

Университет „Проф. д-р Асен Златаров” – Бургас
Факултет Технически науки



Утвърждавам

Ректор:..

(проф. д. м. Хр .Бозов)

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

СПЕЦИАЛНОСТ: БИОТЕХНОЛОГИИ

Магистърска програма по Анализ и контрол на храните

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: БИОТЕХНОЛОГИИ 5.11.

ОБРАЗОВАТЕЛНО КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН: МАГИСТЪР

НИВО 6, ПОДНИВО 6 Б

ПО НАЦИОНАЛНАТА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ: ИНЖЕНЕР БИОТЕХНОЛОГ

Бургас, 2024г.

ЦЕЛИ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Настоящата квалификационна характеристика определя целите на подготовка за специалиста с висше образование с ОКС Магистър, професионална квалификация „инженер биотехнолог“ от специалността „АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ“, както и квалификационните изисквания към неговата подготовка.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА СПЕЦИАЛИСТА

Обучението в ОКС „Магистър“ по „Анализ и контрол на храните“ (АКХ) има за цел да даде на студентите теоретични познания и практически умения в областта на иновативни технологии за разработване на здравословни храни, методи за съхранение на активността на здравословните храни, видове здравословните храни, функционалните компоненти на здравословните компоненти, биохимичните процеси за усвояване на храните в човешкия организъм. Основна цел на обучението по магистърската програма „Анализ и контрол на храните“ е да подготвя съвременни, квалифицирани и специалисти в областта на Биотехнологиите за разработване на здравословни храни. Тази специалност отговаря на потребностите от инженер биотехнолози и специалисти в биотехнологични фирми, хранителни предприятия, лаборатории, институции, чийто предмет на дейност е свързана със съвременните хранителни биотехнологии.

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНТНОСТИ

А. Знания

- притежава разширени и задълбочени теоретични и фактологични знания в областта на здравословните храни, основите на храненето, видовете здравословни храни, функционалните компоненти на здравословните храни, технологии за получаване на здравословни храни, технологии за съхранение на активността на функционалните компоненти в здравословните храни, съвременните методи за изолиране, пречистване, разделяне и анализ на състава и качеството на биопродукти; европейската политика в областта на здравословните храни;

Б. Умения

- за свързване на факти, разбиране и изразяване на теории и принципи от областта на технологиите, икономиката и научните школи в областта на предприемачеството;

- владее методи и средства, позволяващи решаване на сложни задачи
- прилага логическо мислене и проявява новаторство и творчески подход при решаване на нестандартни задачи

- Притежава способност за административно управление на сложни професионални дейности, включително на екипи и ресурси

В. Лични и професионални компетентности

В.1. Самостоятелност и отговорност

- поема отговорности при вземане на решения в сложни условия, при влиянието на различни взаимодействия си и трудно предвидими фактори
- проявява творчество и инициативност в управленската дейност; преценява необходимостта от обучение на другите с цел повишаване на екипната ефективност

V.2. Компетентност за учене

- последователно оценява собствената си квалификация чрез преценка на придобитите до момента знания и умения и планира необходимостта от разширяване и актуализиране на професионалната си квалификация
- формулира и излага ясно и разбираемо идеи, проблеми и решения пред специалисти и неспециалисти
- изразява отношение и разбиране по въпроси чрез използване на методи, основани на качествени и количествени описания и оценки
- проявява широк личен мироглед и показва разбиране и солидарност с другите

V.3. Комуникативни и социални компетентности.

- пълноценно общува на някои от най-разпространените европейски езици
- да подхожда теоретически обосновано при практическата си реализация, съобразно конкретните производствени ситуации;
- да ползва компютърна техника;

V.4. Професионални компетентности

- да организира внедряването на нови технологии и материали в областта на хранителни биотехнологии и по специално технологии за разработване на здравословни, биологично активни храни;
- да прилага съвременни химични, физикохимични и биохимични методи за анализ на храни и осигуряване на безопасност на храните;
- да използва съвременна лабораторна апаратура;
- да се запознае с Европейската политика за здравословно хранене;

ОБЛАСТИ НА РЕАЛИЗАЦИЯ

Завършилите специалност Биотехнологии, Магистърска програма **Анализ и контрол на храните**, инженер-биотехнолози могат да се реализира в биотехнологични фирми разработващи здравословни храни, научноизследователски институти и лаборатории, създаващи функционални храни, в хигиенно епидемиологични институти, лаборатории за анализ и контрол на храни и др.

Квалификационната характеристика е приета на КС на катедра „Биотехнология”, Протокол № 35/10.06.2020 г. и на ФС на факултет „Технически науки”, Протокол № 4/18.06.2020 г.

Актуализирана е на КС на катедра „БИОТЕХНОЛОГИЯ“ Протокол
№ 12.02.12.24 г. и на ФС на факултет „Технически науки“, Протокол
10.105.12.24 г.

Р-л катедра
Доц. Явор Иванов |

декан ФТН
доц. Янчо Христов