



ПЛОВДИВСКИ УНИВЕРСИТЕТ  
"ПАИСИЙ ХИЛЕНДАРСКИ"

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

---

БИОЛОГИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

**УТВЪРЖДАВАМ:**

Декан:

(доц.д-р Соня Костадинова Трифонова)

Ректор:

(проф. д-р Румен Младенов)

**УЧЕБЕН ПЛАН**

на специалност «Микробиологичен контрол и безопасност на храни»

(за небиолози)

Задочно обучение

образователно-квалификационна степен «магистър»

Учебният план

е приет на Факултетен съвет с Протокол № 253 / 23.06.2020 г.  
и одобрен от Академичния съвет с Протокол № 9 / 29.06.2020 г.

**Влиза в сила от учебната 2020/2021 г.**

Факултет	<b>Биологически факултет</b>
Професионално направление	<b>4.3. Биологически науки</b>
Специалност	<b>Микробиологичен контрол и безопасност на храни</b>
Образователно-квалификационна степен	<b>магистър</b>
Професионална квалификация	<b>Микробиолог</b>
Форма на обучение	<b>Редовна</b>
Продължителност на обучението	2 години (4 семестъра)
Утвърден с протокол на АС	№ 9 / 29.06.2020 г.
Приет с протокол на ФС на БФ	№ 253 / 23.06.2020 г.
Влиза в сила от:	Учебна 2020/2021 г.

### **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-микробиолози, 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 специалисти в сферата на хранителната безопасност от РЗИ, 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.

На кандидат-студентите и студентите е осигурен пълен достъп до информационните източници (справочник за кандидат-студенти, специализиран сайт на Биологическия факултет), относно предлаганата магистърска програма и възможностите за следващо развитие и професионална реализация.

### **Специфични изисквания за прием**

Кандидатите трябва да притежават ОКС “бакалавър” (с общ брой кредити не по-малко от 240) или „магистър” по всички специалности от професионални направления различни от 4.3 Биологически науки 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” или „магистър”.

Изисква се кандидатите да имат минимален бал „Добър 3.50“, според ЗВО.

#### **Ред за признаване на предходно обучение**

Стандартен административен ред, регламентиран от ПУ.

#### **Диаграма на структурата на курсовете с кредити**

От всеки избираем модул студентите задължително избират минимум по една дисциплина.

#### **Легенда:**

**Аудиторни часове** в семестъра: **АО** – общ брой, от тях **Л** – за лекции; **С**– за семинарни (упражнения); **ЛБ** – за лабораторни упражнения (практикуми).

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

**К** – ECTS кредити; **Фо** – форма на оценяване (**И** – изпит; **ТО** – текуща оценка; **З** – заверка; **П** – продължава следващ семестър).

№	Код по ECTS	Учебен курс/дисциплина	Аудиторни					Извън-аудиторни		Общо	К	Фо
			АО	Л	С	ЛБ	Х	ИО	Сп			
<b>1-ви семестър</b>												
1.		Клетъчна биология	40	20	0	20		140	140	180	6	И
2.		Микробиология	40	20	0	20		140	140	180	6	И
3.		Биохимия	40	20	0	20		140	140	180	6	И
4.		Молекулярна биология	40	20	0	20		140	140	180	6	И
5.		Избираема избираема 1	40	20	0	20		140	140	180	6	И
<b>Общо за 1-ви семестър</b>			<b>200</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>100</b>		<b>700</b>	<b>700</b>	<b>900</b>	<b>30</b>	
<b>2-ри семестър</b>												
1.		Биотехнология	40	20	0	20		140	140	180	6	И
2.		Генетика	40	20	0	20		140	140	180	6	И
3.		Екология	40	20	0	20		140	140	180	6	И
4.		Имунология	40	20	0	20		140	140	180	6	И
5.		Избираема дисциплина 2	40	20	0	20		140	140	180	6	И
<b>Общо за 2-ри семестър</b>			<b>200</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>100</b>		<b>700</b>	<b>700</b>	<b>900</b>	<b>30</b>	
<b>Общо за I-ва година</b>			<b>400</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>200</b>		<b>1400</b>	<b>1400</b>	<b>1800</b>	<b>60</b>	
<b>3-ти семестър</b>												
1.		Микробиология на храните	40	20	0	20		140	140	180	6	И
2.		Микробен метаболизъм	40	20	0	20		140	140	180	6	И
3.		Биохимия на храните	40	20	0	20		110	110	150	5	И
4.		Нутрициология	40	20	0	20		110	110	150	5	И
5.		Фито- и микотоксини в храни	35	20	0	15		85	85	120	4	И
6.		Избираема 1	35	20	0	15		85	85	120	4	ТО
<b>Общо за 3-ти семестър</b>			<b>230</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>110</b>		<b>670</b>	<b>670</b>	<b>900</b>	<b>30</b>	
<b>4-ти семестър</b>												
1.		Микробиологичен контрол на храни	40	20	0	20		140	140	180	6	И
2.		Ензимни методи за анализ на храни	40	20	0	20		140	140	180	6	И
3.		Физикохимични методи за анализ на храни	40	20	0	20		110	110	150	5	И
4.		Практикум по санитарна микробиология	40	0	0	40		110	110	150	5	И
5.		Преддипломен практикум	35	0	0	35		85	85	120	4	И
6.		Избираема 2	35	20	0	15		85	85	120	4	ТО
<b>Общо за 4-ти семестър</b>			<b>230</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>150</b>		<b>670</b>	<b>670</b>	<b>900</b>	<b>30</b>	
<b>Общо за II-ра година</b>			<b>460</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>260</b>		<b>1340</b>	<b>1340</b>	<b>1800</b>	<b>60</b>	
<b>Общо за целия курс на обучение:</b>			<b>860</b>	<b>440</b>	<b>0</b>	<b>420</b>		<b>2740</b>	<b>2740</b>	<b>3600</b>	<b>120</b>	
<b>Форма на дипломиране:</b> <b>Държавен изпит по специалността или защита на дипломна работа</b>								450		450	15	
<b>Общ брой кредити:</b>			<b>135</b>									

*Забележка: Списъкът с предлаганите избираеми и факултативни дисциплини е Приложение към учебния план и е неделима негова част. Списъкът може да се актуализира всяка учебна година с решение на ФС.*

#### **Правила за изпитите, оценяване и поставяне на оценки**

По време на семестъра студентите получават задания за индивидуални курсови работи по дисциплините Микробиология на храните, Микробен метаболизъм, Нутрициология и Биохимия на храните. Всяка дисциплина от учебния план завършва с изпит по предварително зададен конспект-програма. Изпитите се осъществяват под формата на тест с комбинация от отворени и затворени въпроси с точково оценяване или разработване на части от въпроси от конспекта. По дисциплините, по които студентите разработват и защитават курсови работи, оценката от защитата на курсовата работа формира определена част от крайната оценка на изпита.

#### **Изисквания за завършване**

Дипломиране със защита на дипломна работа или държавен изпит.

#### **Координатор**

Проф. д-р Велизар Костадинов Гочев

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

сл.тел. 032/261493, GSM 0885263923

[vgochev@uni-plovdiv.bg](mailto:vgochev@uni-plovdiv.bg); [vgochev2000@yahoo.com](mailto:vgochev2000@yahoo.com)