



РЕАЛИЗАЦИЯ

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен “БАКАЛАВЪР” по специалност “Технология на продуктите от плодове и зеленчуци” може да се реализира като:

- технолог в предприятия за преработка на плодове и зеленчуци и хладилни бази за съхранение и дистрибуция на хранителни продукти;
- ръководител на лаборатории за химико-технологичен и микробиологичен контрол в производствени предприятия;
- ръководител на звена за експлоатация на технологично оборудване и хладилни инсталации;
- експерт в колективи за разработване на нови продукти и технологии.



СПЕЦИАЛНОСТ “ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ” ОКС “БАКАЛАВЪР”



ЗА КОНТАКТИ:

Телефон: 032/603748; 032/603801

E-mail: fppt_uf@abv.bg

Катедра: “Консервиране и Хладилна Технология”



Намерете ни във Facebook



УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ



СПЕЦИАЛНОСТ “ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ” ОКС “БАКАЛАВЪР”



КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният специалист с образователно-квалификационна степен “БАКАЛАВЪР” по специалност “Технология на продуктите от плодове и зеленчуци” получава широка научно-приложна подготовка относно химичните, микробиологичните и техническите аспекти на преработката на плодове и зеленчуци и хладилната технология на хранителни продукти. Получените знания и умения дават възможност за:

- планиране, организация и контрол на технологичните процеси при преработката на плодове и зеленчуци и хладилната обработка на хранителни продукти;
- разработване на технологична документация и внедряване на нови асортименти;
- контрол на качеството на суровините, полуфабрикатите и готовите продукти.



УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Основните направления на специализиращото обучение са:

- технология на стерилизираните продукти (плодови компоти, мариновани зеленчуци, зеленчукови и месо-зеленчукови ястия);
- технология на сушените плодове и зеленчуци и подправките;
- технология на плодовите сокове, нектари, желета, конфитюри и топинги;
- съоръжения и технологични линии за преработка на плодове и зеленчуци;
- хладилна технология на растителните продукти (плодове, зеленчуци и гъби);
- хладилна технология на животинските продукти (месо, птици, риба и продукти от тях; мляко, млечни продукти и сладолед);
- хладилници и хладилни съоръжения, машини и инсталации;
- контрол и управление на качеството на храните.



УЧЕБНА ПРАКТИКА И СПЕЦИАЛИЗАЦИИ

Практическото обучение на студентите се осъществява със съдействието на водещи предприятия за преработка на плодове и зеленчуци, хладилни бази и логистични центрове и научно-изследователски институти в България.

Специализиращата катедра има също дългогодишни традиции в провеждането на учебно-познавателна практика в предприятия и университети в чужбина, включително Германия, Швейцария, Словакия, Хърватия, Русия и др., както и индивидуални специализации за разработване на дипломни работи в европейски университети.

