

УНИВЕРСИТЕТ "ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ" – БУРГАС

УТВЪРЖДАВАМ

РЕКТОР:

/проф. д. м. Хр. Бозов /



КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на специалиста с професионална квалификация: "МАГИСТЪР ИНЖЕНЕР
БИОТЕХНОЛОГ"

Област на висше образование: 5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ

Професионално направление: 5.11. БИОТЕХНОЛОГИИ

Ниво 6, Подниво 6Б
по Националната квалификационна рамка

Специалност: ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА

Образователно-квалификационна степен: МАГИСТЪР

Бургас, 2024 год.

ЦЕЛИ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Специалистът със специалност "ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА" с образователно квалификационна степен "Магистър" има фундаментална и професионална подготовка, владее: химичният състав на суровините и готовите храни, теорията на технологиите за получаване на диетични храни, физиологията на хранене, принципите на диетологията, хранителните потребности на човешкия организъм, принципите за обогатяване на храни, контаминантите в храните, микробиология на храните, хигиенните изисквания към храните, хранителната епидемиология, хранителното законодателство, организационните и социалните механизми в сферата на дейността си. Той може да провежда изследвания и усъвършенства или разработва концепции и оперативни методи относно създаването на храни и хранителни режими за общи, профилактични и диетични цели.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА СПЕЦИАЛИСТА

Завършилите специалност „Храни, хранене и диететика“ с образователно-квалификационна степен „магистър“ са подготвени за извършване на дейности като:

1. Да създава в производствена среда нови хранителни продукти с целенасочено действие;
2. Да разработва иновативни функционални храни;
3. Да контролира и управлява състава и качеството на готовите храни;
4. Да съставя, оптимизира и регулира хранителни режими индивидуални и предназначени за определени групи от населението;
5. Да планира, организира, усъвършенства и контролира храненето в следните направления: общи хранителни режими, рационално хранене, функционално хранене, спортно хранене и екстремно хранене, диетично хранене, възстановително хранене; профилактично хранене;
6. Да изпълнява отговорни функции по осъществяване на ръководна и практическа дейност в областта на хранителната политика на различни нива;
7. Да провежда необходимия сензорен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
8. Да контролира безопасността на храните;
9. Да извършва научна и иновативна дейност в областта на храните;

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНТНОСТИ

А. Знания

1. Разширени и задълбочени знания и умения в областта по:
 - Биологични контаминанти на храните и опасности за здравето
 - Химични контаминанти на храните и опасности за здравето
 - Хранознание
 - Основи на храненето
 - Сензорен анализ;
 - Хранителни потребности;
 - Хранително законодателство и хранителна политика;
 - Функционални храни;
 - Хранене и здравен риск. Диететика;
 - Нутригеномика и персонализирано хранене.
 - Генно модифицирани храни
2. Разбиране и самостоятелно интерпретиране на придобитите знания по посочените дисциплини чрез изпълнение на курсови работи и курсови проекти по някои от тях.

Б. Умения

- контролира и управлява състава и качеството на готовите храни;
- извършва оценка на храненето и контрол на храните;
- да съставя, оптимизира и регулира хранителни режими в зависимост от специфичните изисквания на определени групи от населението;
- да планира, организира, усъвършенства и контролира храненето в следните направления: общи хранителни режими; рационално хранене; функционално хранене; спортно хранене и екстремно хранене; диетично хранене; реконвалесцентно (възстановително) хранене; клинично хранене; профилактично хранене;
- да изпълнява отговорни функции по осъществяване на ръководна и практическа дейност в областта на хранителната политика на различни нива;
- да провежда необходимия сензорен, физикохимичен, биохимичен и микробиологичен анализ;
- да контролира безопасността на храните;
- да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- да извършва научна и иновативна дейност в областта на храните;
- да усъвършенства знанията си и да повишава своята квалификация.

В. Лични и професионални компетентности

В.1. Самостоятелност и отговорност

- Притежават способност за административно управление на различни професионални дейности при професионалната си реализация;
- Поемат отговорност при вземане на решения в сложни условия;
- Проявяват творчество и инициативност в управленската дейност;
- Преценяват необходимостта от обучение на другите с цел повишаване на екипната ефективност.

В.2. Компетентности за учене

- Последователно оценяват собствената си квалификация чрез преценка на придобитите до момента знания и умения и планира необходимостта от разширяване и актуализиране на професионалната си квалификация;
- В съответствие с Националната и Европейската квалификационна рамка избират подходящи форми и програми за продължаващо обучение.

В.3. Комуникативни и социални компетентности

- Формулират и излагат ясно и разбираемо идеи, проблеми и решения пред специалисти и неспециалисти;
- Изразяват отношение и разбиране по въпроси от областите Храни и храненето, свързани с производство, технология и безопасност.
- Пълноценно общуват на някои от най-разпространените европейски езици и по специално на английски език.

В.4. Професионални компетентности

- Събират, класифицират, оценяват и интерпретират данни от областите Храни и Диететика с цел решаване на конкретни задачи за нуждите на производството на храни, изготвяне на хранителни програми, организационно-управленските дейности;
- Прилагат придобитите знания и умения в нови условия на съвременните тенденции в храненето. Проявяват способност да анализират в по-широк или интердисциплинарен контекст;

- Използват нови стратегически подходи и изразяват собствено мнение по въпроси от обществен и етичен характер, възникващи в процеса на работа.

ОБЛАСТИ НА РЕАЛИЗАЦИЯ

Придобитата през време на обучението професионална квалификация му дава възможност да заема изпълнителски и ръководни длъжности като: специалист по храни, специалист по хранене, диетолог, специалист по безопасност на храни, консултант по хранене, специалист-изследовател по храни и хранене, мениджър по качеството на храните, инструктор по хранене, консултант по диетично хранене и др. Тези длъжности могат да са в сферата на: агенцията по контрол на храните; производствените единици (за създаване на нови хранителни продукти за целенасочено хранене); инспекторати; диагностично-консултативни центрове; спортни диспансери; центрове за оптимизиране на телото; центрове за красота; профилакториуми; санаториуми и клиники; научни институции, училища, детски градини, иновационни центрове и лаборатории по храни и хранене, както и да извършва и ръководи научно-изследователска и учебно-преподавателска дейност.

Квалификационната характеристика е приета на КС на катедра „Биотехнология“, Протокол № 13/10.06.2010 г. актуализирана на КС с протокол № 12 и на ФС на факултет „Технически науки“, Протокол №20 05.12.2020 г.

Ръководител катедра:.....
/доц. д-р Явор Иванов/

Декан:..
/доц. д-р Иво Христов/