



РЕАЛИЗАЦИЯ

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

- ръководител в производствени, търговски или проектантски предприятия в областта на преработката на плодове и зеленчуци и хладилната технология на хранителните продукти;
- ръководител или експерт в колективи за разработване на нови продукти и технологии;
- ръководител или експерт в дирекции и лаборатории от системата на официалния контрол на храните (БАБХ, Министерство на земеделието и храните).



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



ЗА КОНТАКТИ:

Телефон: 032/603748; 032/603801

E-mail: fprt_uft@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 “МАГИСТЪР”



КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

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

- изследване, моделиране и оптимизиране на процесите при преработката на плодове и зеленчуци и хладилната обработка на хранителни продукти от растителен и животински произход;
- разработване и внедряване на нови технологии и асортименти;
- проектиране на предприятия и технологични линии;
- провеждане на специализиращо обучение на специалисти със средно и висше образование.



УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Специализиращото обучение задълбочава получените в ОКС “Бакалавър” базови технологични и технически знания – технологии и съоръжения за преработка на плодове и зеленчуци (стерилизирани и сушени продукти; сокове и плодово-захарни продукти), 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) и хладилници и хладилни инсталации – в посока на:

- системи за управление на безопасността и качеството на храните;
- биоконсервиране на плодовете и зеленчуците;
- функционално-здравословни храни и напитки;
- водна активност при консервиране на храните;
- проектиране, експлоатация, контрол и управление на хладилни и климатични инсталации.



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.

