

СПЕЦИАЛНОСТ “ХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”

Специалност “ХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ” подготвя инженери, които могат да работят като ръководители и сътрудници на производствени, контролни и изследователски лаборатории за храни и напитки; в управлението, контрола и оценката на производствено технологичните процеси; в анализа, сертификацията на суровини, полуфабрикати и готова продукция; в хранителното законодателство; в производството на функционални и лечебни храни и напитки.

Снимка

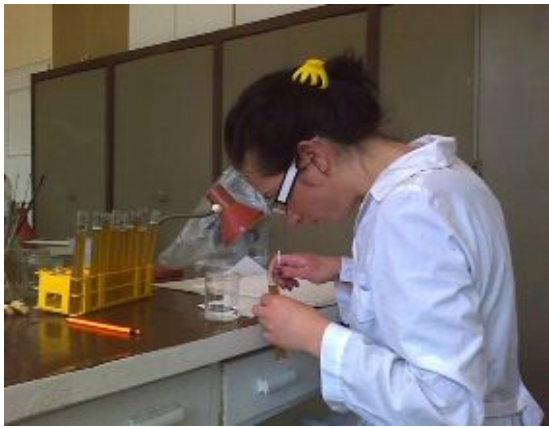


1.

Студенти трети курс от специалността „Химия и микробиология на храните“ на посещение в предприятие

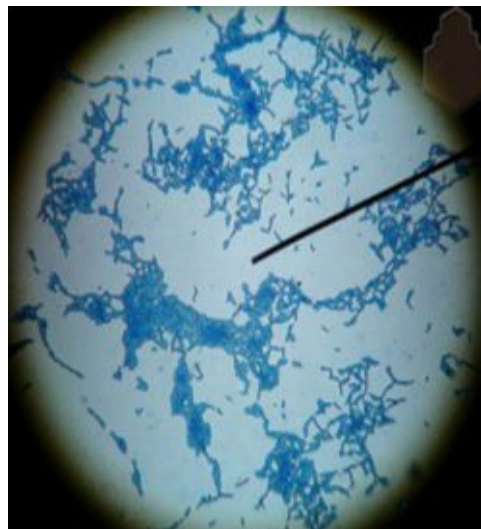
Специалистът, завършил ОКС „БАКАЛАВЪР“ по специалността “ХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”, притежава знания и умения:

- на експерт по химичен анализ и контрол в областта на Хранителната наука и технологии;
- на експерт по биохимичен анализ и контрол в областта на Хранителната наука и технологии;
- на експерт по микробиологичен анализ и контрол в областта на Хранителната наука и технологии;



Снимки 2 и 3. Студенти от специалността на упражнения по дисциплините „Хранителна микробиология“ и „Микробиологичен контрол на храните

- да осъществява научно–изследователска и развойна дейност в областта на хранителната и вкусова технология и да ръководи научно–изследователски екипи, лаборатории, фирми и др;
- да реализира аналитично–контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни и вкусови продукти;
- да консултира и инспектира суровините и продуктите на хранително вкусовата и питейната промишленост по веригата от производителя до крайния консуматор;
- да извършва организационно–управленческа дейност на функционални и лечебни храни;



Снимка 4. Студенти на кръжок по „Органична химия“; Снимка 5. Микроскопска картина наблюдавана от студентите на упражнения по“ Микробиология“

- да решава отговорни задачи в периметъра от дейности на Министерството на земеделието и горите, Министерството на икономиката, Министерството на търговията, Министерството на образованието и науката, Министерството на околната среда, голям брой фирми и др.



Снимки 6 и 7 Упражнения по дисциплините „Биологично-активни вещества и „ Обща хранителна химия“, където студентите реално получават храни на молекулно ниво с повишена биологична активност

Специалистът, завършил ОКС „БАКАЛАВЪР” по специалността “ХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”, може да изпълнява следните видове дейности:

- аналитично–контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни и вкусови продукти;
- експерт в различни административни звена;
- изследователска и развойна дейност в областта на хранителната технология и вкусовата технология;
- преподавател в специализираните училища от системата на средното образование.



Снимка 8. Студенти от випуск 2009 (първия випуск) на специалността „Химия и микробиология на храните“ заедно със своите преподаватели след първата защита на дипломни работи.

Тези **специалисти** имат право да продължат образованието си в ОКС “магистър”.



Снимка 9. Випуск 2011 година



Снимка 10. Випуск 2010 година

Почти всички завършили студенти работят по специалността си в химични, микробиологични и производствени лаборатории, както и в предприятия от ХВП.

Катедра „Органична химия и микробиология“ и специалността „Химия и микробиология на храните“ има фейсбук станица <http://www.facebook.com/group.php?gid=357399241902>, където може да споделяте и питате за всичко, което ви интересува.

От 2011 година катедрата положи традиция по засаждане на дръвче в двора на университета от всеки завършващ випуск на специалността „Химия и микробиология“.



Випуск 2011 година на специалността „Химия и микробиология на храните“ заедно с преподаватели от катедрата „Органична химия и микробиология“ пред посаденото от тях дърво Пауловня.