинар)	-	30	30	30	60	2
	Държавен изпит	-	-	-	400	400	15
	Избираема дисциплина*						
FSM.14.16	Фуражи и безопасност при храни за животни	15	5	20	50	70	3
FSM.15.16	Внос, износ и граничен контрол на храните	15	5	20	50	70	3
	Общ хорариум за семестъра при избор на една избираема дисциплина	125	75	200	930	1130	45
	Общо часове в магистратурата	265	135	400	1520	1820	78

* Избира се минимум една от избираемите дисциплини на семестър

Подготвителна година за студенти от Магистърска програма “Санитарна микробиология и безопасност на храните”, дипломирани в други професионални направления

№	ДИСЦИПЛИНИ	ХОРАРИУМ					
		Аудиторна заетост			Извънаудиторна заетост	Общо	Кредити
		Лекции	Занят (С+У)	Общо			
Семестър А							
1.	Обща биология	20	10	30	90	120	5
2.	Екология	20	10	30	90	120	5
3.	Физика	20	10	30	90	120	5
4.	Химия	20	10	30	90	120	5
5.	Биотехнологии при производство на хранителни продукти.	20	10	30	90	120	5
6.	Практикум в предприятия за добив и преработка на месо	-	40	40	90	130	5
	Общ хорариум	100	90	190	540	730	30

№	ДИСЦИПЛИНИ	ХОРАРИУМ					
		Аудиторна заетост			Извънаудиторна заетост	Общо	Кредити
		Лекции	Занят (С+У)	Общо			
Семестър Б							
1.	Генетика	20	10	30	90	120	5
2.	Фуражно производство	20	10	30	90	120	5
3.	Физиология	20	10	30	90	120	5
4.	Практикум в предприятия за добив и преработка на млечни продукти	-	40	40	90	130	5
5.	Практикум в предприятия за добив и преработка на растителни продукти	-	40	40	90	130	5
6.	Биологично (органично) производство на хранителни продукти.	20	10	30	90	120	5
	Общ хорариум	80	120	200	540	740	30