

Специалност **“Техника за хранителната и биотехнологична индустрия”** (ТХБИ) подготвя специалисти с висше образование в образователно-квалификационната степен (ОКС) БАКАЛАВЪР с професионална квалификация “машинен инженер” и срок на обучение 4 години.

Специалността е акредитирана от Националната агенция за оценяване и акредитация и обучението се извършва по осъвременени учебни планове.

Обучението включва лекции, лабораторни, практически и семинарни занятия, разработване на курсови проекти и защита на дипломен проект с общ брой 240 кредити по ECTS.

Профилираща катедра е Машини и апарати за хранително-вкусовата промишленост (МАХВП), а обучението се осъществява предимно в реновирания блок IV на УХТ. Част от специалните дисциплини извеждат преподаватели от катедра Промислена топлотехника.

Дипломираният бакалавър по машинно инженерство в областта на техниката за хранителна и биотехнологична индустрия е квалифициран широкопрофилен специалист, което му дава възможност да работи в различните подотрасли на хранителната индустрия. Тази квалификация се постига чрез изучаване на фундаментални, общотехнически, специални и факултативни дисциплини.

РЕАЛИЗАЦИЯ:

Завършилите специалност “Техника за хранителната и биотехнологична индустрия” могат да се реализират като:

- **КОНСТРУКТОР** на машини и апарати за технологични процеси в месната, млечната, консервната, винарската, пивоварната, зърнената, хлебната, фуражната, тютюневата, захарната, етерично маслената и други промишлености от хранителната индустрия;

- **МЕХАНИК** в предприятията, малките, средните и големите фирми работещи в областта на хранителната индустрия, като ръководител на производственото обслужване и ремонта на машини, апарати, инсталации и съоръжения;

- **КОНСУЛТАНТ И ЕКСПЕРТ** по общи и специфични въпроси, свързани с безопасността на технологичното обзавеждане в хранителната индустрия, изготвяне на задания за проектиране, ръководство на проекти, технически надзор по изпълнение и приемане на проектни и монтажни работи, технически сервиз, енергийни анализи, изпитване на машини и апарати, контрол и управление на качеството на машините и апаратите.

- **ОРГАНИЗАТОР** за дейности и инициативи, свързани с доставката, съхранението, монтажа, ефективната експлоатация, изпитването, компановка на сложни технологични комплекси, търговията с машини и съоръжения за хранителната индустрия.

Завършилите специалността имат право да усъвършенстват знанията си и повишават квалификацията си чрез продължаване на образованието си в ОКС “МАГИСТЪР”.

Дипломираният инженер бакалавър от специалност ТХБИ е квалифициран специалист в областта на преработващата техника на различни хранителни и биотехнологични продукти. Той притежава общоинженерна и специална подготовка за осъществяване на експлоатационна, ремонтна, монтажна, изследователска и развойна дейност с машини и апарати.

Придобитата по време на обучението квалификация дава възможност на завършилите бакалаври да **ЗАЕМАТ РЪКОВОДНИ ПОСТОВЕ** и длъжности като: **преподаватели** и **научни сътрудници** в сферата на висшето образование и науката, **лаборанти** и **изпитватели** в изпитателни лаборатории и научни центрове.

Инженер-бакалавърът може да усъвършенства знанията си и повишава квалификацията си чрез продължаване на образованието си в ОКС “магистър”.

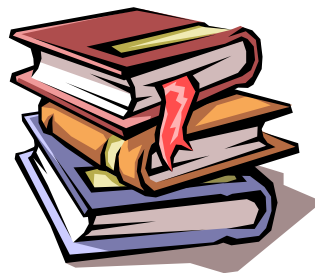
Материалната база на УХТ включва 4 учебни корпуса, в които са поместени аула с 450 места, 3 аудитории с по 300 места и множество лекционни, семинарни зали и учебни лаборатории със съвременно оборудване, компютърни зали, централна библиотека и библиотеки във всяко общежитие.

УХТ стопанисва 5 студентски общежития с общо 1600 легла, модерна спортна база със закрит плувен басейн, зали за фитнес и спортни игри, и открити тенискортове. Университета разполага с богата научна библиотека, книжарница и собствен учебен ресторант. В непосредствена близост до него е разположен студентски стол. Университетът има представителен студентски танцов състав “Пълдин”, участвал в много международни прояви.

Днес УХТ е авторитетен национален център, в челните места на рейтинговата класация на Р България, за обучение на специалисти с висше машиностроително образование за хранителната индустрия, хранителните и биотехнологичните производства и техниката за обслужване на тези отрасли. Подписаните двустранни договори със сродни университети, основно от Европейския съюз и страни от ОНД, предлагат широки възможности за участие в международни проекти и провеждане на производствени практики и стажове в чужбина.



Пред зала „Милен Бешков”



**УНИВЕРСИТЕТ ПО
ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
ПЛОВДИВ**



УХТ, зала 202, бл. II



УХТ, блок III

Адрес за контакти:

Пловдив, бул. “Марица” 26, УХТ
Декан на Технически факултет: тел. 032/603 699
Инспектор на Технически факултет: тел. 032/603 617
Катедра “Машини и апарати за ХВП”
Р-л катедра: 032/603 808
Секретар: 032/603 805
Учебен отдел: тел. 032/643 637



ТЕХНИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

**СПЕЦИАЛНОСТ
“ТЕХНИКА ЗА ХРАНИТЕЛНАТА И
БИОТЕХНОЛОГИЧНА
ИНДУСТРИЯ”
- бакалавър -**