

Материалната база на УХТ включва 4 учебни корпуса, в които са разположени аула с 450 места, 3 аудитории с по 300 места, множество лекционни и семинарни зали, учебни лаборатории със съвременно оборудване, богата библиотека и специализирана книжарница.

В непосредствена близост до учебните корпуси са разположени 5 студентски общежития с общо 1600 легла, студентски стол и модерен спортен комплекс, включващ закрит плувен басейн, зали за спортни игри и открити тенис-кортове, както и спортно-оздравителен лагер до язовир Батак.



**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ
ТЕХНОЛОГИИ**



Пловдив, бул. «Марица» 26

<http://uft-plovdiv.bg/>



**СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ
ТЕХНОЛОГИЯ НА МЕСОТО И
РИБАТА**

ВИЗИТНА КАРТИЧКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Катедра **"Технология на месото и рибата"** подготвя чрез две форми на обучение (редовна и задочна) висококвалифицирани специалисти с висше образование в следните специалности и степени:

1. **"Технология и качество на храните"**, със специализация **"Технология на месото и рибата"** за **ОКС Бакалавър** с професионална квалификация **"ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ"**.

2. **"Технология на продуктите от месо, риба и яйца"**, **Магистър** с професионална квалификация **"МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР"**.

3. **"Контрол и безопасност на храните от животински произход"** **Магистър** с професионална квалификация **"МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР"**.

4. **Доктор** по научна специалност **"Технология на месните и рибните продукти"**.

Специалностите са акредитирани от Националната агенция за оценяване и акредитация.

Обучението за придобиване на **ОКС БАКАЛАВЪР** по специалност **"Технология и качество на храните"**, със специализация **"Технология на месото и рибата"** в редовна и задочна форма е с продължителност 4 години (8 семестъра). Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, с общ

хорариум от 2400 часа, предоставящи 240 ECTS кредита. Обучението логически преминава през следните модули: общообразователен (с изучаване на математико-приложни, химико-биологични, общи инженерни, икономически и хуманитарни дисциплини) и специализиращ (с изучаване на 16 специални дисциплини и провеждане на 240 часа учебна практика). Обучението по специалните дисциплини се осъществява съвместно от преподаватели от трите катедри **"Технология на месото и рибата"**, **"Технология на млякото и млечните продукти"** и **"Консервиране и хладилна технология"**. Специалността разполага с 8 учебни лаборатории, 3 научни лаборатории и 2 учебно - производствени бази, оборудвани със специализирана апаратура и измервателна техника.

Дипломираният Инженер-технолог има фундаментална, инженерна и професионална подготовка, владее технологичните методи и процеси, както и икономически, организационни, управленски и други умения в сферата на дейността си. Той може да осъществява производствено-технологична и организационно-управленска дейност в предприятията и фирмите с предмет на дейност в областта на месодобива и месопреработката; добива и преработката на птиче месо,

самостоятелно или съвместно с месото от други топлокръвни кланични животни, добива и обработката на месо от зайци и дивеч, рибовъдното дело и рибопреработвателната промишленост, а също така и обработката на хранителни и технически субпродукти, кръв, кожи и др., Дипломираният инженер-технолог по **"Технология и качество на храните"**, със специализация **"Технология на месото и рибата"** с образователно-квалификационна степен **"БАКАЛАВЪР"** умее:

- да планира, организира, управлява, усъвършенствува 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 усъвършенства знанията си и да повишава своята квалификация;

Придобитата през време на обучението му професионална квалификация позволява да заема изпълнителски и ръководни длъжности.