	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.1_FTT	В сила от: 14.09.2011
	<i>Квалификационна характеристика на специалност</i>		Редактиран: Страница: 1 от 3

Утвърдил:
РЕКТОР:
 /проф. дсн Ив. Станков/

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА
НА ЗАВЪРШИЛИТЕ СПЕЦИАЛНОСТ

“ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”

ЗА ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН “БАКАЛАВЪР”
ОТ ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ 5.12. “ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ”


ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
“ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ”

ЯМБОЛ – 2011 г.

Този документ не се предоставя и не се разпространява под никаква форма на трети лица без знанието и съгласието на Ректор и УПР на Тракийски университет гр. Стара Загора.

Този документ е НЕКОНТРОЛИРАН, когато е на хартиен носител и няма оригинални подписи или мокър печат „Контролирано копие” или е във вид на електронен файл и не е на посочения по-долу адрес.

За последната версия на документа проверете на адрес: www.unisz-iso.org

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.1_FTT	В сила от: 14.09.2011 Редактиран:
	<i>Квалификационна характеристика на специалност</i>		Страница: 2 от 3

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗА ЗАВЪРШИЛИТЕ СПЕЦИАЛНОСТ “ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”

ЗА ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН “БАКАЛАВЪР”

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ “ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ”

Инженерът със специалност “Технология на храните” с образователно-квалификационна степен “БАКАЛАВЪР”, има необходимата фундаментална и професионална подготовка по специалността. Той владее стопанско-организационните, управленческите и социалните механизми в сферата на дейността си.


Инженер-технологът получава задълбочени знания в областта на фундаменталната и природоматематическа подготовка по: висша математика, обща и неорганична химия, физика, аналитична химия, физикохимия и колоидна химия, органична химия, биохимия, микробиология и др. Добра теоретична и практическа подготовка по инженерна графика, техническа механика, топлотехника, електротехника и електроника и др. Солидна подготовка с насоченост към хранително-вкусовите производства в областта на автоматиката, процесите и апаратите. Задълбочени специализиращи технологични и практически знания и умения по технология на зърнопреработването, консервиране, хладилна обработка, технология на млякото и млечните продукти, технология на месото и месните продукти, технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, технология на птичето месо и яйцата, технология на комбинираните фуражи, анализа и контрола на хранителните продукти, хранителните добавки и др. Получава знания в областта на икономиката, организацията и управлението на производството.

Дипломираният инженер по “Технология на храните” може да осъществява производствено-технологична и организационно-управленческа дейност в

Този документ не се предоставя и не се разпространява под никаква форма на трети лица без знанието и съгласието на Ректор и УПР на Тракийски университет гр. Стара Загора.

Този документ е НЕКОНТРОЛИРАН, когато е на хартиен носител и няма оригинални подписи или мокър печат „Контролирано копие” или е във вид на електронен файл и не е на посочения по-долу адрес.

За последната версия на документа проверете на адрес: www.unisz-iso.org

	Тракийски университет – Стара Загора Факултет „Техника и технологии” - Ямбол		Издание: 1.0
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1_OD_1.0.1_FTT	В сила от: 14.09.2011 Редактиран:
	<i>Квалификационна характеристика на специалност</i>		Страница: 3 от 3

съответните подотрасли на хранително-вкусовата промишленост, зърно съхранение, зърнопреработване, хлебопроизводство, производство на хлебни, сладкарски и макаронени изделия, в областта на месо-добива и месопреработката, в добива и преработка на птиче месо, в рибовъдното дело и рибопреработвателната промишленост, в преработката на мляко в млечни продукти и тяхното съхранение, в обработката на хранителни субпродукти, в хладилното дело и в търговската сфера, в областта на производството на стерилизирани плодово-зеленчукови консерви, сокове, концентрати и сушени плодове и зеленчуци.

Инженерът със специалност “Технология на храните” умее:

- да планира, организира, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси;
- да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- да провежда необходимия органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- да оптимизира и регулира работните параметри на технологичното оборудване;
- да участва в проектиране, устройство, изграждане, ремонт и експлоатация на хладилници и хладилни съоръжения;
- да организира и поддържа на изискано екологично ниво околната среда от замърсяване, да организира и реализира получаването на екологично чиста продукция;
- да проучва литературните източници, да усъвършенства знанията си и да повишава своята квалификация;

Инженер-технологът може да изпълнява ръководни и технологични функции в съответните фирми от хранително-вкусовата промишленост, в хладилното стопанство и в търговската мрежа.

Този документ не се предоставя и не се разпространява под никаква форма на трети лица без знанието и съгласието на Ректор и УПР на Тракийски университет гр. Стара Загора.

Този документ е НЕКОНТРОЛИРАН, когато е на хартиен носител и няма оригинални подписи или мокър печат „Контролирано копие” или е във вид на електронен файл и не е на посочения по-долу адрес.

За последната версия на документа проверете на адрес: www.unisz-iso.org