



УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ

БАКАЛАВЪР

4 години

**РЕДОВНО И ЗАДОЧНО
ОБУЧЕНИЕ**



ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМПЕТЕНТНОСТИ

Бакалавърът по специалност „Анализ и контрол на храни и хранителни добавки“, притежава фундаментални химични, управленски и професионални знания и умения в областта на анализа, контрола, безопасността на храните и хранителните добавки.

Дипломираният бакалавър умее да:

- провежда химичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- осъществява контролна дейност на суровини, храни и хранителни добавки;
- планира, организира и управлява производството и търговията с храни и хранителни добавки;

РЕАЛИЗАЦИЯ

- ✓ Бакалавърът по специалност „Анализ и контрол на храни и хранителни добавки“ може да се реализира като:
- ✓ мениджър на контролна лаборатория в хранително-вкусовата промишленост;
- ✓ експерт в разработването и прилагането на съвременни инструментални методи в анализа и контрола на храни и хранителните добавки;
- ✓ експерт в научноизследователски екипи, специализирани лаборатории и фирми от бранша;
- ✓ експерт в държавни структури в областта на земеделието и храните.

КЛЮЧОВИ ДИСЦИПЛИНИ

- Фитохимия
 - Анализ на храните
 - Приложна биохимия
 - Технология на храните
 - Безопасност на храните
 - Технология на напитките
 - Хранителна микробиология
 - Анализ на хранителни добавки
 - Микробни хранителни технологии
 - Инструментални методи за анализ
 - Микробиологичен анализ и контрол
 - Технология на хранителните добавки
 - Генетика и селекция на микроорганизмите
- ❖ Организация и дейност на контролните лаборатории
- ❖ Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи
- ❖ Съвременни технологии и методи за анализ на биологично активни вещества
- ❖ Химичен анализ на замърсители и добавки в храни
- ❖ Ветеринарно - санитарен контрол на хранителните суровини и продукти



КОНТАКТИ

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

student_info@uft-plovdiv.bg

+359 32 603892

+359 32 603893





АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ



БАКАЛАВЪР

**РЕДОВНО И ЗАДОЧНО
ОБУЧЕНИЕ**

4 години

ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМПЕТЕНТНОСТИ

Бакалавърът по специалност „Анализ и контрол на храни и хранителни добавки“, притежава фундаментални химични, управленски и професионални знания и умения в областта на анализа, контрола, безопасността на храните и хранителните добавки.

Дипломираният бакалавър умее да:

- провежда химичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- осъществява контролна дейност на суровини, храни и хранителни добавки;
- планира, организира и управлява производството и търговията с храни и хранителни добавки;

РЕАЛИЗАЦИЯ

- ✓ Бакалавърът по специалност „Анализ и контрол на храни и хранителни добавки“ може да се реализира като:
- ✓ мениджър на контролна лаборатория в хранително-вкусовата промишленост;
- ✓ експерт в разработването и прилагането на съвременни инструментални методи в анализа и контрола на храни и хранителните добавки;
- ✓ експерт в научноизследователски екипи, специализирани лаборатории и фирми от бранша;
- ✓ експерт в държавни структури в областта на земеделието и храните.

КЛЮЧОВИ ДИСЦИПЛИНИ

- Фитохимия
 - Анализ на храните
 - Приложна биохимия
 - Технология на храните
 - Безопасност на храните
 - Технология на напитките
 - Хранителна микробиология
 - Анализ на хранителни добавки
 - Микробни хранителни технологии
 - Инструментални методи за анализ
 - Микробиологичен анализ и контрол
 - Технология на хранителните добавки
 - Генетика и селекция на микроорганизмите
- ❖ Организация и дейност на контролните лаборатории
 - ❖ Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи
 - ❖ Съвременни технологии и методи за анализ на биологично активни вещества
 - ❖ Химичен анализ на замърсители и добавки в храни
 - ❖ Ветеринарно - санитарен контрол на хранителните суровини и продукти



КОНТАКТИ

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

student_info@uft-plovdiv.bg

+359 32 603892

+359 32 603893

