

СПЕЦИАЛНОСТ

“ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА”

Специалистът със специалност “ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА” с образователно–квалификационна степен “БАКАЛАВЪР” има фундаментална и професионална подготовка, владее: химичният състав на суровините и готовите храни, технологичните процеси при преработката на храни, преобразуването на хранителните вещества при различните технологични процеси, 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, 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 “БАКАЛАВЪР” умее:

- ✧ да създава в производствената сфера нови хранителни продукти за целенасочено хранене, така също и да оптимизира състава на съществуващи такива;
- ✧ 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 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 хра-

нене, 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, иновационни центрове и лаборатории по храни и хранене, както и да извършва и ръководи научно – изследователска и учебно–преподавателска дейност.