

Бургаски държавен университет “Проф. д-р Асен Златаров”

УТВЪРЖДАВАМ!

РЕКТОР:.....

/проф. д-р С. Сотиров



КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на специалиста с професионална квалификация:

**„МАГИСТЪР БИОТЕХНОЛОГ – РЪКОВОДИТЕЛ НА
ЛАБОРАТОРИИ ЗА ХРАНИ“**

Област на висше образование: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**

Професионално направление: **5.11. Биотехнологии**

Ниво: 7 по Националната квалификационна рамка

Специалност: **Хранителни биотехнологии**

Магистърска програма: **АНАЛИЗ И КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ**

Образователно-квалификационна степен: **МАГИСТЪР**

Бургас, 2026г.

ЦЕЛИ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Настоящата квалификационна характеристика определя целите на специалността в ОКС „Магистър“, професионална квалификация „магистър биотехнолог – ръководител на лаборатории за храни“ от магистърска програма „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“ има за цел да даде на студентите теоретични познания и практически умения в областта на биохимичните процеси за усвояване на храните в човешкия организъм, проследяване трайността и безопасността (химична и микробиологична) на храните при производство и съхранение, изучаване на европейското законодателство по безопасност на храните, разясняване на принципите на НАССР системите, изучаване на организацията и дейността на контролните лаборатории по храни, контрол на генномодифицирани храни, запознаване с управление на качеството на хранителните продукти и други. Основна цел на обучението по магистърската програма „Анализ и контрол на храните“ е да подготвя съвременни, квалифицирани специалисти в областта на Хранителните биотехнологии за разработване на храни и контролиране на качеството им. Тази специалност отговаря на потребностите от 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

1. Разширени и задълбочени знания и умения в областта по:

- Технология на храните;
- Безопасност на храните;
- Управление качеството на хранителните продукти;
- Анализ и съхранение на суровини за храни;
- Броматология;
- Микробиологичен анализ и контрол на храни и води;
- Генномодифицирани храни;
- Организации и дейност на контролните лаборатории.

2. Притежава разширени и задълбочени теоретични и фактологични знания в областта на технологията за производство на храни, микробиологичния и химичния анализ на храни, включително и на генномодифицирани храни, биохимичния състав и процесите на усвояване на храните в организма. Студентите ще натрупат знания за изготвяне и внедряване на НАССР системата в хранителните предприятия и лаборатории, определянето на

критични контролни точки при производството на качествени храни, с европейските изисквания за създаване на лаборатории за анализ и контрол на храни.

Б. Умения

- ръководи и извършва анализи в контролни лаборатории за храни и води;
- владее богат набор от практически и познавателни умения и подходи, необходими за разбирането на абстрактни проблем и разработването на творчески решения;
- прави диагностика на проблемите и ги решава, като се основава на съвременни изследвания чрез интегриране на знания от нови или интердисциплинарни области, като проявява способност за генериране на нови знания и процедури, свързани с провеждането на научни изследвания и въвеждане на иновации в хранително-вкусовата промишленост;
- формулира адекватна преценка в ситуации, характеризиращи се с непълна или ограничена информация и непредсказуемост;
- развива нови и разнообразни умения в отговор на новопоявяващи се знания и практики при анализите на храни и води;
- демонстрира свободно прилагане на иновативни методи и инструменти, отличаващи се с иновативност при решаването на сложни задачи и непредвидими проблеми в специализираната сфера на работа с качеството на храните и суровините;
- намира и поддържа аргументи при решаване на проблеми с интердисциплинарен характер;
- проявява инициативност в работата и ученето в сложна и непредвидима среда, изискващи решаване на проблеми с множество взаимодействащи си фактори.

В. Лични и професионални компетентности

В.1. Самостоятелност и отговорност

- умее да изгражда административно-организационни структури и самостоятелно да управлява екипи за решаването на сложни проблеми в непредсказуема среда, с множество взаимодействащи фактори и вариативни възможности;
- демонстрира овладяност в оперативно взаимодействие при управлението на промяната в сложна заобикаляща среда;
- проявява творчество и новаторство при разработването на проекти;
- инициира процеси и организира дейности, изискващи висока степен на съгласуваност формулира политики и демонстрира лидерски качества за реализацията им.

В.2. Компетентност за учене

- системно и задълбочено оценява познанията си и идентифицира потребности от нови знания;
- демонстрира висока степен на самостоятелност и лесно се ориентира в сложно учебно съдържание, прилагайки собствени подходи и методи към овладяването му;
- използва разнообразни методи и техники за усвояване на комплексно учебно съдържание;
- владее богат понятиен апарат и проявява способности за концептуално и абстрактно мислене.

В.3. Комуникативни и социални компетентности

- умее да представя ясно и достъпно собствени схващания, формулировки на проблеми и възможни решения пред специализирана и неспециализирана аудитория, използвайки богат набор от техники и подходи;
- разработва и излага аргументирани схващания относно социални процеси и практики и обосновава предложения за тяхното усъвършенстване или промяна.

В.4. Професионални компетентности

- събира, обработва и интерпретира специализирана информация, необходима за решаването на сложни проблеми в областта на анализите на храни и води;
- интегрира широк спектър от знания и източници на информация в нов и сравнително непознат контекст;
- прави обосновани преценки и намира решения в сложна среда на разнообразни взаимодействия;
- демонстрира способности за адекватно поведение и взаимодействие в професионална и/или специализирана среда;
- способен е да решава проблеми чрез интегриране на комплексни източници на знание, в условия на недостатъчна налична информация, в нова непозната среда;
- умее да инициира промени и да управлява процесите на развитие в сложни условия ангажира се с важни научни, социални и нравствени проблеми, възникващи в процеса на работата или обучението.

ОБЛАСТИ НА РЕАЛИЗАЦИЯ

Завършилите специалност Хранителни биотехнологии, Магистърска програма **Анализ и контрол на храните**, биотехнолози могат да се реализират в биотехнологични и хранителни предприятия при производството и контрола на храни, в научноизследователски институти и

лаборатории, създаващи иновативни храни, в хигиенно епидемиологични институти, лаборатории за анализ и контрол на храни и води 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 №20/05.12.24 г.

Актуализирана е на КС на катедра „Биотехнология“ Протокол № 7/10.03.07, 2026.....г. и на ФС на факултет „Технически науки“, Протокол № 42/09.07-2026.....г.

Актуализирана на АС, Протокол №64/23.07.26г.