



БАКАЛАВЪРСКА СПЕЦИАЛНОСТ

ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ

СЪС СПЕЦИАЛИЗАЦИИ (1/3):

- ✓ **Технология на месото и рибата**
- ✓ **Технология на млякото и млечните продукти**
- ✓ **Технология на продуктите от плодове и зеленчуци**

ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМПЕТЕНТНОСТИ

Специалност "Технология и качество на храни" осигурява широкопрофилна технологична подготовка, свързана с водещи направления на хранителната индустрия: **месодобив и месопреработка и рибопреработвателна индустрия; преработка на мляко и производство на млечни продукти; хладилно съхранение и преработка на плодове и зеленчуци.** Придобиват се и познания в областта на **контрола и управлението на качеството на храните.**

РЕАЛИЗАЦИЯ

Дипломираният технолог е инженер по специалност "Технология и качество на храни" може да се реализира като:

- ✓ мениджър производството или мениджър операции 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;
- ✓ мениджър иновации или експерт в екипи за разработване на нови продукти и технологии;
- ✓ експерт по безопасността и качеството на храните в системата на официалния контрол.



КЛЮЧОВИ ДИСЦИПЛИНИ

- Суровинознание
- Технология на сиренето
- Микробиология на млякото и млечните продукти
- Технология на млечнокиселите продукти
- Технология на трайните млечни продукти
- Технология на рибата и рибните продукти
- Технология на месните продукти
- Технология на птичето месо и яйцата
- Микробиология на месото и рибата
- Технология на продуктите от плодове и зеленчуци
- Технология на соковете и концентрираните продукти
- Технологично обзавеждане
- Хладилна техника и технология
- Управление на качеството
- Законодателство и контрол в хранителната верига
- Системи за самоконтрол при производството на храни



КОНТАКТИ

student_info@uft-plovdiv.bg

+359 32 603892

+359 32 603893