

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СТАРА ЗАГОРА
ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ

Утвърден:

РЕКТОР:



проф. д-р Добри Ярков

Протокол на Академичен съвет

№ 12./18.12.2024 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: МАГИСТЪР ПО **САНИТАРНА МИКРОБИОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

Форма на обучение: задочна, платена

Продължителност на обучението: 1 ГОДИНА /2 СЕМЕСТЪРА/

Начин на дипломиране: защита на ДИПЛОМНА РАБОТА/ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ

Одобрен:

ДЕКАН:

доц. д-р Иван Фасулков

Протокол на Факултетен съвет № 12./9.12.2024 г.

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СТАРА ЗАГОРА
ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ

Утвърден:

РЕКТОР:

проф. д-р Добри Янков

Протокол на Академичен съвет

№/18.12.2024 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:	МАГИСТЪР ПО САНИТАРНА МИКРОБИОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
Форма на обучение:	задочна, платена
Продължителност на обучението:	1 ГОДИНА /2 СЕМЕСТЪРА/
Начин на дипломиране:	защита на ДИПЛОМНА РАБОТА/ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ

Одобен:

ДЕКАН:

доц. д-р Иван Фасулков

Протокол на Факултетен съвет №/....12.2024 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.

Кандидати от други професионални направления се допускат за обучение, като при тях то е четири семестъра (две години). Първите два семестъра са подготвителни и дават познания в областта на биологичните науки, химията и физиката.

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 др.

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	20	10	30	90	120	4.8
FSM.02.16.	Обща микробиология	20	10	30	90	120	4.8
FSM.03.16	Микробиология на храните	20	10	30	90	120	4.8
FSM.04.16	Чужди вещества в храните	20	10	30	90	120	4.8
FSM.05.16	Хигиена и технология на <i>храните от животински произход</i>	20	10	30	90	120	4.8
FSM.06.16.	Хигиена и технология на <i>храни и напитки от растителен произход</i>	20	10	30	90	120	4.8
	Избираема дисциплина*						
FSM.14.16	Адитиви в храните	12	8	20	50	70	2.8
FSM.16.16	Екологични норми на производството на храни	12	8	20	50	70	2.8
	Общ хорариум за семестър I при избор на една избираема дисциплина	132	68	200	590	790	31.6

* 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	4.8
FSM.08.16	Хигиена на храненето	20	10	30	90	120	4.8
FSM.09.16	Консервиране, съхранение и кулинарна обработка на суровини и храни	20	10	30	90	120	4.8
FSM.10.16	Одит на системи за управление на безопасността. ДПП и HACCP	20	10	30	90	120	4.8
FSM.11.16	Микробиология на околната среда	20	10	30	90	120	4.8
FSM.12.16	Практикум по безопасност (подвижен семинар)	-	30	30	60	90	3.6
	Избираема дисциплина*						
FSM.14.16	Фуражи и безопасност при храни за животни	12	8	20	50	70	2.8
FSM.15.16	Внос, износ и граничен контрол на храните	12	8	20	50	70	2.8
	Общ хорариум за семестър II, при избор на една избираема дисциплина	112	88	200	960	1160	30.4
	Държавен изпит	-	-	-	400	400	15
	Общ хорариум за магистратурата	265	135	400	1520	1820	77

* Избира се минимум една от избираемите дисциплини на семестър