

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ ПЛОВДИВ

КАТЕДРА “ПРОЦЕСИ И АПАРАТИ”

Специалност
“ИНЖЕНЕРИНГ НА ТЕХНОЛОГИЧНИТЕ ПРОЦЕСИ
И ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ”

Професионална област:
ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ

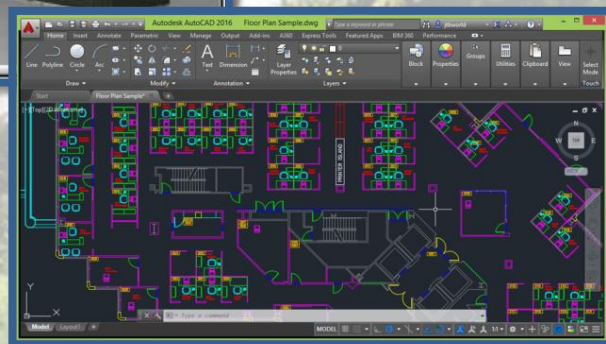
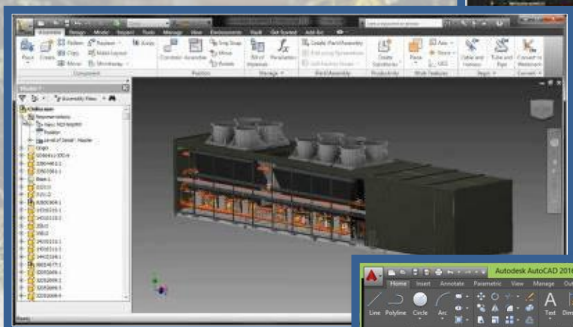
Професионално направление:
ОБЩО ИНЖЕНЕРСТВО

За образователно-квалификационна степен:
МАГИСТЪР

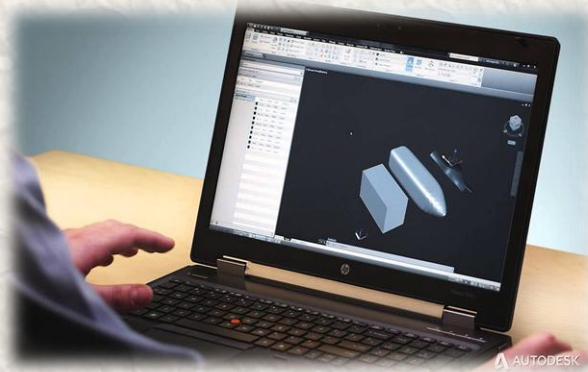
Професионална квалификация:
МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР

Форма на обучение:
РЕДОВНА, ЗАДОЧНА

Катедра “Процеси и апарати”
E-mail: procesi_aparaty@uft-plovdiv.bg
Тел: 032 603 847

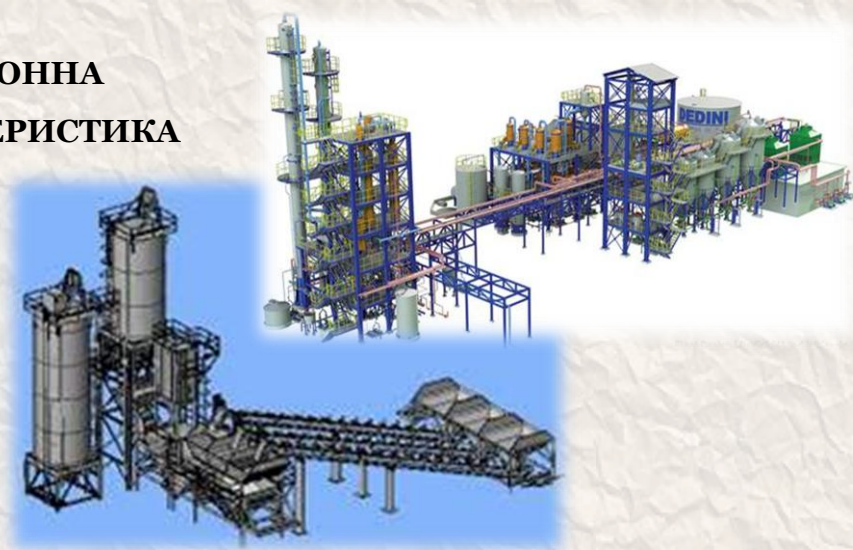


КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА



Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен "Магистър" по "Инженеринг на технологичните процеси и заведенията за хранене" има фундаментални инженерно-технологични, управленски и икономически знания в областта на проектирането на технологичните процеси и заведенията за хранене и е със задълбочена научно-теоретична и практическа подготовка.

Магистърът е подготвен да управлява и извършва цялостния процес на технологичното проектиране в системата на общественото хранене, съобразно националните и европейски изисквания. Запознат е с техниката и технологичните процеси, разработването на съвременни концепции за качество в производството и реализация на храни и напитки и познава съвременната нормативната уредба. Инженерът-магистър може да прави технологични изчисления, спецификация и избор на технологичното оборудване, обяснителни технологични записки; да изработва технологични схеми, чертежи и технологични задания; да предлага компановъчни решения; да определя технико-икономически показатели и др. необходими при инвестиционното проектиране. Има знания по организацията, управлението и механизацията на технологичните процеси; за проектирането на складови стопанства, звена за предварителна, окончателна обработка и за издаване на готова продукция; на кулинарни цехове; на търговски зали; изпитвателни лаборатории и други спомагателни и обслужващи звена; необходимата работна сила; суровини и горива; електрическа енергия; пара; вода; отпадъчна топлина; отпадъчни води; характеристики и



количества на материалите; вредностите и отпадъците при производството на кулинарна продукция; топлинни и масови баланси; здравословни и безопасни условия на труд; санитарно-битово обслужване; пожарна и аварийна безопасност; изисквания към производството на безопасна кулинарна продукция и други условия, характеризиращи технологичния процес.

Завършилите инженери-магистри могат:

- ✓ да стартират собствен бизнес;
- ✓ да ръководят или са част от проектантски екипи във всички видове системи за хранене - търговски, социални, транспортни, болнични, в учебни заведения и др.
- ✓ да работят в научно-изследователски, проектантски организации, като ръководители на звена за управление и контрол на качеството, ръководители на колективи за разработване на нови хранителни продукти и технологии в институционалното хранене, ресторантьорството и кетъринга.

Завършилите магистратура по "Инженеринг на технологичните процеси и заведенията за хранене" имат право да продължат образованието си в следваща научно-образователна степен чрез разработване на докторантура, даваща възможност за работа във висши учебни заведения и научно-изследователски колективи.