



**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ  
ТЕХНОЛОГИИ  
гр. ПЛОВДИВ**

специалност  
„Технология и дизайн на храни и  
ароматно-вкусови продукти“

специализация  
„Технология на зърнените, хлебните и  
захарните изделия“



## ВИЗИТНА КАРТИЧКА НА СПЕЦИАЛИЗАЦИЯТА

Специализацията „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия” подготвя чрез две форми на обучение (редовна и задочна) висококвалифицирани специалисти с висше образование в следните образователно-квалификационни и образователно-научни степени:

1. БАКАЛАВЪР с професионална квалификация ИНЖЕНЕР със срок на обучение 4 години по специалност „Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“ със специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“.

2. МАГИСТЪР с професионална квалификация МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР със срок на обучение 1 година за бакалаври, завършили същата специалност.

3. МАГИСТЪР с професионална квалификация МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР със срок на обучение 2 години за бакалаври, завършили друга специалност на УХТ или друго висше училище.

Дипломираният БАКАЛАВЪР по специалност „Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“ и специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия” притежава широкопрофилна подготовка, удовлетворяваща изискванията за общотехнологични, общотехнологични, специални познания и практически умения. Тази подготовка му позволява да заема позиции, свързани с управлението на производствено-технологичните процеси; контрола и оценката на качеството на суровините; полуфабрикатите и готовата продукция; провеждането на физикохимични и микробиологични анализи; оптималното използване на технологичното оборудване.

Основните специални дисциплини, които се изучават и формират професионалния профил на бакалавъра са свързани с: основните показатели, характеризиращи зърнените култури, предназначени за преработка; режимите, методите за съхранение и борбата с вредителите;

технологиите при подготовката и преработката на зърнените култури до междинни и крайни продукти; технологиите на комбинирани фуражи, премикси, карбамидни концентрати и др; технологиите за хляб, тестени полуфабрикати, стареене на хляба и методи за подобряване на качеството му; технологиите за макаронени изделия; технологиите за хлебни и сладкарски изделия; методите и принципите за производство; предназначението, класификацията, принципното устройство, действието и съставните възли на машините, настройката им за работа и регулиране, основни изчисления за производителност, разход на енергия в зърнопреработвателните, хлебопроизводствените, сладкарските, макаронените и фуражните предприятия. „Технология на нишестето и нишестените хидролизати”, „Технология на захарта”, „Технология на захарните изделия”, „Технология на шоколада и шоколадовите изделия”, „Технологично обзавеждане на захарни заводи“ и „Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захарни изделия”.

Завършилите тази специализация основно се реализират в областта на: зърносъхранението, зърнопреработването, производството на фуражи, хлебопроизводството, производството на захар, сладкарски и захарни изделия (шоколад, шоколадови изделия, карамелажни бонбони, бисквити, вафли и др.), на нишесте и глюкозни сиропи.

Дипломираният БАКАЛАВЪР може да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си самостоятелно или чрез продължаване на образованието си в образователно-квалификационна степен МАГИСТЪР.

Основните специални дисциплини, които се изучават и формират професионалния профил на МАГИСТЪРА са: специални технологии в зърносъхранението, зърнопреработването, хлебопроизводството, иновации в сладкарството, специално технологично обзавеждане, аспирационни уредби и пневматичен транспорт, функционални храни на зърнена основа, безопасност и системи за управление на

качеството в зърнопреработвателната, хлебната и сладкарската промишленост, „Технология на рафинираната захар”, „Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозните сиропи”, „Функционални захарни изделия”, „Химико-технологичен контрол” и „Механизация и оптимизация на производствените процеси”.

Дипломираният МАГИСТЪР може: да изследва, моделира и оптимизира операциите в зърносъхранението, зърнопреработката, фуражната, хлебната, сладкарската, захародобивната, захаропреработващата и нишестената промишленост; да създава и внедрява нови технологии; да планира, организира, контролира и управлява производствено-технологичните процеси; да проектира предприятия и технологични линии, както и да оразмерява, регулира и оптимизира работните параметри; да усъвършенства знанията и уменията си; да повишава квалификацията си, както самостоятелно така и чрез продължаване на обучението си по образователно-научна степен ДОКТОР. Те имат възможност за тясна задълбочена квалификация чрез развитие на научен проблем.

На студентите бакалаври, магистри и докторанти се извеждат занятия и някои научно-изследователски проекти в Учебно-производствената база по хляб, хлебни и сладкарски изделия, която е открита през 2009 г.

Реализацията на студентите се предопределя от широкопрофилното им обучение и наличието на много предприятия на територията на страната.

Поддържат се тесни връзки с Франция, Русия, Полша, Румъния, Казахстан и др., което се изразява в обмен на информация, съвместна научно - изследователска дейност, обмен на преподаватели и студенти.

Специализацията разполага с 5 учебни и 4 научни лаборатории със съвременно оборудване, които са на разположение на обучаваните студенти.

Практическото обучение на студентите се осъществява във водещи предприятия включително и под формата на дългосрочни стажантски програми.