

Специалност

„Технология на млякото и млечните продукти”

Обучението по специалността “Технология на млякото и млечните продукти” с образователно-квалификационна степен “МАГИСТЪР” има за цел да подготви висококвалифицирани кадри с необходимите познания и възможности за организационно-управленска, научноизследователска и преподавателска дейност в областта на своята специалност.

Придобитата по време на обучението професионална квалификация «Магистър-инженер» дава възможност да се заемат изпълнителски и ръководни длъжности в научно-изследователска и учебно-преподавателска дейност и да се повишава квалификацията в образователно-научна степен «ДОКТОР»



Обучението по специалността се осъществява в катедрата по “Технология на млякото и млечните продукти”. Тя е основана през 1947 г. към Агрономическия факултет на Пловдивски университет с ръководител проф. Пеню Пенев. През всичките години катедрата се обособява като водещо и единствено звено за подготовка на висши технологични кадри за млечната индустрия в страната с ОКС “Бакалавър” и “Магистър”. В катедрата се подготвят и защитават образователна и научна степен “Доктор” много наши и чуждестранни студенти.

През периода 1948 - 2011 год. в катедрата са дипломирани над 1600 студенти (редовни и задочни студенти), от които над 75 чуждестранни. Същите успешно се реализират като научни работници, ръководни и технологични кадри в млечната индустрия в страната и чужбина. Защитени са 63 докторски дисертации, от които 20 на чуждестранни специалисти, 43 на български специалисти и 5 дисертации за “доктор на науките”, с което катедрата заема водещо място в Университета по тази форма на обучение. За последните 5 години са защитени 10 докторски дисертации.

От 1997 г. в катедрата започва обучение в ОКС „Магистър” по специалността “Технология на ферментационните продукти” с преподаване на френски език в Центъра по франкофонско обучение към Технологичния факултет на Университета. Успоредно с обучението на френски език се организират студентски стажове, мобилност по програма „Еразъм”; езикови и научни специализации в Република Франция. Катедрата поддържа тесни контакти с научни звена и Университети във Франция, Гърция, Турция, Италия, Русия.

Катедрата е специализираща и дипломира:

- Студенти в образователно-квалификационната степен “бакалавър” по специалност “Технология на млякото и месото”;
- Студенти в образователно-квалификационната степен “магистър” по специалност “Технология на млякото и млечните продукти”;
- Студенти в образователно-квалификационната степен “магистър” по специалността “Технология на ферментационните продукти” с обучение на френски език.
- Нова магистърска програма по „Контрол и безопасност на храните от животински произход”

В катедрата се изучават следните дисциплини:

- ✧ Технология на ферментиралите млека;
- ✧ Технология на маслото и млечните консерви;
- ✧ Теоретични основи на сиренарството;
- ✧ Технология на сиренето;
- ✧ Микробиология на млякото и млечните продукти;
- ✧ Технология на млякото и млечнокиселите продукти;
- ✧ Технологично обзавеждане в млечната промишленост;
- ✧ Функционални млечни продукти;
- ✧ Развитие на стартерни култури за млечни продукти;
- ✧ Безопасност и качество на млечните продукти;
- ✧ Развитие на технологиите в млечната промишленост;
- ✧ Развитие на техниката в млечната промишленост;
- ✧ Научно- изследователска работа със студенти;
- ✧ Физикохимия на млякото;
- ✧ Технология на продуктите от вторични млечни суровини;
- ✧ Контрол и архивиране на технологичните процеси в млечната промишленост;
- ✧ Микробна безопасност на продуктите от животински произход;
- ✧ Микробиология на функционалните млечни продукти;
- ✧ Традиционни млечни продукти;
- ✧ Хранително законодателство;
- ✧ Системи за управление на качеството на храните от животински произход

В катедрата работят следните хабилитирани преподаватели – проф. д-р Ж. Симов, проф. д-р Ем. Симова, доц. д-р М. Едгарян, доц. д-р Р. Власева и доц. д-р П. Панайотов. От 2000 г. и понастоящем ръководител на катедрата е проф. д-р Ж. Симов.



От 2006 г. учебните занятия в катедрата се провеждат в изцяло обновени лаборатории, снабдени със съвременна лабораторна техника, в съответствие на съвременните изисквания за обучение на висши технологични кадри.

През 2008 г. е открита първата в УХТ студентска научна лаборатория. Тя е обзаведена със съвременна лабораторна техника, закупена изцяло със средства от научноизследователски проект на МОМН, която дава големи възможности за научна и изследователска дейност на студенти и докторанти.

Всичко това е постигнато в резултат на сътрудничеството на катедрата с фирми, чиято дейност е свързана с млечната индустрия.

Катедрата по „Технология на млякото и млечните продукти“ се наложи като водеща в страната в областта на образованието и науката за млечната индустрия.