

Университет "проф. д-р Асен Златаров" – Бургас

Утвърждавам!



КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Специалност: Биотехнология

Магистърска програма: Храни, хранене и диететика

Професионално направление 5.11. Биотехнологии

Бургас, 2016

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на завършилите "Магистър" по "Храни, хранене и диететика"

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.

Дипломираният специалист по "ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА" с образователно-квалификационна степен "Магистър" умее:

- **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, усъвършенствува 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 усъвършенствува знанията** си и да повишава своята квалификация.

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 теллото; 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.