

---

# Специализацията „АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ“ подготвя:

---

## ИНЖЕНЕРИ

за извършване на  
аналитико-контролна  
дейност във всички  
сфери и нива на  
производството и  
търговията с  
хранителни продукти



## ЕКСПЕРТИ

по химичен,  
биохимичен,  
микробиологичен,  
органолептичен и  
сензорен анализ  
в контролни и  
производствени  
лаборатории

---



**Управленски кадри в обхвата на хранителната индустрия и  
държавната администрация**

## ПРЕПОДАВАТЕЛИ

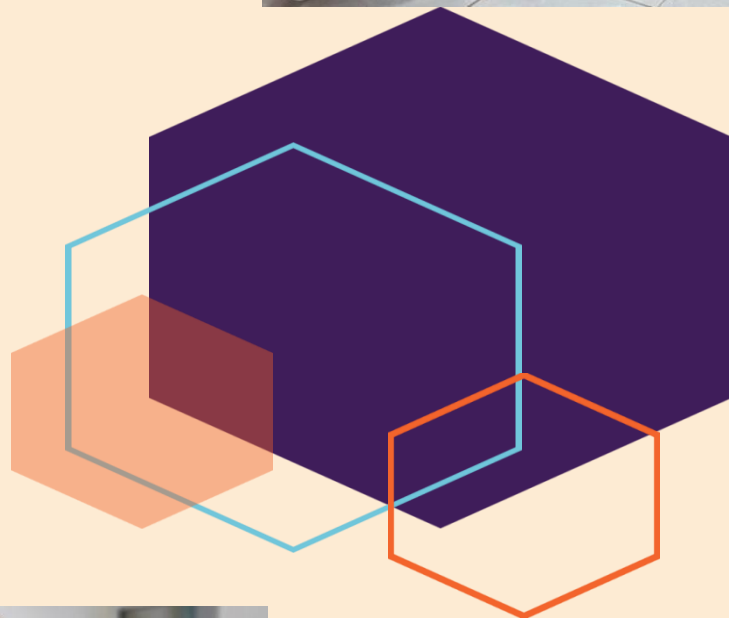
в специализираните  
училища от  
системата на  
образованието

## УПРАВЛЕНСКИ КАДРИ

за предприятията от  
всички отрасли на  
хранително – вкусовата  
промишленост



Специализацията,  
предлага знания и  
практически умения  
свързани с:



✚ Организацията  
и дейността на  
контролните  
лаборатории

✚ Механизма и  
анализа на  
биологичната  
активност на  
хранителни  
системи



✚ Проточната  
цитометрия

*Желаем Ви успех!*