



Технология на  
**Зърнените,  
Хлебните и  
Сладкарските**  
продукти

От ЖЪТВАТА до  
ТРАПЕЗАТА

- Хлебопроизводство
- Сладкарство
- Производство на макаронени изделия
- Зърнопреработване
- Зърносъхранение
- Производство на комбинирани фуражи

КАК ЩЕ ПРОТИЧА ОБУЧЕНИЕТО?

- Модерни учебни програми, отчитащи нуждите на индустрията, обучаваните и обществото
- Баланс между теоретично и практическо обучение
- Съвременни методи на преподаване
- Техническа обезпеченост на образователния процес
- Компетентни, съдействащи и иновативни преподаватели



ЗАЩО ДА УЧА ТАЗИ  
СПЕЦИАЛНОСТ?

- Неограничени възможности за бизнес и просперитет
- Хранителна индустрия - устойчива на кризи, политически сътресения и пандемии
- **ЗАЩОТО Е ИНТЕРЕСНО И ЗАБАВНО!**



КАКВО МОГА ДА РАБОТЯ?

- Управление на технологични процеси
- Менеджмънт на фирми
- Маркетинг и реклама
- Конструкторска и проектантска дейност
- Промислени, изследователски и контролни лаборатории
- Консултантски фирми
- Карiera в науката и образованието



СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС?

- „Университет по хранителни технологии“ в гр. Пловдив
- Катедра: „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“
- Facebook  
<https://www.facebook.com/tzfhsp>
- И-мейл: [tzfhsp@abv.bg](mailto:tzfhsp@abv.bg)
- Телефон: (+359) 32 603 643