

## Учебна програма

Задължителни курсове			
Дисциплина	Лекции	Упражнения	Кредити
Физикохимичен, химичен и биохимичен контрол на храни и хранителни продукти	45	45	7
Микробиологичен контрол на храни и хранителни продукти	45	45	8
Системи за управление на качеството и безопасността на храните	45	30	7
Биологични опасности в храните	45	30	7
Токсини и замърсители в храни	45	20	7
Системи за продуктова сертификация	45	30	8
Практикум по контрол на храни	0	45	4
Преддипломен практикум	45	90	15
<b>Избираеми курсове</b>			
Дисциплина	Лекции	Упражнения	Кредити
Добри производствени практики (GMP) / добри лабораторни практики (GLP)	30	15	4
Микробен метаболизъм	30	30	4
Генно модифицирани организми в храни	30	15	4
Органолептичен анализ	30	30	4
Хигиена при производството на храни	30	15	4
Хранене и диететика	30	15	4
Храни и здраве	30	15	4
Алтернативни методи за диагностика на патогени и замърсители в храни	30	15	4



### ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ:

Учебен отдел на Биологически факултет:

Тел. 02/ 8167-250

Ръководител на магистърската програма:

Доц. д-р Петя Христова

Тел. 02-8167-271

E-mail: [pkabad@biofac.uni-sofia.bg](mailto:pkabad@biofac.uni-sofia.bg)

Секретар на магистърската програма:

Доц. д-р Илияна Иванова

Тел. 02-8167-375

Софийски Университет  
„Свети Климент Охридски“



Биологически Факултет  
Катедра „Обща и промишлена  
микробиология“

МАГИСТЪРСКА ПРОГРАМА  
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ НА  
ХРАНИТЕ



## МАГИСТЪРСКА ПРОГРАМА “КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ”

Предлаганата магистърска програма предоставя насочено обучение по качество и безопасност на храните в три различни аспекта – контролен, управленски и регулаторен. **Структурата на програмата включва три основни модула**, свързани с изучаването на храните като динамични системи, в които микробиологичните и химичните фактори водят до промени в качеството, запознаване със стандартизираните методи за контрол на храни, както и със системите за управление на качеството и продуктовата сертификация.

### ИЗИСКВАНИЯ И ПРИЕМ НА КАНДИДАТИТЕ

**Кандидатите за обучение** трябва да притежават ОКС „Бакалавър“ от професионални направления: Биологични науки, Технически науки (Биотехнологии), Растиевъдство, Хранителни технологии, Ветеринарна медицина, Химически науки.

### ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО

**Продължителността на обучението** е три семестъра, като първите два включват аудиторни и лабораторни занятия, както и практикум в реално функциониращи контролни органи и лаборатории за анализ на риска и контрол на качеството, а третият е посветен на изготвянето на дипломна работа. Магистърската програма носи 90 кредита, базирани на Европейската система за трансфер на кредити (ECTS).



### ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

- **Редовна, платена форма на обучение и по държавна поръчка**
- Провежда се на територията на Биологически Факултет при СУ “Свети Климент Охридски”;
- Обучението започва през октомври със зимен семестър.

### ОБУЧЕНИЕ

**Учебният план** включва осем задължителни и три избираеми дисциплини, които се подбират измежду осем възможни.

Осъществява се съвместно от хабилитирани преподаватели на Биологически факултет и гост-лектори от БАН.



## ПРОФЕСИОНАЛНА РЕАЛИЗАЦИЯ

**Дипломираните специалисти** със степен “МАГИСТЪР” по “Качество и безопасност на храните” могат да се реализират като:

- специалисти по контрол на храни в сертифицирани лаборатории за анализ и контрол на храни;
- мениджъри (отговорници) по качеството на храните в производствени или търговски предприятия;
- експерти по безопасността на храните в системата на официалния контрол (РИОКОЗ, ДВСК, Министерство на земеделието и храните, Министерство на здравеопазването);
- експерти на HACCP екип (съгласно СА), ръководители на екипи по безопасността на храните (съгласно ISO 22000) или представители на ръководството по безопасността на храните (съгласно IFS) в производствени или търговски предприятия;
- консултанти по разработването на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- одитори на системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните.