

ТЪРЖЕСТВЕНА ПРОМОЦИЯ НА ВИПУСК 2024

I. ПОДПИСВАНЕ В ДИПЛОМНИТЕ КНИГИ И ПОЧЕТНАТА КНИГА НА ОТЛИЧНИЦИТЕ

- **Подписване в почетната книга на отличниците от Випуск 2024 ще се осъществи в стая 127/бл. 1 (Отдел „Учебен“) от 8,30 до 10 часа.**
- **Подписване в дипломните книги от абсолвентите:**
 - **29.10.2024, 30.10.2024 и 31.10.2024 г. в стая 129/бл. 1 (Отдел „Учебен“) от 8,30 до 16,30 часа;**
 - **на 02.11.2024 г. в стая 129/бл. 1 (Отдел „Учебен“) от 8,30 до 11 часа;**

II. ПОЛУЧАВАНЕ НА ТОГИ И ШАПКИ В СПЕЦИАЛИЗИРАЩИТЕ КАТЕДРИ

Абсолвентите от Випуск 2024 получават тоги и шапки в специализиращите катедри от 8:30 до 9:45, както следва:

КАТЕДРИ, ЦЕНТРОВЕ	ЗАЛА - ТОГИ
КОМПЮТЪРНИ СИСТЕМИ И ТЕХНОЛОГИИ	К.з. 100, бл. 2
ЕЛЕКТРОТЕХНИКА, ЕЛЕКТРОНИКА И АВТОМАТИКА (АВТОМАТИКА, ИНФОРМАЦИОННА И УПРАВЛЯВАЩА ТЕХНИКА)	Лаб. 55, бл. 1

ПРОМИШЛЕНА ТОПЛОТЕХНИКА	Лаб. 186А, бл. 1
ТЕХНИЧЕСКА МЕХАНИКА И ХРАНИТЕЛНО МАШИНОСТРОЕНЕ (МАШИНИ И АПАРАТИ В ХВП)	Каб. 118, бл. 4
ИКОНОМИКА, ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО И УПРАВЛЕНИЕ	Каб. 312, бл. 2
БИОХИМИЯ И ХРАНЕНЕ (КЕТЪРИНГ И ХРАНЕНЕ)	С.з. 207, бл. 3
ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО	Лаб. 211, бл. 1
ТЕХНОЛОГИЯ НА МЛЯКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ	Лаб. 101, бл. 3
КОНСЕРВИРАНЕ И ХЛАДИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ	Лаб. 123, бл. 3
ТУРИЗЪМ И КУЛИНАРЕН МЕНИДЖМЪНТ	С.з. 203, бл. 3
ТЕХНОЛОГИЯ НА МЕСОТО И РИБАТА	Лаб. 311, бл. 3
МИКРОБИОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ (БИОТЕХНОЛОГИЯ)	Лаб. 250, бл. 1
ТЕХНОЛОГИЯ НА ТЮТЮНА, ЗАХАРТА, РАСТИТЕЛНИТЕ И ЕТЕРИЧНИ МАСЛА	Лаб. 319, бл. 1
ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ	каб. 320, бл. 1
АНАЛИТИЧНА ХИМИЯ И ФИЗИКОХИМИЯ	Лаб. 128, бл. 1
МИКРОБИОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ (МИКРОБИОЛОГИЯ)	Лаб. 250, бл. 1
ИНЖЕНЕРНА ЕКОЛОГИЯ	Каб. 365, бл. 3
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ	Лаб. 123, бл. 3

Тогите и шапките се получават срещу документ за самоличност и не могат да бъдат закупвани.

**III. ТЪРЖЕСТВЕНА ЦЕРЕМОНИЯ ПО ДИПЛОМИРАНЕ НА „ВИПУСК 2024“
ЩЕ СЕ ПРОВЕДЕ ОТ 10:00 ЧАСА В ДВОРА НА УХТ.**

Моля да следвате стриктно инструкциите на водещите церемонията по настаняването на гостите.

Пълните отличници на ВИПУСК 2024 г. (Среден успех от курса на следване ОТЛИЧЕН 6 и Държавен изпит ОТЛИЧЕН 6) ще заемат места в официалните шатри до сцената в двора на УХТ.

IV. ОБЩА СНИМКА НА „ВИПУСК 2024“ ЩЕ БЪДЕ НАПРАВЕНА ОТ 11:00 – 11:15 НА ОФИЦИАЛНИЯ ВХОД НА УХТ (Северен вход; Река Марица);

V. РАЗДАВАНЕТО НА ДИПЛОМИТЕ ЩЕ ПРОДЪЛЖИ ПО ОСНОВНИ И ПЪРВИЧНИ ЗВЕНА, КАКТО СЛЕДВА:

ЗАЛА	СПЕЦИАЛНОСТ
АУЛА 205 / БЛОК 1	<ul style="list-style-type: none">▪ Технология и качество на храни▪ Технология на продуктите от месо, риба и яйца▪ Технология и управление при производство на млечни продукти▪ Безопасност на храните▪ Храни и национална сигурност▪ Управление на качеството в хранителната индустрия
СЕМИНАРНА ЗАЛА 354 / БЛОК 1	<ul style="list-style-type: none">▪ Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти▪ Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти – Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“ /модул ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ/
СЕМИНАРНА ЗАЛА 402 / БЛОК 1	<ul style="list-style-type: none">▪ Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти - Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“ и Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови

	<p>продукти – Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“ /модул ЗАХАРИ/.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката. ▪ Технология на захарта, захарните изделия, нишестето и нишестените хидролизати.
<p>АУДИТОРИЯ „ХОРИЗОНТ“ / БЛОК 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Индустриални и фармацевтични биотехнологии ▪ Функционални храни ▪ Анализ и контрол на хранителни продукти ▪ Анализ, контрол и екология на храните ▪ Биотехнологии
<p>СЕМИНАРНА ЗАЛА 222 / БЛОК 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Технология на виното и пивото
<p>ДВОРА НА УХТ /СЛЕД ОФИЦИАЛНАТА ЦЕРЕМОНИЯ/</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Храни, хранене и диететика ▪ Кетъринг ▪ Туризм ▪ Хотелиерство и ресторантьорство ▪ Хранене и туризм ▪ Мениджмънт в хотелиерството и ресторантьорството ▪ Управление на човешкия капитал ▪ Корпоративен бизнес и предприемачество ▪ Индустриален мениджмънт ▪ Индустриален бизнес и предприемачество ▪ Икономика на хранителната индустрия
<p>АУЛА 302 / БЛОК 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Компютърни системи и технологии ▪ Автоматика, информационна и управляваща техника ▪ Топлотехника ▪ Машини и апарати за хранително-вкусовата промишленост ▪ Хранително машиностроене

	▪ Опаковане и опаковъчна техника за хранителната, вкусовата и биотехнологична промишленост
--	--

VI. СНИМКИ НА КАТЕДРИТЕ СЪС СТУДЕНТИТЕ ОТ „ВИПУСК 2024“ МОГАТ ДА БЪДАТ ПРАВЕНИ НА ОБОСОБЕНИТЕ МЕСТА В ДВОРА НА УХТ ВЕДНАГА СЛЕД КРАЯ НА ОФИЦИАЛНАТА ЦЕРЕМОНИЯ И/ИЛИ ВРЪЧВАНЕТО НА ДИПЛОМИТЕ.

ВНИМАНИЕ !!!

- 1. ДИПЛОМА СЕ ПОЛУЧАВА САМО СЛЕД ПОДПИС В ДИПЛОМНА КНИГА.**
- 2. ВСИЧКИ ДИПЛОМИРАНИ ТРЯБВА ДА НОСЯТ ОБХОДНИ ЛИСТОВЕ ПОДПЕЧАТАНИ ОТ БИБЛИОТЕКАТА И ОБЩЕЖИТИЯТА.**