

Професия „Контрол на качеството и безопасност на храните“

Какво се учи?

Как стига храната до нашата трапеза – безопасна, качествена и отговаряща на всички стандарти? - Отговорът е в ръцете на специалистите по контрол на качеството и безопасност на храните – професия, която гарантира здравето на хората и устойчивото развитие на хранително-вкусовата промишленост.

Обучението съчетава солидна теоретична подготовка и практическо прилагане на знанията. Учениците придобиват професионални компетенции в областта на:

- контрола и управлението на технологичните процеси;
- качеството, хигиената и безопасността на храните и напитките;
- аналитичния, технокимичния и микробиологичния контрол;
- прилагането на нормативни изисквания и стандарти в хранителната индустрия.

Брой ученици

2 паралелки по 26 ученици

Приемни изпити

Български език и литература, математика

Балообразуващи предмети

Утроената оценка от Националното външно оценяване по Български език и литература + оценката от Националното външно оценяване по математика + оценките от балообразуващите предмети от Свидетелството за завършено основно образование, преобразувани в точки.

Възможности за реализация

Завършилите професията „Контрол на качеството и безопасност на храните“ могат да изпълняват управленски функции на оперативно ниво, свързани с контрол на технологичните процеси, спазването на нормативните изисквания и координацията на работни екипи. Те успешно се реализират в:

- предприятия на хранително-вкусовата индустрия;
- фирмени, акредитирани и държавни лаборатории;
- структурите на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ);
- търговската мрежа.

Квалификационна степен

Завършилите курса на обучение в 12-ти клас придобиват трета степен на професионална квалификация по професия „Контрол на качеството и безопасност на храните”.

База

Гимназията разполага с учебно-производствена база за технология и контрол на храните, модерно оборудвани лаборатории по аналитична химия, технохимичен и микробиологичен контрол. Практическите умения се надграждат чрез учебни и производствени практики във водещи фирми и лаборатории от хранително-вкусовия сектор в региона и страната.

Втори чужд език

Възможност за изучаване на втори чужд език – немски или руски.

Описание на професията

Обучението по професия „Контрол на качеството и безопасност на храните“ отговаря на съвременните европейски изисквания и е насочено към подготовката на търсени и конкурентоспособни специалисти.

Изучаващите тази професия под ръководството на квалифицирани преподаватели извършват контрол и оценка на суровини, междинни и готови хранителни продукти, следят за спазване на технологичните изисквания и стандартите за безопасност, прилагат методи за анализ и изпитване, документират резултатите и съдействат за внедряване на мерки за подобряване на качеството в производството на храни и напитки.

Завършилите ученици могат да продължат обучението си при **преференциални условия** в Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив за бакалавърска и магистърска степен.

От учебната **2025/2026 година** Пловдивският университет признава оценката от **държавния изпит за придобиване на професионална квалификация** при кандидатстване в Химическия и Биологическия факултет.