

Професия „Лабораторен контрол в химични, хранителни и биотехнологични производства“

Какво се учи?

Ако обичаш да експериментираш и да търсиш истината в детайлите, професията „Лабораторен контрол в химични, хранителни и биотехнологични производства“ е точно за теб!

Тук ще работиш, като истински научен изследовател – с модерни уреди, интересни проби и технологии, които оформят бъдещето. Ще проверяваш качеството на продукти, които всеки ден попадат на пазара - от любимите храни и напитки до иновативни биотехнологични решения.

Избирайки тази професия, ти ставаш част от екип, който гарантира безопасност, качество и здраве за хората. Научаваш се да мислиш аналитично, да решаваеш проблеми и да работиш в динамична и модерна лабораторна среда.

Това е професия за любопитни, отговорни и амбициозни младежи, които искат да работят с нови технологии, да имат реално влияние върху света около себе си и искат да бъдат в центъра на иновациите. Завършващите ученици, могат да намерят реализация в различни области от живата.

Стани част от науката в действие – избери бъдеще с лабораторен контрол!

Брой ученици

1 паралелка по 26 ученици

Приемни изпити

Български език и литература, математика

Балообразуващи предмети

Български език и литература, Биология и здравно образование.

Балообразуване: 3 пъти точките от Националното външно оценяване по Български език и литература + 1 път точките от Националното външно оценяване по Математика + 1 оценка от Свидетелството за основно образование по Български език и литература, преобразувана в точки + оценката от Свидетелството за основно образование по Биология и здравно образование, преобразувана в точки.

Възможности за реализация

Завършилите професията “Лабораторен контрол в химични, хранителни и биотехнологични производства” могат да се реализират в:

- **Производствени предприятия:**
 - Хранително-вкусова промишленост
 - Фармация
 - Парфюмерия и козметика
 - Биотехнологии и битова химия
 - Вино и тютюнопроизводство
- **Контролни органи:**
 - Агенция по безопасност на храните
 - Митнически лаборатории (контрол на внос/износ)
- **Научноизследователски дейности:**
 - Научноизследователски и технологични центрове

Квалификационна степен

Завършилите придобиват трета степен на професионална квалификация по професията “Лабораторен контрол в химични, хранителни и биотехнологични производства”

База

Училището разполага с екип от компетентни преподаватели и богата материално-техническа база, включително STEM център по природни науки със съвременно оборудване. Използва се пълноценно и базата на всички фирми-партньори за професията.

Втори чужд език

Възможност за изучаване на втори чужд език - немски или руски език

Описание на професията

„Лабораторен контрол в химични, хранителни и биотехнологични производства“ е професия, която подготвя учениците да работят в реална лабораторна среда. Те се научават как да проверяват качеството на суровини и готови продукти, как да използват лабораторна апаратура и как правилно да извършват анализи.

В часовете се усвояват практически умения – измерване на киселинност, влажност и други важни показатели, работа с микроскоп и основни лабораторни уреди. Учениците разбират как се контролира безопасността на храните и как се следят процесите в производството.

Обучението е насочено към практически умения, точност и отговорност. Учениците се учат да работят по правила, да записват резултатите си коректно и да правят изводи на база получените данни.

Тази подготовка им дава стабилна основа в рамките на професията и допълнително предимство при бъдеща реализация в лаборатории за контрол на качеството в хранителната, химичната и биотехнологичната индустрия.