

**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ**  
**Медицински колеж**

Приета на АС на МУ – Пловдив с  
Протокол № 8 от 27.11.2014 г.

Одобрена:.....  
Ректор на МУ Пловдив  
/Проф.д-р Ст. Костянев,дмн/

Влиза в сила уч. 2015/2016 г.

**Квалификационна характеристика**

**на**

**специалност:** Инструктор по хранене и безопасност  
на храните

**професионално направление:** "ЗДРАВНИ ГРИЖИ"

**ОКС:** професионален бакалавър по...

**професионална квалификация:** Инструктор по хранене  
и безопасност на храните

**ПЛОВДИВ**  
2014г.

# Квалификационна характеристика

*на специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”  
професионално направление “ЗДРАВНИ ГРИЖИ”*

*ОКС ” професионален бакалавър по ...”*

*професионална квалификация „Инструктор по хранене и безопасност  
на храните”*

В Медицинския колеж на МУ – Пловдив се подготвят студенти, които при завършване на висшето си образование получават образователно-квалификационна степен ”професионален бакалавър” по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните” от професионално направление ”Здравни грижи” с професионална квалификация – „Инструктор по хранене и безопасност на храните”. Настоящата квалификационна характеристика е основен документ за организиране и управление на учебния процес.

Подготовката по специалността ” Инструктор по хранене и безопасност на храните”” се провежда само в редовна форма на обучение и продължава 3 години /шест семестъра/ /.За студенти се приемат кандидати, притежаващи средно образование и класирани на конкурсно начало по критерии, определени от висшето училище. Учебните програми са изработени в съответствие на принципа за взаимна обвързаност, интегрираност и последователност в натрупването на знания и умения, които формират професионалната компетентност и видовете дейности, които ще извършва получилият диплома за ОКС ” професионален бакалавър” с професионална квалификация – „Инструктор по хранене и безопасност на храните”.

## **I. Образователна цел на теоретичната и практическа подготовка на ”Инструктор по хранене и безопасност на храните”**

При завършване на образованието си **инструкторът по хранене и безопасност на храните** ще притежава необходимите **обща и специализирани медицински знания** за храненето като биологичен и социален процес, за храните като елемент на околната среда и продукт на съвременните технологии, за съвременните методи и подходи за оценка и контрол на храните, за законодателството и мениджмънта в областта на храненето на национално и международно ниво и др., както и необходимите **специфични професионални умения**, даващи възможност да изпълнява различни дейности чрез: организиране на здравословно, диетично и лечебно хранене; съставяне и регулиране хранителни режими в зависимост от специфичните изисквания на определени популационни групи; осъществяване на контрол върху качеството и безопасността на

суровините, материалите и готовите храни; участие в екипи за изграждане на хранителни препоръки според специфичните изисквания на различни рискови групи от населението; участие в екипи за оценка на хранителния пазар, за анализ на икономически параметри на хранителната индустрия, за обмяна на информация и данни относно състава и безопасността на храните и др.

## **II. Професионална компетентност на инструктор по хранене и безопасност на храните**

Постигането на образователната цел и формирането на професионална компетентност на **инструктора по хранене и безопасност на храните** се осъществява с изучаване на задължителни, свободно избираеми и факултативни учебни дисциплини, с провеждане на учебни практики и преддипломен стаж. Това дава възможност да се овладеят следните необходими теоретични знания и практически способности и умения:

### **1. Общи биомедицински, медико-егични и социални знания за:**

- строежа и функциите на човешкото тяло;
- влиянието на околната и социална среда върху здравето на човека;
- промоция на здравето;
- етичните норми и морал при социалното общуване;
- националното и европейско законодателство в областта на храните и храненето;
- мениджмънт на храненето;
- биостатистика и отчетност.

### **2. Специализирани медицински знания за:**

- физиология на храненето и хранителни потребности на човешкия организъм;
- биохимия на храненето;
- химия на храните;
- микробиология на храните и храненето;
- биологична, хранителна и хигиенна характеристика на храните;
- технология на производството на хранителни продукти;
- лечебно и диетично хранене;
- заболявания, свързани с храни и хранене;
- качеството и безопасността на храните - оценка на риска;
- хранене на различни възрастови и професионални групи.

### **3. Общи способности и умения :**

- да умее да работи в екип и проявява сътрудничество и уважение към други колеги и медицински специалисти;
- да общува ефективно с лицата, ползващи услуги в областта на храненето;
- да провежда промоция на здравето;

- да разпознава остри животозастрашаващи състояния и да предприема съответстващ начин на поведение;
- да организира дейността в хранителен обект за поддържане на работната среда;
- да се усъвършенства и обучава непрекъснато през целия професионален стаж;
- да поддържа престижа на професията.

#### **4. Специални професионални способности и умения :**

- да изучава хранителните нужди, диетичните ограничения и действащите здравни планове и на тази основа да съставя и регулира хранителни режими за здравословно, лечебно, диетично и възстановително хранене;
- да съветва пациентите и членовете на техните семейства по отношение на хранителните принципи, диетологичните планове и модификациите на диетите, както и на подбора на храните и тяхното приготвяне;
- да съветва отделни лица и групи хора по отношение на основните правила на здравословното хранене и хранителни навици и хранителния мониторинг с цел подобряване качеството на живота им;
- да определя подходящи кулинарни и индустриални технологии при производството на храни;
- да прилага добрите хигиенни практики в областта на храненето;
- да следи за приготвянето на храната с цел осъществяване на стандартите за безопасност, хигиената и качеството на храните;
- да следи за качеството и безопасността на суровините, материалите за тяхната опаковка, транспорта и съхранението им;
- да следи за състава и качеството на готовите храни, тяхната опаковка, транспорт и съхранение;
- да следи за съответствието на храненето на предписаните диети, на националните стандарти и индивидуалните вкусове за органолептика;
- да участва в изготвянето на нови рецепти и тяхната стандартизация, както и в създаване на нови менюта за индивидуално хранене на пациенти и клиенти;
- да изпълнява отговорни функции в провеждането на политики за развитие на храненето или на хранителни програми за здраве и контрол на болестите;
- да участва в организиране на болнично хранене;
- да участва в организиране на извъндомашно хранене;
- да участва в организиране институционално хранене, кетъринг;



- да извършва отчетност и калкулация на получените продукти, отпадъците и приготвената храна.

### **III.Професионална реализация на инструктора по хранене и безопасност на храните**

Получената професионална компетентност ще позволява **на инструктора по хранене и безопасност на храните** да намери успешна реализация като :

- специалист по хранене в детски млечни кухни;
- специалист по хранене в детски и учебни заведения;
- специалист по хранене в лечебни заведения;
- специалист по хранене в заведения за извъндомашно хранене;
- специалист по хранене в кетърингови фирми;
- консултант по хранене във възстановителни центрове за оптимизиране на теглото;
- консултант по хранене в спортно-, балнео-, Уелнес- и СПА-центрове;
- специалист по хранене в домове за възрастни хора;
- специалист по хранене в производствени звена за разработване на храни със специално предназначение;
- консултант по хранене в търговски и фармацевтични фирми/вериги за храни,напитки и/или добавки;
- специалист по хранене в агенцията и/или инспекторати по безопасност на храните;
- консултант по хранене в Диагностично-консултативни центрове;
- консултант по хранене в пациентски организации или за защита на потребителите;
- специалист по хранене в научни лаборатории/институции;
- преподавателска дейност.

**Инструкторът по хранене и безопасност на храните има възможност да продължи образованието си** за образователно-квалификационна степен „бакалавър“ и „магистър” в професионалното направление „Здравни грижи” и да повишава квалификацията си в други форми на следдипломно обучение.