

Специалност: БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
Код по ЕСТК: MsFS

Образователно-квалификационни степени: образователно-квалификационна степен “магистър”, професионална квалификация: “инженер по безопасност на храните”, Професионално направление 5.12. Хранителни технологии, Област на висше образование: 5. Технически науки

Форми на обучение: редовно обучение

Срок на обучение:

1 година - за завършили образователно-квалификационна степен „бакалавър“ по специалностите от професионално направление 5.12. Хранителни технологии;
2 години - за завършили образователно-квалификационна степен „професионален бакалавър“ по специалностите от професионално направление 5.12. Хранителни технологии

Завършване: държавен изпит или дипломна работа

Прием: по документи след завършена ОКС „ професионален бакалавър “ за всички специалности от ПН 5.12 Хранителни технологии

Достъп до по-нататъшно обучение: УХТ – Пловдив и Тракийски университет Стара Загора за други специалности в образователно-квалификационна степен “магистър”.

Актуалност: Специалността "Хранителни технологии в бита и туризма" съчетава класическите и модерни тенденции, свързани с многобройните и увеличаващи се приложения на хранителните технологии в съвременния свят.

Подготвят се висококвалифицирани инженер – технолози, 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.

Обща характеристика на обучението: Достатъчно по обем, съдържание и в достъпна форма по фундаментални и специални дисциплини. Гарантира успешно провеждане на производствена, технологична, експлоатационно-внедрителска дейност.

Образователни и професионални цели: Целта на обучение по специалността е да подготви студентите за професионалната дейност в съответствие с квалификационните характеристики на професионална квалификация “инженер по безопасност на храните”.

Реализация на завършилите специалисти:

- 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.