

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ



СПЕЦИАЛНОСТ „ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИ И АРОМАТИЧНИ ПРОДУКТИ“

ОКС „БАКАЛАВЪР“



КВАЛИФИКАЦИЯ

Дипломираният инженер с образователно-квалификационна степен (ОКС) „БАКАЛАВЪР“ по специалност „Технология на храни и ароматични продукти“ е висококвалифициран специалист за нуждите на различни отрасли на хранително-вкусовата промишленост, важни за икономиката на страната – маслодобивна, маслопреработваща, етеричномаслена и парфюмерийно-козметична промишленост; захародобивна, захаропреработваща и нищестена промишленост; тютюнева промишленост. Той притежава задълбочена фундаментална и професионално-технологична подготовка, което му позволява да управлява производствените и социалните механизми в сферата на дейността си, както и да се адаптира към особеностите на останалите браншове на хранително-вкусовата промишленост.

СПЕЦИАЛИЗИРАЩА КАТЕДРА

Отговаряща за обучението по специалността е катедра „Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“.

Катедрата разполага с учебни и научни лаборатории със съвременно специализирано оборудване за обучение на студентите.

Обучението по специалните дисциплини се осъществява от 5 професори, 3 доценти и 5 главни асистенти.

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



УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Обучението за придобиване на ОКС „Бакалавър“ е с продължителност 4 години (8 семестъра).

В учебния план са включени задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, като обучението логически преминава през два етапа:

- **общообразователен** – през първите две години (включващ физико-математични, химико-биологични, общоинженерни, икономически и хуманитарни дисциплини);
- **специализиращ** – през третата и четвъртата година (включващ специални дисциплини, 240 часа учебна практика и 120 часа преддипломен стаж).

Наред с общотехнологичната си подготовка в областта на различни храни и ароматични продукти, студентите получават задълбочени технологични знания и умения в областта на растителните и етеричните масла, маслопродуктите, парфюмерията, козметиката, сапуните, перилните и миещите препарати.



Основните дисциплини, които формират професионалния профил на бакалавъра включват:

- Суровинознание на растителни и етерични масла;
- Технология на растителните мазнини;
- Технология на етеричните масла;
- Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини;
- Технология на парфюмерийните и козметичните препарати;
- Технология на преработването на мазнини;
- Технология на сапуните, миещите и перилните препарати;
- Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати.

Студентите получават профилираща подготовка и по допълнителен специализиращ модул, избран от следните два:

РЕАЛИЗАЦИЯ

А. Технология на тютюна и тютюневите изделия: производство и сушене на тютюна; първична обработка на тютюна; промишлена обработка на тютюна; производство на цигари и други тютюневи изделия, на филтри, гилзи и други консумативи за цигари и др.



Б. Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати: производство на бяла и рафинирана захар; технологии на шоколадови и захарни изделия; технологии на нишестето и нишестените хидролизати и др.



Основните дисциплини от този модул включват:

- *Технологични основи на тютюна и тютюневите изделия;*
- *Производство и сушене на тютюна;*
- *Стокосзнание на тютюна;*
- *Промислена обработка на тютюна;*
- *Технология на тютюневите изделия – I част;*
- *Технология на тютюневите изделия – II част;*
- *Системи за транспорт и сушене на тютюна;*
- *Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюн;*
- *Технологично обзавеждане на цигареното производство.*

За разширяване възможностите за професионална реализация в учебния план е включена и една дисциплина, обхващаща технологиите на захарта, захарните изделия и нишестето.

Основните дисциплини, които формират тази част от професионалния профил на бакалавъра включват:

- *Технология на нишестето;*
- *Технология на бялата захар;*
- *Технология на нишестените хидролизати;*
- *Технология на рафинираната захар;*
- *Технология на шоколадовите изделия;*
- *Технологично обзавеждане за производство на въглехидратни продукти;*
- *Технологично обзавеждане за производство на шоколадови изделия;*
- *Технология на захарните изделия.*

За разширяване възможностите за професионална реализация в учебния план е включена и една дисциплина, обхващаща технологиите на тютюна и тютюневите изделия.

Специалността позволява реализация на завършилите студенти в голям брой фирми от различни браншове на хранителната и ароматно-вкусовата промишленост. Такива са фирмите, опериращи в областта на:

- ❖ Производство на етерични масла и растителни екстракти, фито- и арома-препарати, парфюмерия, козметика и др.
- ❖ Производство и преработката на растителни масла и маслопродукти (майонези, маргарини, сосове и др.); производството на сапун, миещи, перилни, почистващи и др. препарати.
- ❖ Производство на цигари и други тютюневи изделия, на филтри, гилзи и други консумативи за цигари; промишлената обработка на тютюн на листа и др.
- ❖ Производство на захар и захарни изделия (шоколад, шоколадови изделия, бонбони, бисквити, вафли и др.), на нишесте и нишестени хидролизати (глюкозни сиропи, модифицирани нишестета, добавки и др.).



ЗА КОНТАКТИ:

Университет по хранителни технологии
4002 Пловдив, бул. „Марица“ № 26
Катедра „Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“

Ръководител катедра: проф. д.т.н. Албена Стоянова
E-mail: a_stoyanova@uft-plovdiv.bg