

## СПЕЦИАЛНОСТ ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ МЕСО, РИБА И ЯЙЦА

Катедра "Технология на месото и рибата" подготвя чрез две форми на обучение (редовна и задочна) висококвалифицирани специалисти с висше образование в следните ОКС и степени:

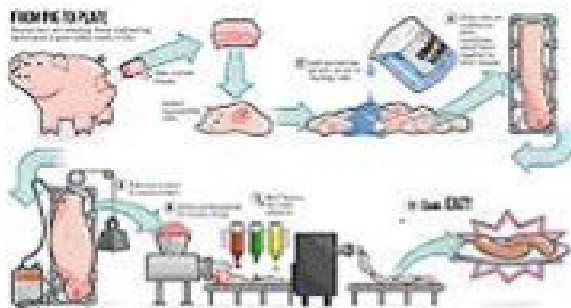
1. "Технология на месото и млякото", Бакалавър с професионална квалификация "ИНЖЕНЕР".

2. "Технология на продуктите от месо, риба и яйца", Магистър с професионална квалификация "МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР".

3. "Контрол и безопасност на храните от животински произход" Магистър с професионална квалификация "МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР".

4. Доктор по научна специалност "Технология на месните и рибните продукти".

Обучението за придобиване на ОКС **МАГИСТЪР** по специалност "Технология на продуктите от месо, риба и яйца" в редовна и задочна форма е с продължителност 1 година (2 семестъра) за студенти завършили специалност "Технология на месото и млякото", ОКС "Бакалавър" и 2 години (4 семестъра) за студенти завършили друга специалност. Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, с общ хорариум от 510 часа, предоставящи 60 (120) ECTS кредита. Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за процесите, продуктите, качеството и управлението на подотраслите на месната и рибната промишленост, каквито са: месодобива и птицеводство, месопреработката – преработка на месо от топлокръвни кланични животни, риболовното дело и рибопреработката, а също така и съпътстващи



безотпадни производства, каквито се явяват обработката на хранителни субпродукти, кръв, кожи, черва, хранителни и технически мазнини, продукти за фуражни цели. Специалността разполага с 3 учебни лаборатории, 1 научна лаборатория и 1 учебно - производствена база, обо-

рудвани със специализирана апаратура и измервателна техника.

Завършилите специалност "Технология на продуктите от месо, риба и яйца" с ОКС "МАГИСТЪР - ИНЖЕНЕР" могат да ръководят редица подотрасли на месната и рибната промишленост, каквито са: месодобива и птицеводство, месопреработката – преработка на месо от топлокръвни кланични животни и/или птиче месо, самостоятелно или съвместно, зайцеводство, добивът и обработката на месо от зайци и дивеч, риболовното дело и рибопреработката, а също така и съпътстващи безотпадни производства, каквито се явяват обработката на хранителни субпродукти, кръв, кожи, черва, хранителни и технически мазнини, продукти за фуражни цели и др.

Специалистите придобили тази специалност ще могат да се реализират като мениджъри по качество, ръководители на лаборатории, изследователски центрове и институти и други звена свързани с функционирането на добрите производствени практики (GMP-s), системата за анализ на риска и критичните контролни точки (HACCP) и световните стандарти за качество ISO 9000.

Възможно е да се реализират в проектантски фирми и организации, във фирми произвеждащи и търгуващи с месо, с хранителни добавки, съставки, подправки и др.

От друга страна завършилите специалност "Технология на продуктите от месо, риба и яйца" с ОКС "МАГИСТЪР - ИНЖЕНЕР" ще могат да се реализират и като ръководители и организатори в отделни министерства и ведомства, като преподаватели във висши и средни учебни заведения, ръководители на колективи за разработване на нови продукти и технологии.

Средният процент на реализация на дипломираните по специалността магистри за последните 5 години е 86 %.