



УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ

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

СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И ЗАХАРНИТЕ ИЗДЕЛИЯ“

ОКС „БАКАЛАВЪР“



КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Дипломираният инженер със специализация „Технология на зърнените хлебните и захарните изделия“ притежава задълбочена теоретична подготовка, професионални знания и практически умения за управление, организация и контрол на производствените процеси в предприятията на зърнопреработващата, шоколадовата, хлебната, фуражната, захаропреработващата и сладкарската промишлености.



УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Обучението за придобиване на ОКС „Бакалавър“ е с продължителност 4 години.

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

- **общообразователен** – през първите две години (изучават се общоинженерни, икономически и хуманитарни дисциплини);
- **специализиращ** – през третата и четвъртата година (включващ специални дисциплини, учебна практика и преддипломен стаж).

Специализиращото обучение обхваща следните основни направления:

- Технологии в хлебопроизводството, сладкарството и производството на макаронени изделия;
- Технологии за производството на шоколадови изделия;
- Технологии в зърносъхранението, зърнопреработването и производството на фуражи;
- Технологии за производството на захар, нишесте и захарни изделия;

В специализиращия модул се изучават и *общи технологии за производство на масла, парфюмерия и козметика, преработка на тютюн и производство на тютюневи изделия.*

Специализиращото обучение се осъществява в катедрите: Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ и „Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“.



РЕАЛИЗАЦИЯ

Дипломираните в специализацията инженери намират реализация в най-големите предприятия за производство на хранителни продукти в България, които са подразделения на едни от най-големите хранителни концерни в света:

- Амилум-България;
- Монделиз интернешънъл, Своге;
- Нестле – България.

Успешната реализация на дипломантите е свързана и с добрата им практическа подготовка, която се осъществява със съдействието на редица фирми и браншови организации в двете основни направления на специализацията:

- Над 3000 предприятия за производство на хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия;
- Над 200 предприятия за съхранение на зърно и производство на зърнени продукти и фуражи;



- Захарен комбинат “Пловдив АД”, гр. Пловдив;
- Захарни заводи, гр. Горна Оряховица;
- “Победа” АД, гр. Бургас;
- “Престиж 96” АД, гр. Велико Търново;
- “Алпи Комерс” ЕООД, гр. Асеновград и други.



Дипломираните бакалаври могат да заемат ръководни и изпълнителски длъжности, в производствената, научно-изследователската и образователната сфера, като:

- **РЪКОВОДИТЕЛИ** и **ИНЖЕНЕР ТЕХНОЛОЗИ** в производствени предприятия;
- **СПЕЦИАЛИСТИ** и **ЕКСПЕРТИ** в оторизирани и производствени лаборатории, центрове и комисии за органолептичен, технологичен, химичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен контрол;
- **КОНСУЛТАНТИ** по технологичните въпроси при изготвянето на задания за проектиране, внедряване на нови технологии, разработване на част “Технологична” към инвестиционни проекти на предприятия в областта на ХВП;
- **ПРЕПОДАВАТЕЛИ** в системата на средното и колежанското образование.

Средният процент на реализация на дипломираните бакалаври за последните 5 години е над 80 %.

Завършилите бакалаври могат да продължат образованието си в **ОКС “Магистър”** със срок на обучение 1 година по всички специалности от професионално направление „Хранителни технологии“.



ЗА КОНТАКТИ:

Университет по хранителни технологии

4002 Пловдив, бул. „Марица“ № 26

Декан на Технологичен факултет

тел.: 032/603 620

Учебен отдел – инспектори на Технологичен факултет

тел.: 032/603 692

Катедра „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“

Ръководител катедра:

тел.: 032/603 639;

e-mail: a_koleva@abv.bg

Катедра „Технология на тютюна, захарта, растителните и етерични масла“

Ръководител катедра:

тел.: 032/603 666;

e-mail: v_popova@uft-plovdiv.bg

Ръководител направление „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати“

тел.: 032/603 695;

e-mail: zahariuh@abv.bg