

Бургаски държавен университет "Проф. д-р Асен Златаров"

УТВЪРЖДАВАМ!

РЕКТОР:
/проф. д-р С. Сотиров



КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на специалиста с професионална квалификация:
"МАГИСТЪР БИОТЕХНОЛОГ - ИНСТРУКТОР ПО ХРАНЕНЕ"

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

Професионално направление: **5.11. Биотехнологии**

Ниво: **7** по Националната квалификационна рамка

Специалност: **Хранителни биотехнологии**

Магистърска програма: **ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА**

Образователно-квалификационна степен: **МАГИСТЪР**

Бургас, 2026 г.

ЦЕЛ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Настоящата квалификационна характеристика определя целите на специалността в ОКС „Магистър“, професионална квалификация „магистър биотехнолог – инструктор по хранене“ от магистърска програма „ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА“, както и квалификационните изисквания към неговата подготовка.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА СПЕЦИАЛИСТА

Обучението в ОКС „Магистър“ по „Храни, хранене и диететика“ има за цел да даде на студентите теоретични познания и практически умения в областта на биохимичните процеси за усвояване на храните в човешкия организъм, да се запознаят с химичният състав на суровините и готовите храни, да изучат технологиите за производство на различни видове храни, включително и получаване на диетични храни, да се запознаят с хранителните потребности на организма, с изготвянето на хранителни режими, с физиологията и психологията на хранене, да се дискутират принципите на диетологията и различните диети. Познава хранителното законодателство, организационните и социалните механизми в сферата на храненето.

Завършилите ОКС „Магистър“ по „Храни, хранене и диететика“ са подготвени за извършване на дейности като:

- създаване нови хранителни продукти с целенасочено действие в производствена среда;
- разработване на нови функционални храни;
- контрол и управление на контаминантите в храните за опазване на здравето;
- съставяне, оптимизиране и регулиране на хранителни режими – индивидуални или за определени групи от населението;
- планиране, организиране, усъвършенстване и контрол на храненето в следните направления: общи хранителни режими, рационално хранене, функционално хранене, спортно хранене и екстремно хранене, диетично хранене, възстановително хранене, профилактично хранене;
- изпълнение на отговорни функции по осъществяване на ръководна и практическа дейност в областта на хранителната политика на различни нива;
- анализиране на физикохимични, биохимични и микробиологични характеристики на храните;
- извършване на 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;
- Физиология и психология на храненето;
- Хранителни потребности;
- Хранително законодателство и хранителна политика;
- Функционални храни;
- Хранене и здравен риск. Диететика;
- Нутригеномика и персонализирано хранене;
- Генномодифицирани храни.

2. Разбиране и интерпретиране на придобитите знания по посочените дисциплини чрез подготвяне, изпълнение и представяне на тематични презентации и самостоятелни задачи, както и чрез участие в научната и художествено-творческата дейност, осъществявана в катедра „Биотехнология“.

Б. Умения

- извършва оценка на храненето и състава 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 анализира физикохимичния, биохимичния и микробиологичния състав на храните;
- да проследява 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

- 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. Компетентности 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

Придобитата през време на обучението професионална квалификация дава възможност за реализация в изпълнителски, административни, оперативни, практически и ръководни длъжности като: инструктор по хранене, специалист по храни и хранене, диетолог, специалист по безопасност на храни, консултант по хранене, специалист-изследовател по храни и хранене,

консултант по диетично хранене и др. Тези длъжности могат да са в сферата на: агенцията по безопасност на храните, производствените единици (за създаване на иновативни хранителни продукти за целенасочено хранене), инспекторати, диагностично-консултативни центрове, спортни диспансери, центрове за оптимизиране на теглото, 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.

Актуализирана е на КС на катедра „Биотехнология“ Протокол №17/03.07.2026г.....г. и на ФС на факултет „Технически науки“, Протокол №42/09.07.2026г.

Актуализирана на АС, Протокол № 64/23.07.2026г.