

СПЕЦИАЛНОСТ “БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ”

Обща характеристика

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен (ОКС) “Магистър” по специалност “Безопасност на храните” притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- идентифицира и оценява различните опасности за здравето на консуматорите в хранителната верига и планира и осъществява специфични мерки за тяхното елиминиране или минимизиране;
- разработва, внедрява, валидира и одитира системи за управление на безопасността и интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- осъществява изследователска дейност и интерпретира резултатите от научни изследвания, свързани с качеството и безопасността на храните;
- извършва организационно-управленска дейност;
- провежда обучение на специалисти със средно и висше образование.

Продължителността на обучението е 1 година след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от професионалните направления “Хранителни технологии” и “Биотехнологии” и 2 години след придобита ОКС “Бакалавър” или “Магистър” по специалности от други професионални направления.

При двугодишния курс на обучение първата година е избираем модул - “Биотехнологии”, “Консервиране и хладилна технология”, “Технология на продуктите от месо, риба и яйца”, “Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати”, “Технология на виното и високоалкохолните напитки” и др.

Учебно съдържание

В учебния план на специалността “Безопасност на храните” са включени следните основни дисциплини:

- Микробиологична безопасност на храните;
- Химична и физична безопасност на храните;
- Добри производствени практики;
- Контрол и регулация на безопасността на храните;
- Органолептичен анализ;
- Автентичност на храните;
- Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните;
- Одит на системи за управление на качеството и безопасността на храните.

Преподаватели

Академичният екип на специалността е съставен от преподаватели със значителен опит в областта на управлението на безопасността и качеството на храните, сред които:

- проф. д-р Ангел Ангелов – ръководител на специалността, доцент по биотехнологии, водещ одитор по ISO 9001, ISO 22000 и HACCP, координатор за УХТ на международна мрежа по качество и безопасност на храните MoniQA (Monitoring and Quality Assurance in the Food Supply Chain);
- проф. д-р Пламен Моллов – професор по управление на безопасността и качеството на храните, контактнo лице за УХТ към EFSA (European Food Safety Authority);
- проф. д.т.н. Стефан Драгоев – професор по технология на месните и рибните продукти, водещ одитор по ISO 22000 и HACCP;
- доц. д-р Захари Велчев – доцент по управление на качеството, водещ одитор по ISO 9001, одитор по ISO 22000, HACCP и IFS, оценител на системи за управление към ИА БСА.