

Специалността „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати” подготвя чрез две форми на обучение (редовна и задочна) висококвалифицирани специалисти с висше образование в следните образователно-квалификационни и образователно-научни степени:

1. БАКАЛАВЪР с професионална квалификация ИНЖЕНЕР със срок на обучение 4 години.

2. МАГИСТЪР с професионална квалификация МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР със срок на обучение 1 година за бакалари, завършили същата специалност.

3. МАГИСТЪР с професионална квалификация МАГИСТЪР-ИНЖЕНЕР със срок на обучение 2 години за бакалари, завършили друга специалност на УХТ или друго висше училище.

Дипломираният БАКАЛАВЪР по „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати” притежава широкопрофилна подготовка, удовлетворяваща изискванията за стабилни общотехнически, общотехнологични, специални познания и практически умения. Тази подготовка му позволява да изпълнява функции, свързани с управлението на производствено-технологичните процеси; контрола и оценката на качеството на суровините; полуфабрикатите и готовата продукция; провеждането на органолептични, физикохимични и микро-

биологични анализи; оптималното използване на технологичното оборудване.

Основните специални дисциплини, които се изучават и формират професионалния профил на бакалавъра са: „Суровинознание”, „Сензорен анализ”, „Технология на нишестето и нишестените хидролизати”, „Технология на захарта”, „Технология на захарните изделия”, „Технология на тестени захарни изделия” и „Технологично обзавеждане на захарната, нишестената и захаропреработващата промишлености”.

Завършилите тази специалност основно се реализират във фирмите, свързани с производството на захар, захарни изделия (шоколад, шоколадови изделия, карамелажни бонбони, бисквити, вафли и др.), нишесте и глюкозни сиропи.

Дипломираният БАКАЛАВЪР може да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си самостоятелно или чрез продължаване на образованието си в образователно-квалификационна степен МАГИСТЪР .

Основните специални дисциплини, които се изучават и формират професионалния профил на МАГИСТЪРА са: „Технология на рафинираната захар”, „Технология на модифицираните нишестета и глюкозо-фруктозните сиропи”, „Технология на функционални захарни изделия”, „Химико-технологичен контрол” и „Механизация и оптимизация на производствените процеси”.

Дипломираният МАГИСТЪР по „Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати” е с широки възможности за реализация. Той може: да изследва, моделира и оптимизира операциите в захародобивната, захаропреработващата и нишестената промишленост; да създава и внедрява нови технологии при производството на захар, захарни изделия и нишестени продукти; да планира, организира, контролра и управлява производствено-технологичните процеси; да проектира предприятия и технологични линии, както и да оразмерява, регулира и оптимизира работните параметри на технологичното обзавеждане в захародобивната, захаропреработващата и нишестена промишленост; да усъвършенства знанията и уменията си; да повишава квалификацията си, както самостоятелно така и чрез продължаване на обучението си по образователно-научната степен ДОКТОР.

Специалността разполага с две учебни и две научни лаборатории със съвременно оборудване, които са на разположение на обучаваните в направлението студенти.

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

Предоставя се възможност за частично обучение (специализация) по съместни международни проекти.

