



ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ
СТАРА ЗАГОРА

ФАКУЛТЕТ „ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ“
ЯМБОЛ

Специалност
ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ
Образователно-квалификационна степен
„бакалавър“

Специалност
**БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА
ХРАНИТЕ**
Образователно-квалификационна степен
„магистър“

**ДОКТОРСКИ ПРОГРАМИ В
НАПРАВЛЕНИЕ ХРАНИТЕЛНИ
ТЕХНОЛОГИИ**
Образователна и научна степен „доктор“



Факултет „Техника и технологии“ предоставя висококачествено висше образование за изграждане на специалисти в областта на хранителните технологии. За подготовката на студентите и докторантите е осигурен необходимия висококвалифициран академичен състав, непрекъснато обогатяващи се и модернизиращи се лаборатории и учебни зали, въвеждане на иновации в учебната и научна дейност. Използват се съвременни интерактивни средства и методи за представяне на знанията. Внедрена е система за електронно обучение.

Създадени са много ползотворни връзки с водещи фирми и потребители на кадри от хранителната индустрия. Осигурява се обучение в реални производствени условия благодарение на сключени договори за съвместна дейност. Предоставят се възможности за провеждане на практически упражнения, специализираща практика и преддипломен стаж на студентите.

Осигурени са условия за професионална реализация на студентите и докторантите от направление Хранителни технологии, гаранция за което са нарастващите потребности на бизнеса от висококвалифицирани специалисти.

Професионално направление „Хранителни технологии“ е акредитирано от Националната агенция за оценка и акредитация с основна цел да подготвя високо квалифицирани и широкопрофилни специалисти за нуждите на хранителната индустрия. Изискванията към безопасността и качеството на храните определят изключителната актуалност на направление „Хранителни технологии“.



Инженер-технологът със специалност „Технология на храните“ знае и умее:

- ✓ да планира, организира, усъвършенства и контролира производствено-технологичните процеси;
- ✓ да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- ✓ да провежда необходимия органолептичен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- ✓ да оптимизира и регулира работните параметри на технологичното оборудване;
- ✓ да организира и реализира получаването на екологично чиста продукция;
- ✓ да усъвършенства знанията си и да повишава своята квалификация;

Дипломираният инженер-технолог може да изпълнява ръководни и изпълнителски функции в съответните фирми от хранителната индустрия: областта на месодобива и месопреработката, преработката на мляко в млечни продукти, производство на хляб, хлебни, сладкарски и макаронени изделия, зърносъхранението и зърнопреработването, производството на плодови и зеленчукови консерви, сокове, концентрати, сушени плодове и зеленчуци, в хладилното дело и в търговската сфера.



Магистрите по
**„Безопасност и качество
на храните”**

могат да се реализират
като:

- ✓ Ръководители на лаборатории, изследователски центрове и институти;
- ✓ Ръководители на колективи за разработване на нови хранителни продукти;
- ✓ Изследователи, научни работници, докторанти;
- ✓ Експерти и консултанти при производството на безопасни и качествени храни;
- ✓ Експерти по контрол на качество и безопасност на храните в Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ);
- ✓ Експерти в отделни фирми и екипи за разработване на HACCP системи, в министерства, ведомства, неправителствени структури (Комисия за защита на потребителите) и браншови организации;
- ✓ Експерти при разработването на национални и международни проекти;
- ✓ Мениджъри по безопасността и качеството на храните в предприятията за производство и съхранение на храни.



Висококвалифицираният специалист с образователна и научна степен „доктор” в направление **5.12. Хранителни технологии** може да се реализира като:

- ✓ Преподавател в специализирани звена (катедри и департаменти) от системата на висшето образование (университети и колежи);
- ✓ Изследовател в специализирани звена (институти и лаборатории) от системата на Българската академия на науките и Селскостопанската академия;
- ✓ Мениджър по иновационната дейност на производствени предприятия;
- ✓ Ръководител на лаборатории за контрол на безопасността и качеството на храните;
- ✓ Ръководител на екипи за разработване и внедряване на системи за управление на качеството;
- ✓ Експерт в специализирани звена (агенции и дирекции) от системата на държавната администрация;
- ✓ Консултант в организации, специализирани в разработването и управлението на научно-приложни проекти по национални и европейски програми.



Факултет "Техника и технологии"
ул. "Граф Игнатиев" 38
Ямбол 8600

Тел.: 046 669 182; 046 669 182; 0882000895

e-mail: ftt-yambol@ftt.uni-sz.bg

<http://uni-sz.bg/truni5/>