	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Оперативен документ	7.5.1_OD_1.0.1_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Квалификационна характеристика на специалност		Страница: 1 от 4

УТВЪРДИЛ:

РЕКТОР:.....
(проф. д-р Иван Станков)

ДЕКАН:.....
(доц. д-р инж. Кр. Георгиева)

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

за специалност

„БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ”

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ

5.12. „ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ”

**ЗА ОБРАЗОВАТЕЛНО – КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН
„МАГИСТЪР ”**

(за завършилите ОКС „бакалавър“ или ОКС „магистър” по специалности от други професионални направления)


**И ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ :
„МАГИСТЪР ПО БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ”**

**Срок на обучение: 2 години
Форма на обучение: редовно и задочно**

ЯМБОЛ, 2014 г.

Този документ не се предоставя и не се разпространява под никаква форма на трети лица без знанието и съгласието на Ректор и УПР на Тракийски университет гр. Стара Загора.

Този документ е НЕКОНТРОЛИРАН, когато е на хартиен носител и няма оригинални подписи или мокър печат

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Оперативен документ	7.5.1_OD_1.0.1_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Квалификационна характеристика на специалност		Страница: 2 от 4

**КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА
за специалност**

**"БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ"
от професионално направление 5.12. „Хранителни технологии”**

за образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР”
(за завършилите ОКС „бакалавър“ или ОКС „магистър” по специалности от други професионални направления)

**И ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ :
„МАГИСТЪР ПО БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ”**

1. Обща характеристика.

Успешно завършилите получават диплома за висше образование, образователно-квалификационна степен „магистър” и професионална квалификация „магистър по безопасност и качество на храните”.

Продължителността на обучението е 2 година (4 семестъра) за редовна и задочна форма на обучение.

2. Изисквания към подготовката на специалистите.

Да са завършили образователно-квалификационна степен „бакалавър“ или образователно-квалификационна степен „магистър” по специалности от други професионални направления, извън 5.10 Химични технологии, 5.11 Биотехнологии и 5.12 Хранителни технологии. Да притежават достатъчен обем знания по различните дялове на химичната наука, дисциплините, отнасящи се до технологията на храните от растителен и животински произход и др.

3. Професионални знания.


Магистър от професионално направление 5.12. „Хранителни технологии”, придобива допълнителни високоспециализирани практически и теоретични знания в областта на:

- Научно-изследователската и внедрителска дейност;
- Микробиологичните, химичните, технологичните, и законодателните аспекти на контрола на качеството и безопасността на храните;
- Анализа на храните;
- Контрола и управлението на технологичните процеси при производството на качествени и здравословни храни;
- Фирменото управление;
- Управлението на екипи;

Тези знания му позволяват да изразява теории, концепции, принципи и закономерности в областта на специалността, да проявява оригиналност в разработването и прилагането на нови идеи и решения в областта на хранителните технологии и производството на безопасни и

Този документ не се предоставя и не се разпространява под никаква форма на трети лица без знанието и съгласието на Ректор и УПР на Тракийски университет гр. Стара Загора.

Този документ е НЕКОНТРОЛИРАН, когато е на хартиен носител и няма оригинални подписи или мокър печат

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Оперативен документ	7.5.1_OD_1.0.1_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Квалификационна характеристика на специалност		Страница: 3 от 4

качествени храни, да демонстрира критично осъзнаване на знанията по специалността и връзките ѝ с други изучавани области.

4. Професионални умения.

Магистър по безопасност и качество на храните от професионално направление 5.12. „Хранителни технологии”, придобива следните умения:

- Да планира, организира, управлява, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси, отговорни за безопасността на храните;
- Да анализира и оценява микробиологичните, химичните и физичните опасности при производството на храните;
- Да идентифицира всички потенциални опасности, планира и осъществява специфични мерки за тяхното елиминиране или редуциране до приемливи нива;
- Да разработва, внедрява и поддържа добри хигиенни и производствени практики (ДХПП) в предприятията за съхранение, преработка и производство на храни;
- Да разработва, внедрява и поддържа системи за управление качеството и безопасността на храните в различни предприятия и структури от хранителната верига.
- Да познава лабораторните методи за анализ на храните;
- Да реализира аналитично-контролна дейност във всички сфери на хранителната промишленост;
- Да консултира и инспектира суровините и продуктите на хранителната промишленост в пътя им „от производителя до крайния консуматор”;
- Да усъвършенства своите знания и умения и да повишава своята квалификация във връзка с качеството и безопасността на храните;
- Да извършва научни изследвания в областта на хранителната технология и обработка на експериментални резултати;
- Да прилага творчески придобитите знания и умения в науката и практиката;
- Да извършва педагогическа дейност в средни и висши учебни заведения.

5. Компетентности.

Магистър по безопасност и качество на храните от професионално направление 5.12. „Хранителни технологии” притежава следните компетентности:

Самостоятелност и отговорност – Умее да изгражда организационни структури и самостоятелно да управлява екипи, да организира дейности, изискващи висока степен на съгласуваност, да проявява творчество и новаторство при изработването на проекти.


Компетентности за учене – Умее задълбочено да оценява познанията си и да оценява потребностите от нови знания, да се ориентира в сложно учебно съдържание, владее богат терминологичен апарат.

Комуникативни и социални компетентности – Умее да представя ясно и достъпно собствени схващания и формулировки на проблеми и възможни решения.

Професионални компетентности – Умее да проявява инициативност в работата, да извършва обосновани преценки и намира правилни решения в сложни ситуации.

Този документ не се предоставя и не се разпространява под никаква форма на трети лица без знанието и съгласието на Ректор и УПР на Тракийски университет гр. Стара Загора.

Този документ е НЕКОНТРОЛИРАН, когато е на хартиен носител и няма оригинални подписи или мокър печат

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Оперативен документ	7.5.1_OD_1.0.1_FTT	В сила от: 14.09.2011
	Квалификационна характеристика на специалност		Страница: 4 от 4

6. Професионална реализация.

Магистър по безопасност и качество на храните от професионално направление 5.12. „Хранителни технологии”, получават възможност да се реализират като:

- Ръководители на лаборатории, изследователски центрове и институти, свързани с функционирането на ДПП (GMP), системи за анализ на риска (HACCP), интегрирани системи за безопасност и качество (ISO 22000);
- Ръководители на колективи за разработване на нови хранителни продукти, изследователи, научни работници, докторанти;
- Експерти, консултанти и съветници при производството на безопасни и качествени храни;
- Експерти по контрол на качество и безопасност на храните в Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ);
- Експерти в отделни фирми и екипи за разработване на HACCP системи, в министерства, ведомства, неправителствени структури (комисия за защита на потребителите) и браншови организации;
- Експерти при разработването на национални и международни проекти;
- Мениджъри по безопасността и качеството на храните в предприятията за производство и съхранение на храни.

Този документ не се предоставя и не се разпространява под никаква форма на трети лица без знанието и съгласието на Ректор и УПР на Тракийски университет гр. Стара Загора.

Този документ е НЕКОНТРОЛИРАН, когато е на хартиен носител и няма оригинални подписи или мокър печат