

СПЕЦИАЛНОСТ „АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ”

Дипломираният инженер по Анализ и контрол на хранителни продукти с ОКС “БАКАЛАВЪР” притежава фундаментални химични, инженерни, управленски и професионални знания в своята сфера на дейност. Това му позволява да осъществява аналитично-контролна дейност при производството и търговията с хранителни продукти, да организира и ръководи технологичните процеси при производството на качествени и здравословни храни. Той притежава знания и умения:

- да **планира, организира и управлява** провеждането на химичен, биохимичен, микробиологичен, органолептичен и сензорен анализ и контрол в областта на хранителната наука и технологии;
- да **извършва аналитично-контролна дейност** във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни продукти;
- да **осъществява научно-изследователска и развойна дейност** в областта на хранителните технологии и да ръководи научноизследователски екипи, лаборатории и фирми;
- да **усъвършенствува знанията си и да повишава квалификацията си** самостоятелно или чрез продължаване на образованието си в ОКС “магистър” и образователно-научната степен “доктор”.

Придобитата по време на обучението му професионална квалификация дава възможност на бакалавъра да заема всички изпълнителски и ръководни длъжности, изискващи висше образование по специалността “Анализ и контрол на хранителни продукти”, в държавния и частния сектор на производствената, научно-изследователската и образователната сфера. Такива са:

- експерт по химичен, биохимичен, микробиологичен, органолептичен и сензорен анализ и контрол в производствени, контролни и други специализирани лаборатории;
- консултант и експерт по аналитично-контролна дейност във всички сфери и на всички нива на производство и търговия с хранителни продукти;
- преподавател в специализираните училища от системата на средното образование;
- управленски кадри за предприятията на хранителната индустрия.