



УТВЪРДИЛ: .....

Декан

Дата .....

## СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ "СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ"

**Факултет: Биологически**

Специалност: (код и наименование)

Б	Л	М	2	1				
---	---	---	---	---	--	--	--	--

**МОЛЕКУЛЯРНА БИОЛОГИЯ**

**Магистърска програма:** (код и наименование)

Б	Л	М	2	1	2	1	1	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

**МИКРОБИОЛОГИЯ И МИКРОБИОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ**

### УЧЕБНА ПРОГРАМА

Дисциплина:

3	0	6	2
---	---	---	---

(код и наименование)

**ХРАНИТЕЛНА МИКРОБИОЛОГИЯ**

**Преподавател: проф.д-р Петя Христова**

Асистенти: доц.д-р Йоана Кижева

Учебна заетост	Форма	Хорариум
Аудиторна заетост	Лекции	45
	Практически упражнения	30
<b>Обща аудиторна заетост</b>		<b>75</b>
Извънаудиторна заетост	Реферат	45
	Доклад/Презентация	10
	Самостоятелна работа в библиотека или с ресурси	10
<b>Обща извънаудиторна заетост</b>		<b>75</b>
<b>ОБЩА ЗАЕТОСТ</b>		<b>150</b>
<b>Кредити аудиторна заетост</b>		<b>2.5</b>
<b>Кредити извънаудиторна заетост</b>		<b>2.5</b>
<b>ОБЩО ЕКСТ</b>		<b>5.0</b>

№	Формиране на оценката по дисциплината	% от оценката
---	---------------------------------------	---------------

1.	Workshops {информационно търсене и колективно обсъждане на доклади и реферати)	40
2.	Изпит	60

#### **Анотация на учебната дисциплина:**

Курсът по “Хранителна микробиология“ запознава студентите с природата на микроорганизмите обитаващи първичните хранителни субстрати и участващи в трансформацията на хранителните компоненти, с факторите определящи растежните параметри на микроорганизмите в различни видове храни (месни, морски, млечни, хлебни, пресни и ферментирани плодове и зеленчуци и др.). Дава възможност за по-добро разбиране на микробната екология на храните и формите на бактериална комуникация в тях. Разглеждат се методите за пробовзимане и идентификация на микроорганизмите и техните метаболити, както и подходите за съхранение и консервиране на храните. В курсът е предвидено запознаване с принципите и приложението на прогнозната микробиология за консервирането на храни. **Разделът „Хранителни продукти“** запознава студентите както с методите, подходящи за откриване, количествено определяне и идентификация на микрофлората в хранителни продукти от различен произход според стандартизираните критерии на БАБХ, така и с основните елементи на микробиологично осигуряване на качеството за снабдяване, производство и дистрибуция на безопасни за потребителите храни. Курсът предлага обучение по референтните методи за диагностика на индикаторните микроорганизми за храни. За адекватната оценка на качеството и безопасността на храните се предвижда изучаване на природата на заболяванията предавани чрез храните и тяхната епидемиология. Условие за допускане до теоретичен изпит е задължителната (100%) посещаемост и участие в практическите занятия. Крайната оценка по дисциплината се формира като обща от писмен изпит под формата на тест и от защитата на реферат, изготвен по зададена тема.

#### **Предварителни изисквания:**

Добра подготовка по микробиология, биохимия, физиология и биохимия на микроорганизмите в бакалавърската степен на обучение

#### **Очаквани резултати:**

В резултат на обучението по утвърдената учебна програма на дисциплината студентите ще придобият

- **знания** за микроорганизмите, участващи в процесите на приготвяне и разваляне на храните, техните особености, методите за контрол
- **умения** за анализ и идентифициране на микрофлората на хранителни продукти според възприети критерии и стандарти
- **самостоятелност и отговорност** за работа в екип, дизайн и планиране на експеримент, анализ и интерпретация на специфични научни резултати, използване на чуждоезична научна литература, публично представяне на научни резултати. .