

СПЕЦИАЛНОСТ

„АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ“

Магистърът по „Анализ и контрол на хранителни продукти“ получава химични, инженерни, икономически, управленски и широко професионални знания в областта на своята специалност. Той е подготвен да познава и използва съвременните химични и инструментални методи за анализ, лабораторни апарати и съоръжения. Това ще му позволи да свързва целесъобразно и ефективно всички достижения на аналитичната наука във фундаментален и приложен аспект, с цел задоволяване изискването на обществото за поддържане качеството, безвредността и сигурността на храните. Придобитите знания в тази област на науката гарантират компетентност на завършилия специалист да се справи с организацията, контрола и управлението на технологичните процеси при производството на качествени и здравословни храни. Той може да прилага модерен мениджмънт, планиране и надеждна инвестиционна политика в технологии, касаещи получаването на висококачествена продукция.

Дипломираният магистър по специалност "Анализ и контрол на хранителни продукти" притежава знания и умения в следните научни направления:

- **хранително-химично:** хранителна химия, хранителен анализ, колоидна химия на хранителни системи, хранителен аромат, биофизикохимия, безопасност на храна;
- **биологично:** хранителна биохимия и микробиология, биохимичен и микробиологичен анализ и контрол;

- **други:** сензорен анализ, моделиране на технологичните процеси, компютърни комуникации, управление на предприятията, бизнес етика, патентно дело и хранително законодателство, научно-изследователска и преподавателска дейност.

Завършилите специалност "Анализ и контрол на хранителни продукти" с образователно-квалификационна степен "магистър" могат да работят като специалисти, организатори и ръководители в:

- системата на аналитично-контролната дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни, вкусови и биотехнологични продукти;

- системата на производствената и научно-изследователска дейност в областта на хранителната технология, вкусовата технология и биотехнологията;

- експертни дейности по химичен анализ и контрол в областта на хранителната наука и технологии;

- консултантски дейности за качеството и безопасността на суровините и продуктите на хранителната, вкусовата и биотехнологията по пътя им от производителя до крайния консуматор;

- дейности, свързани с преподаването в специализирани средни и висши училища.

Придобитата от студентите през време на обучението им квалификация дава възможност за продължаване на образованието в следващата степен "доктор".

