



АДРЕС:

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ
ТЕХНОЛОГИИ**

**Бул. “Марица” 26
Тел: 00 359 32/ 643 005
Факс: 00 359 32644 102**

**УНИВЕРСИТЕТ ПО
ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**



Специалност :

**“Технология на
зърнените, фуражните,
хлебните и сладкарските
продукти”**



В специалността **“Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти”** се обучават студенти за придобиване на образователно – квалификационна степен **“бакалавър”** със срок на обучение 4 години ; **“магистър”** със срок на обучение 1 година за завършили УХТ, 2 години за завършили други ВУЗ^{ове} редовно и задочно и научно-образователната степен **“доктор”** със срок на обучение 3 години редовно и 4 години задочно.

Дипломираният инженер с образователно квалификационна степен **“бакалавър”** може да заема изпълнителски и ръководни длъжности в сферата на производството на фирми, упражняващи дейности свързани с:

- планиране, организиране и управление на съхранението на различни зърнени култури, преработката на основните зърнени култури до крайни и междинни продукти, производство на хляб и хлебни изделия, сладкарското производство и производството на фуражни смеси предназначени за всички видове селскостопански животни.
- контролиране и управление на качеството на суровините и материалите, полуфабрикатите и готовата продукция на фирмите;
- контролиране и регулиране на работните параметри на технологичното обзавеждане;
- контролиране и провеждане на органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ.

Включените в специалността дисциплини дават възможност на студентите – бакалаври да изучават:

1. Основните показатели, характеризиращи зърнените култури, предназначени за преработка;
2. Режимите, методите за съхранение и борбата с вредителите в периода на съхранение.
3. Технологиите при подготовката и преработката на зърнените култури до междинни и крайни продукти;
4. Технологиите на комбинирани фуражи, премикси, карбамидни концентрати и др.;
5. Технологиите за хляб, тестени полуфабрикати, стареене на хляба и методи за подобряване на качеството му;
6. Технологиите за макаронени изделия;
7. Технологиите за хлебни и сладкарски изделия. Методите и принципите за производство.
8. Изучават се 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, хлебопроизводителните, сладкарските и фуражните предприятия.

Студентите обучаващи се в магистърска степен изучават: 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. Те имат възможност за тясна задълбочена квалификация чрез развитие на научен проблем под формата на индивидуална разработка в определено направление.

Студентите бакалаври, магистри и докторанти извеждат всички занятия и някои научно-изследователски проекти в Учебно-производствената база по хляб, хлебни и сладкарски изделия, която е открита през 2008 г. Те участват и в производството на продукция, която е ежедневна и се реализира на територията на УХТ.

За подготовката на студентите се грижат високо квалифицирани преподаватели: 4 професори - доктори, 1 доцент - доктор, 5 главни асистента - доктори и 1 асистент.

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

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

В катедрата се работи по международни програми и проекти.