



## КВАЛИФИКАЦИЯ

Специалността **“Технология и качество на храни”** осигурява широко-професионална технологична подготовка, свързана с водещи направления на хранителната индустрия: **месодобив и месо- и рибопереработвателна индустрия; преработка на мляко и производство на млечни продукти; хладилно съхранение и преработка на плодове и зеленчуци.** Придобиват се и необходимите базисни познания в областта на **контрола и управлението на качеството на храните.**



## СПЕЦИАЛНОСТ

**“ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ”**  
**ОКС “БАКАЛАВЪР”**



## РЕАЛИЗАЦИЯ

- ✓ Ръководител на производството или технолог в предприятия за преработка на месо, риба, мляко, плодове и зеленчуци.
- ✓ Мениджър по качеството на храните в производствени или търговски предприятия.
- ✓ Ръководител на лаборатории за химико-технологичен и микробиологичен контрол в производствени предприятия.
- ✓ Ръководител или експерт в екипи за разработване на нови продукти и технологии.
- ✓ Експерт по безопасността и качеството на храните в системата на официалния (институционалния) контрол



**УНИВЕРСИТЕТ**  
**ПО ХРАНИТЕЛНИ**  
**ТЕХНОЛОГИИ**

**ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ**



**СПЕЦИАЛНОСТ**  
**“ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА**  
**ХРАНИ”**  
**ОКС “БАКАЛАВЪР”**





Специализацията **“Технология на месото и рибата”** включва:

- ✓ технология на месодобива (топлокръвни кланични животни, добива и обработката на месо от зайци и дивеч);
- ✓ технология на месните продукти (полуфабрикати от млени меса, варени малотрайни продукти, полутрайни и трайни варено пушени салами, сурово сушени колбаси и деликатеси от нераздробено месо и др.);
- ✓ технология на птичето месо (сухоземни и водоплаващи птици);
- ✓ технология на рибата и рибните продукти (охладени, замразени, веяни, мариновани, сушени, опушени рибни продукти, както и начините за обработка на хайвер и други нерибни морски суровини).



Специализацията **“Технология на млякото и млечните продукти”** включва:

- ✓ технология на млечнокиселите продукти (българско кисело мляко и други видове млечнокисели продукти);
- ✓ технология на трайните млечни продукти (пастеризирани и стерилизирани млека, млечно масло, млечни консерви и сухи млечни продукти);
- ✓ технология на сиренето (бяло саламурено сирене, кашкавал и други видове сирене).



Специализацията **“Технология на продуктите от плодове и зеленчуци”** включва:

- ✓ технология на стерилизираните продукти (плодови компоти, натурални и мариновани зеленчуци и зеленчукови ястия тип лютеница);
- ✓ технология на охладените и замразените плодове и зеленчуци;
- ✓ технология на сушените плодове и зеленчуци и подправките;
- ✓ технология на плодовите сокове, зеленчуковите сосове (доматен сос тип кетчуп) и плодово-захарните продукти (конфитюри, мармалади и сладка).

