

## Магистърски курс „Качество и безопасност на храните – методи за контрол”

Професионална квалификация: Агроном по контрол на храните

Форми на обучение: Редовно и Задочно

### Анотация

Магистърският курс „Качество и безопасност на храните – методи за контрол” е предназначен да подготвени квалифицирани специалисти, които да извършват анализ и оценка на качеството на хранителните суровини и продукти, установяване на тяхната пълноценност, безопасност и токсичност, наличието на биологично активни вещества и изготвяне на заключителна оценка от получените резултати според изискванията на националното законодателство. Студентите ще бъдат запознати със състава и структурата на основните компоненти на хранителните суровини и продукти и промените, които настъпват в тях при технологичната им преработка и съхранение.

Изучавани дисциплини според завършената област на висше образование

Дисциплини	ОКС бакалавър СПН/ДПН / СОВО
Основни дисциплини	
Хранителна химия, хранене и хигиена на храните.	✓
Пробовземане и подготовка за анализ на суровини и храни от растителен и животински произход	✓
Органолептичен анализ	✓
Химични методи за определяне на макро и микроелементи в суровини и храни	✓
Хранителна биохимия.	✓
Управление на качеството и безопасността на храните	✓
Законодателство и нормативни документи	✓
Съвременни инструментални методи за определяне на макро и микроелементи в суровини и храни	✓
Хроматографски методи за изолиране и идентифициране на органични субстанции.	✓
Микробиологични методи за контрол на качеството на суровини и храни	
Избираеми дисциплини	
Физични методи за контрол на качеството на храните	✓
Влияние на тежките метали върху качеството на храните	✓
Методи за определяне на детоксиканти и антиоксиданти в храните	✓
Съхранение на плодове и зеленчуци	✓

*Форма на дипломиране:* Писмен държавен изпит или Защита на магистърска теза

*Възможности за реализация:* Дипломираните магистри по „Качество и безопасност на храните – методи за контрол” се предвижда да се реализират като:

- инспектори или експерти по безопасността на храните в системата на официалния контрол (РИОКОЗ, ХЕИ, ДВСК, Министерство на земеделието и храните, Министерство на здравеопазването);
- като специалисти за работа в оторизирани и акредитирани лаборатории, където се извършва анализ на хранителни продукти и суровини по стандартизирани методи;
- експерти при разработването на национални и международни проекти;
- отговорници по качеството и безопасност на храните в производствени или търговски предприятия;
- научни работници, асистенти във ВУЗ и научно-изследователските институти на БАН и СА;
- експерти по контрол на качество и безопасност на храни в отделни министерства и ведомства;

Успешно завършилите студенти могат да продължат обучението си за получаване на ОКС “Магистър”, и по други обявени магистърски програми в АУ или други ВУЗ.

- Дипломираните Магистри по Качество и безопасност на храните – методи за контрол могат да продължат образованието си като докторанти във всички висши училища в Република България и ЕС, които провеждат обучение в същото професионално направление.

- Завършилите специалността ще притежават познания и умения, които ще им позволят да провеждат научноизследователска дейност, да анализират, оценяват и контролират качеството на хранителните суровини и продукти, да участват в реализирането на национални и международни проекти.

*Водеща катедра:* Обща химия, отговорник – Проф. д-н Красимир Иванов, тел: 032 / 654 204, 240