

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ



СПЕЦИАЛНОСТ „ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И АРОМАТНО- ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“

ОКС „БАКАЛАВЪР“



КВАЛИФИКАЦИЯ

Специалност **„ТЕХНОЛОГИЯ И ДИЗАЙН НА ХРАНИ И АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ“** предоставя на обучаваните студенти задълбочена широкопрофилна технологична подготовка, включваща набор от теоретични, технологични, специализирани и практически знания и умения, свързани с водещи отрасли на хранителната промишленост.

Професионалната подготовка позволява на дипломираните студенти да заемат позиции, свързани с:

- ♦ управлението и усъвършенстването на производствено-технологичните процеси;
- ♦ контрола, оценката и управлението на качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- ♦ провеждането на органолептични, физикохимични, биохимични и микробиологични анализи;
- ♦ оптималното използване на технологичното оборудване;
- ♦ участие в колективи за разработване и дизайн на иновативни хранителни и ароматно-вкусови продукти.

СПЕЦИАЛИЗИРАЩО ОБУЧЕНИЕ

След завършване на втори курс студентите от специалност „Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“ избират една от двете специализации:

- ♦ **Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия;**
- ♦ **Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия.**

За разширяване възможностите за реализация на студентите, в специализирания модул са включени и по две дисциплини, обхващащи технологиите от направленията на другата специализация.



СПЕЦИАЛИЗИРАЩИ КАТЕДРИ

Отговарящи за обучението по специалността са две катедри:

- ♦ **„Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“**
- ♦ **„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“.**

Катедрите разполагат с учебни и научни лаборатории със съвременно специализирано оборудване, които са на разположение на студентите. Учебни занятия и научно-изследователски проекти се провеждат и в Учебно-производствената база по хляб, хлебни и сладкарски изделия, която е открита през 2009 г.

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





СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ

ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ

Основните дисциплини, които формират професионалния профил на бакалавъра включват:

- ◆ Зърнени суровини и съхранението им;
- ◆ Технология на зърнопреработването;
- ◆ Технология на комбинираните фуражи;
- ◆ Технология на хляб, хлебни и сладкарски изделия;
- ◆ Технология на макаронените изделия;
- ◆ Сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството;
- ◆ Технологиите на нишестето и нишестените хидролизати;
- ◆ Технологиите на захарта;
- ◆ Технология на захарните изделия;
- ◆ Технология на шоколадовите изделия.



СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ

ТЕХНОЛОГИЯ НА КОЗМЕТИКАТА, МАСЛАТА И ТЮТЮНЕВИТЕ ИЗДЕЛИЯ

Основните дисциплини от специализацията модул включват:

- ◆ Суровинознание на растителни и етерични масла;
- ◆ Технология на етеричните масла;
- ◆ Технология на растителните мазнини;
- ◆ Технология на парфюмерийните и козметични препарати;
- ◆ Технология на преработването на мазнини;
- ◆ Технология на сапуните, миещите и перилните препарати;
- ◆ Технологии на производството, сушенето и първичната обработка на тютюна;
- ◆ Химичен състав, технологични и пушателни свойства на тютюна;
- ◆ Технологии в промишлената обработка на тютюна;
- ◆ Технология и дизайн на тютюневите и свързаните с тях изделия.



РЕАЛИЗАЦИЯ

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:

- ❖ Зърносъхранението, зърнопреработването и производството на фуражи;
- ❖ Производството на хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия;
- ❖ Производството 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.)
- ❖ Производството и преработката на растителни масла и маслопродукти (майонези, маргарини, сосове и др.); производството на сапун, миещи, перилни и почистващи препарати;
- ❖ Производството на етерични масла и растителни екстракти, фито- и арома-препарати, парфюмерия, козметика и др.
- ❖ Производството на цигари и други тютюневи изделия, на филтри, гилзи и други консумативи за цигари; промишлената обработка на тютюн на листа и др.

Средният процент на реализация на завършилите бакалаври от специалността за последните 5 години е над 75 %.

