

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗА МАГИСТЪРСКА ПРОГРАМА „ХРАНИТЕЛНА ХИМИЯ“

1. Образователни цели (знания и умения, необходими за успешна професионална дейност; общо теоретична и специална подготовка и др.)

Образователните цели на магистърска програма „Хранителна химия“ включват:

- задълбочени познания в областта на хранителната химия и химията на хранителните продукти – структура, химични и физиологични свойства на основните нутриенти (въглеhidрати, липиди, протеини), съдържание и състав на биологично активни вещества (витамини, стероли, токофероли, каротеноиди, есенциални мастни киселини), както и въздействието им върху човешкия организъм;
- теоретична подготовка върху основните компоненти и физикохимични показатели, характеризиращи състава и свойствата на хранителните продукти, както и върху промените които настъпват в тях при технологичната им преработка и съхранение;
- познания върху съвременни методи за анализ на хранителни продукти по отношение на техния състав и физикохимични показатели;
- умения за работа с нормативни документи – международни и български стандарти, регламенти и препоръки на българското законодателство и Световната здравна организация;
- специфични практически умения за провеждане на химичен експеримент и познаване на правилата за безопасна работа в химически лаборатории за анализ на храни;
- обучение върху способността за обобщаване на химически данни и информация, интерпретация на получените резултати, даващи възможност за оценка качеството на хранителните продукти и тяхната автентичност.

2. Условия за достъп и срок на обучение

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 и задочно обучение е с продължителност 2 семестъра. Образователните цели се постигат чрез провеждането на лекционни курсове, изучаващи груповия и индивидуален състав на хранителните продукти с основен акцент върху структурните, функционалните и физикохимичните им свойства, влияещи върху качеството и хранителната стойност на продуктите. Магистърската програма *„Хранителна химия“* включва следните основни дисциплини: *“Химия на хранителните продукти”*, *“Хранителна химия”*, *“Хранене и хигиена на храните”* и *научно-изследователска практика*. Формата на завършване е защита на дипломна работа или държавен изпит. Общо за целия курс на обучение студентите получават 75 кредита (33 кредита от задължителни химически дисциплини, 10 от избираеми дисциплини, 17 от научно – изследователска практика и 15 от дипломна работа или държавен изпит). Дипломираните специалисти получават професионална квалификация: Магистър ХИМИК - ХРАНИТЕЛНА ХИМИЯ.

Основната цел на програмата е да бъдат подготвени квалифицирани специалисти - химици за:

- анализ и оценка на качеството на хранителните продукти;
- установяване наличието на биологично активни вещества и добавки в храните;
- установяване на фалшификации, примеси и вредни вещества, съдържащи се в хранителните продукти.

3. Професионални компетенции

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;
- 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, биогорива и др.

Магистрите по „Хранителна химия” трябва да притежават следните специфични умения:

- да осъществяват научно-изследователска и развойна дейност в областта на хранителната химия и да ръководят научно-изследователски екипи, лаборатории, фирми и др.;
- да реализират аналитично-контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни продукти;
- да консултират и инспектират суровините и продуктите на хранително-вкусовата промишленост в пътя им от производителя до крайния консуматор;
- да правят преценки и да намират решения на проблеми по отношение на химичния анализ и контрол на хранителните продукти;
- да извършват организационно-управленска дейност;
- да решават отговорни задачи в периметъра на дейности от държавната администрация.

4. Професионална реализация

Придобилите образователно-квалификационна степен “Магистър” по „Хранителна химия” могат да се реализират като ръководители и експерти в:

- аналитични лаборатории за анализ и контрол на качеството на хранителни продукти към фирми, производители на храни;
- 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;
- в научно-изследователски лаборатории в (и извън) страната.

Студентите, придобили образователно-квалификационна степен “Магистър” по „Хранителна химия“ могат да продължат обучението си по обявените докторантски програми в Химическия факултет на ПУ или в други висши училища за получаване на образователно – научната степен “Доктор”.