

Специалност: ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ В БИТА И ТУРИЗМА
Код по ЕСТК: РВFTLT

Образователно-квалификационни степени: образователно-квалификационна степен “професионален бакалавър”, професионални квалификации: “професионален бакалавър по хранителни технологии в бита и туризма” и “учител”

Форми на обучение: редовно обучение

Срок на обучение:

При редовно обучение

3 години – за степен “професионален бакалавър”

Завършване: държавен изпит или дипломна работа

Прием: конкурсен изпит по математика или физика.

Достъп до по-нататъшно обучение: Кандидатстване по документи в УХТ - Пловдив за следваща образователно-квалификационна степен “магистър”.

Актуалност: Специалността "Хранителни технологии в бита и туризма" съчетава класическите и модерни тенденции, свързани с многобройните и увеличаващи се приложения на хранителните технологии в съвременния свят. Подготвят се специалисти с висше образование, необходими на сегашния етап на преструктуриране на икономиката и преориентирането ѝ към нова ценностна система.

Обща характеристика на обучението: Достатъчно по обем, съдържание и в достъпна форма по фундаментални и специални дисциплини. Гарантира успешно провеждане на производствена, технологична, експлоатационно-внедрителска, а също така и преподавателска дейност.

Образователни и професионални цели: Целта на обучение по специалността е да подготви студентите за професионалната дейност в съответствие с квалификационните характеристики на професионална квалификация “професионален бакалавър по хранителни технологии в бита и туризма ” и допълнителна квалификация “учител” и образователно-квалификационна степен “професионален бакалавър”.

Реализация на завършилите специалисти:

- Ръководители на малки фирми;
- Специалисти;
- Организатори;
- Учители.