



# ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ-СОФИЯ

УТВЪРЖДАВАМ

Ректор:

/ Чл.-кор.проф. дтн.инж. Георги Михов /

Дата: 04. X. 2019г.



Образователно-квалификационна степен:

Магистър

Професионална квалификация:

Инженер по Безопасност на храните

Срок на обучение:

1,5 години

Форма на обучение:

редовна

## КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на магистър по специалността

“ Безопасност на храните”

от професионално направление 5.12.“Хранителни технологии”

за завършили образователно-квалификационна степен “бакалавър”  
от професионално направление 5.12.“Хранителни технологии”

## **1.Образователни цели на специалността**

Целта на обучението по специалността “Безопасност на храните” от професионално направление 5.12.“Хранителни технологии” е да осигури специализирана професионална подготовка в съответствие с държавните изисквания за образователно-квалификационна степен “магистър”. Обучението по специалността има за основна цел да се подготвят висококвалифицирани инженер – технологи, с необходимата фундаментална подготовка по специалността, с управленски познания и способности за реализация в хранително-вкусовия отрасъл и туризъм, с формирани умения за анализиране, оценяване, планиране, организация и контрол на производството на различните хранителни продукти и начините за тяхното оползотворяване в туризма.

## **2. Знания и умения, необходими за успешна професионална дейност**

В процеса на обучението си магистърът по специалността “Безопасност на храните” от професионално направление 5.12.“Хранителни технологии” трябва да получи знания и умения, които ще му позволяят:

- да контролира и управлява състава и качеството на храните;
- да контролира и управлява качеството на сировините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- да провежда необходимия органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- да участва в проектиране, устройство, изграждане, ремонт и експлоатация на хладилници и хладилни съоръжения;
- да контролира безопасността на храните.

## **3.Общотеоретична подготовка**

Магистърът по специалност “Безопасност на храните” получава подготовка и знания в областта на изучаваните специални дисциплини, които са: инструментални методи за анализ, хранителна биохимия и др.

## **4.Специална подготовка**

Специалната подготовка на магистъра по специалност “Безопасност на храните” се получава от изучаваните специални дисциплини, които са: хранителна биохимия, химична и физична безопасност на хани, функционални хани и здравословно хранене, функционални хранителни добавки, микробиологична безопасност на хани, добри производствени практики, системи за управление на безопасността на храните, национални особености на храненето и др.

## **5.Професионални компетенции и реализация**

- да заема изпълнителски и ръководни длъжности като специалист по хани, хранене, диетолог;
- да работи като консултант по диетично и здравословно хранене;

- да упражнява хотелиерска, ресторантърска и информационно-консултантска дейност;
- да извършва експертни дейности, свързани с организация на работата, управление на персонала и ресурсите в категоризирани туристически обекти у нас и в чужбина;
- да работи като инструктор по хранене;

## **6. Области на професионална реализация на завършилия обучението по специалността**

Завършилите степен магистър по специалност “Безопасност на храните” могат да работят като:

- ръководители на отдели в Агенцията по храните;
- ръководни кадри в производствените единици за създаване на нови хранителни продукти за целенасочено хранене;
- специалисти в иновативните центрове и лаборатории по храни и хранене;
- да извършва и ръководи научно – изследователска и учебно – преподавателска дейност.



проф д-р инж. М. Йорданов /

Приета на ФС на ИПФ Сливен : Протокол № 13/ 23.07.2019г.

Утвърдена на АС на ТУ – София: Протокол № 7/ 25.09.2019г.