



ПЛОВДИВСКИ УНИВЕРСИТЕТ
"ПАИСИЙ ХИЛЕНДАРСКИ"

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

Х И М И Ч Е С К И Ф А К У Л Т Е Т

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Илиян Иванов)

Ректор:

(доц. д-р Запрян Козлуджов)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност «Хранителна химия»

редовно обучение

образователно-квалификационна степен «Магистър»

Учебният план

е приет на Факултетен съвет с Протокол № 146 / 14. 06. 2012 год.

и одобрен от Академичния съвет с Протокол № 15 / 25. 06. 2012 год.

влиза в сила от учебната 2012/2013 год.

Факултет

Химически

Професионално направление

4.2. Химически науки

Специалност

Хранителна химия

Форма на обучение

Редовно

Анотация

Магистърска програма „Хранителна химия” дава възможност студентите да придобият основни знания в областта на хранителната химия, да познават състава и структурата на основните компоненти на хранителните продукти, промените които настъпват в тях при технологичната им преработка и съхранение. Основната цел на програмата е да бъдат подготвени квалифицирани специалисти химици за анализ и оценка на качеството на хранителните продукти, установяване на наличието на биологично активни вещества и добавки в храните, установяването на фалшификации, примеси и вредни вещества, съдържащи се в хранителните продукти, установяване на тяхната пълноценност, безопасност и токсичност, познаване на изискванията за рационално хранене и оптимално провеждане на технологичния процес.

Професионална квалификация

ХИМИК - ХРАНИТЕЛНА ХИМИЯ

Равнище на квалификация

Образователно-квалификационна степен: „**Магистър по хранителна химия**”

Специфични изисквания за достъп (прием)

По предлаганата магистърска програма могат да се обучават студенти, завършили бакалавърска степен на Пловдивски Университет (спец. Химия, Химия и физика, Биология, Биология и химия, Биология и екология), както и от други университети, изучавали основните химически дисциплини (Университет по Хранителни Технологии, Аграрен Университет).

Магистърска програма „Хранителна химия”, редовно обучение е с продължителност 2 семестъра. Редовното обучението може да бъде по държавна поръчка и платено.

- за държавна поръчка класирането става на базата на успеха от дипломата за бакалавърска степен;

- за платено обучение могат да участвуват всички завършили бакалавърската степен, с успех добър (3.50).

Ред за признаване на предходно обучение

- ECTS – координатор на Химическия факултет – доц. д-р В. Стефанова; e-mail: stefanova@uni-plovdiv.bg дава първоначална информация и насоки за възможностите за признаване и присъждане на кредити от предходно обучение, в зависимост от конкретния случай.

- **Процедури за признаване:**

Първи вариант: Признаване на кредити на база представени документи (академична справка или диплома от предишно обучение) от друго ВУ;

Втори вариант: Признаване на кредити въз основа на представяне на официално издадени международни дипломи и сертификати за предхождащо обучение с пълно описание на наименованието на учебните дисциплини, хорариума и броя ECTS кредити.

Квалификационни изисквания и правила за квалификация

За придобиване на квалификацията „Магистър по хранителна химия” са необходими 75 кредита, от тях 50 кредита са от задължителни химически дисциплини по специалността, 10 кредита са от избираеми дисциплини, и 15 от дипломна работа или държавен изпит.

Профил на програмата (специалността)

Учебният план включва 8 дисциплини, от които 6 завършват с изпит, а 2 с текуща оценка.

Задължителните дисциплини Химия на хранителните продукти, Хранителна химия, Хранене и хигиена на храните са 66,7 % от общия брой кредити по специалността. Делът на избираемите дисциплини е 13,3 %.

Лабораторните упражнения съставляват 52,2 % от общата аудиторна заетост, което спомага за формирането на практически умения, необходими за самостоятелна работа в лаборатория.

Занятията през двата семестъра са разпределени равномерно по отношение на учебна натовареност, като през втория семестър са предвидени изучаването на избираемите дисциплини.

Основни резултати от обучението

Програмно-специфични компетентности на завършилите специалисти

Магистър по Хранителна химия

1. Задълбочени познания в областта на хранителната химия и химията на хранителните продукти – структура, химични и физиологични свойства на основните нутриенти (въглехидрати, липиди, протеини), съдържание и състав на биологично активни вещества, както и въздействието им върху човешкия организъм;

2. Практически умения за провеждане на химичен експеримент и познаване на правилата за безопасна работа в химически лаборатории за анализ на храни;

3. Познаване на основните физикохимични показатели, характеризиращи състава и свойствата на хранителните продукти;

4. Използване на съвременни методи за анализ на хранителни продукти по отношение на техния състав и физикохимични показатели;

3. Способност за обобщаване на химически данни и информация, интерпретация на получените резултати, даващи възможност за оценка качеството на хранителните продукти и тяхната автентичност;

5. Способност за наблюдение, контрол и документиране на различни технологични процеси при производството на различни хранителни продукти;

6. Работа с нормативни документи – международни и български стандарти, регламенти и препоръки на българското законодателство и Световната здравна организация.

Професионален профил на завършилите

Специалистите с квалификационна степен „Магистър по хранителна химия” са теоретично и практически подготвени:

- да анализират и оценяват хранителни продукти по стандартизирани методи (БДС, ISO и др.);
- за работа в аналитични лаборатории за контрол и оценка качеството на хранителни продукти към фирми, производители на храни;
- за работа в организациите за контрол и окачествяване на хранителни продукти – Булгарконтрола АД, ХЕИ, БАБХ, РИОСВ, РИОКОЗ, оторизирани и акредитирани лаборатории, където аналитичната работа е изключително по стандартизирани методи – международни и български;
- за реализация и в сродни направления на хранителната промишленост – козметика, фармация и др.

Възможности за продължаване на обучението

Успешно завършилите студенти могат да продължат обучението си за получаване на образователно - квалификационна степен “Магистър”, и по други обявени магистърски програми в Химическия факултет на ПУ или други ВУЗ.

Дипломираните Магистри по Хранителна химия могат да продължат образованието си като докторанти във всички висши училища в Република България и ЕС, които провеждат обучение в професионално направление 4.2. Химически науки.

**Диаграма на структурата на курсовете с кредити
за магистърска програма Хранителна Химия
редовно обучение**

№	Код по ECTS	Учебен курс/дисциплина	Аудиторни				Извън аудиторни	Общо	К	Фи
			АО	Л	С	ЛБ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1-ви семестър										
1		Хранителна химия	135	60	0	75	165	300	10	И
2		Химия на хранителните продукти I част	45	30	0	15	135	180	6	И
3		Хранене и хигиена на храните	90	60	30	0	120	210	7	И
4		Научно изследователска практика I	75	0	0	75	135	210	7	Т
Общо за 1-ви семестър			345	150	30	165	555	900	30	
2-ри семестър										
1		Химия на хранителните продукти II част	135	45	15	75	165	300	10	И
2		Избираема дисциплина I	45	30	15	0	105	150	5	И
3		Избираема дисциплина II	45	30	15	0	105	150	5	И
4		Научно изследователска практика II	120	0	0	120	180	300	10	Т
Общо за 2-ри семестър			345	105	45	195	555	900	30	
Общо за целия курс на обучение:			690	255	75	360	1110	1800	60	
Форма на дипломиране:			Защита на дипломна работа или държавен изпит (писмен)						15	
Общ брой кредити:			75							

Студентите избират по 1 учебна дисциплина от предложените списъци:										
Избираема дисциплина I										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		Химия на хранителните добавки и контаминанти	45	30	15	0	105	150	5	И
2		Методи за анализ на хранителни продукти	45	30	15	0	105	150	5	И
3		Производство и анализ на ароматично-вкусови продукти	45	30	15	0	105	150	5	И
Избираема дисциплина II										
1		Чужди вещества в хранителните продукти	45	30	15	0	105	150	5	И
2		Производство, преработка и анализ на хранителни мазнини	45	30	15	0	105	150	5	И
3		Производство, преработка и анализ на хранителни продукти богати на протеини	45	30	15	0	105	150	5	И
4		Производство, преработка и анализ на хранителни продукти богати на въглехидрати	45	30	15	0	105	150	5	И

Легенда:	
Аудиторни часове в семестъра:	АО – общ брой, от тях Л – за лекции; С – за семинари; Лб – за лабораторни упражнения.
Извънаудиторни часове в семестъра:	Сп – за самостоятелна работа/подготовка.
Други означения	К – ECTS кредити; Фи – форма на изпитване (със стойности И – изпит, Т – текуща оценка)

Правила за изпитите, оценяване и поставяне на оценки:

Всички изпити са писмени и се провеждат в рамките на сесията след края на семестъра. Формата на провеждане на изпита зависи от спецификата на дисциплината и може да бъде:

- писмена работа върху обявен изпитен конспект;
- тест, включващ активни или пасивни въпроси;
- решение на проблем или задачи.

За всяка дисциплина се обявяват най-малко две допълнителни дати за изпит.

През семестъра се провеждат колоквиуми, контролни, или курсови работи, които са съобразени със спецификата на изучаваните дисциплини и са обявени в съответната учебна програма на курса. Чрез осъществяване на текущ контрол в рамките на семестъра се създава възможност студентите да организират по-добре времето си и да усвоят задълбочено изучаваната материя.

Критериите за формиране на оценката, както и степента на тежест, с която резултатите от текущ контрол на знанията на студентите се включват в крайната оценка, зависят от спецификата на изучаваната дисциплина и се обявяват в учебната програма на всяка дисциплина.

Студентите могат да се запознаят с резултатите от всяка писмена работа (изпитна или от текущ контрол) и да получат мотивираното мнение на оценяващия преподавател.

Писмените материали от проверката на знанията и уменията се съхраняват за срок не по-малък от една година от провеждането на изпита.

Защитите на дипломни работи и държавните изпити се провеждат от Държавна изпитна комисия, назначена със заповед на Ректора.

Изисквания за завършване:

Успешна защита на дипломна работа или успешно положен писмен Държавен изпит по Хранителна химия

Директор (или отговорник) на програма:

Ръководител на магистърска програма **Хранителна химия:**

доц. д-р Магдален Златанов

Телефон: 032/ 261 269

e-mail: magzlat@uni-plovdiv.bg