



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 Веселин Кметов)

Ректор:

(проф. д-р Румен Младенов)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност «Хранителна химия»

редовно обучение

образователно-квалификационна степен «Магистър»

Учебният план

е приет на Факултетен съвет с Протокол № 215 / 18 февруари 2020 год.

и одобрен от Академичния съвет с Протокол № 8 / 1 юни 2020 год.

влиза в сила от учебната 2020/2021 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 магистърската програма могат да се обучават студенти, притежаващи диплома за ОКС „бакалавър“ в едно от следните професионални направления: 4.2 Химически науки, 1.3 Педагогика на обучението по химия, 5.10 Химични технологии, 5.12 Хранителни технологии или диплома, в която фигурират оценки и кредити по дисциплините Неорганична химия, Органична химия, Аналитична химия и Физикохимия.

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 участват всички завършили бакалавърската степен, с успех добър (3.50).

Ред за признаване на предходно обучение

- ECTS – координатор на Химическия факултет – проф. д-р Г. Антова; e-mail: ginant@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 52 кредита са от задължителни химически дисциплини по специалността, 8 кредита са от избираеми дисциплини, и 15 от дипломна работа или държавен изпит.

Профил на програмата (специалността)

Учебният план включва 10 дисциплини, от които 6 завършват с изпит, а 4 с текуща оценка.

Основните дисциплини на магистърска програма, съставляващи 62% от ECTS кредитите са Химия на хранителните продукти, Хранителна химия, Хранене и хигиена на храните, Химия на хранителните добавки и Чужди вещества в хранителните продукти.

Лабораторните упражнения съставляват около 61% 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 първия и втория семестър е предвидено изучаването на по 1 избираема дисциплина.

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;

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

6. Наблюдение, контрол и документиране на различни технологични процеси при производството на различни хранителни продукти;

7. 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 държавни институции и частни акредитирани лаборатории, осъществяващи контрол върху качеството и безопасността на храни и земеделска продукция, оторизирани и акредитирани лаборатории, където аналитичната работа е изключително по стандартизирани методи – международни и български;
- да оценяват правилно пълноценността и безопасността на изследваните храни и напитки и да правят препоръки за оптимизиране на техния състав и технология;
- 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	135	270	9	И
2		Химия на хранителните продукти I част	45	30	0	15	75	120	4	И
3		Хранене и хигиена на храните	90	60	30	0	120	210	7	И
4		Избираема дисциплина I	60	30	0	30	60	120	4	Т
5		Научно изследователска практика I	75	0	0	75	105	180	6	Т
Общо за 1-ви семестър			405	180	30	195	495	900	30	
2-ри семестър										
1		Химия на хранителните продукти II част	135	45	15	75	135	270	9	И
2		Химия на хранителните добавки	45	30	0	15	75	120	4	И
3		Чужди вещества в хранителните продукти	45	30	0	15	75	120	4	И
4		Избираема дисциплина II	60	30	30	0	60	120	4	Т
5		Научно изследователска практика II	120	0	0	120	150	270	9	Т
Общо за 2-ри семестър			405	135	45	225	495	900	30	
Общо за целия курс на обучение:			810	315	75	420	990	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 избираемите за съответния семестър										
Избираема дисциплина I										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		Методи за анализ на хранителни продукти	60	30	0	30	60	120	4	Т
2		Комбинирани хроматографски техники	60	30	0	30	60	120	4	Т
3		Съвременни тенденции в пробоподготовката	60	30	0	30	60	120	4	Т
4		Стокознание на хранителните продукти	60	30	0	30	60	120	4	Т
5		Химия и технология на ароматично-вкусови продукти	60	30	0	30	60	120	4	Т
Избираема дисциплина II										
1		Метрология и управление на качеството	60	30	30	0	60	120	4	Т
2		Функционални храни	60	30	30	0	60	120	4	Т
3		Етикетиране на храните	60	30	30	0	60	120	4	Т
4		Хранителна и питейна индустрия в България	60	30	30	0	60	120	4	Т

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“:

проф. д-р Гинка Антова

e-mail: ginant@uni-plovdiv.bg

Телефон: 032/ 261 290