



**Университет по
Хранителни Технологии
Технологичен факултет
Катедра „Микробиология“
Магистърска програма
„Функционални храни“**

За контакти:

Учебен отдел

Тел: 032/643 637

032/603 730

<http://uft-plovdiv.bg/>

Ръководител на магистратурата:

Проф. д.т.н. Запряна Денкова

Тел: 032/603 700

zdenkova@abv.bg

	Задължителни дисциплини			ECTS
	Аудиторна заетост			
	Л	У	С	
Разделяне и анализ на биологично активни компоненти в храните	30	30		5,0
Микробиология на функционалните храни	30	30		5,0
Функционални храни от животински произход	30	30		5,0
Функционални храни и здравословно хранене	30	15		4,5
Технология на пробиотици, пребиотици и симбиотици	30	30		4,5
Пробиотични функционални храни и напитки	30	30		3,0
Функционални храни и напитки от растителен произход	30	30		3,0
Микробиологичен анализ и контрол на функционални храни	15	30		3,0
Преддипломен стаж 3 седмици				3,0
Дипломна работа/държавен изпит				15,0
Избираеми дисциплини (3 / 7)				
Молекулярно-генетични методи за идентификация на микроорганизми във функционалните храни	15	30		3,0
Криобиология	30	15		3,0
Функционални хранителни добавки	30	15		3,0
Биохрани	30	15		3,0
Безопасност на храните и хранително законодателство	30	15		3,0
Биоактивни хранителни компоненти	15	30		3,0
Управление на предприятието	30	15		3,0
			Общо	60,0
Факултативни дисциплини				
Бизнесетика	15		15	2,0



Магистрите по специалност **“ФУНКЦИОНАЛНИ ХРАНИ”** получават задълбочена научно-теоретична и научно-приложна подготовка за разработването, проектирането на технологични линии и производството на функционални храни. Придобиват се знания и практически умения в областта на анализа и контрола на функционалните храни на всички етапи от тяхното производство. Застъпен е и контрола на качеството на функционалните храни, представляващи обект на износ и внос.

Продължителността на обучението е 1 година – след придобита ОКС **“БАКАЛАВЪР”** или **“МАГИСТЪР”** по специалности от професионалното направление 5.11 **“Биотехнологии”**, 5.12 **“Хранителни технологии”** и 2 години – след придобита ОКС **“БАКАЛАВЪР”** или **“МАГИСТЪР”** по специалности от други професионални направления.

Оценката на знанията се базира на Европейската Система на Трансфер на Кредити (ECTS), като цялата програма носи 60 кредита.

Специалистът **“МАГИСТЪР”** по специалност **“Функционални храни”** притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- разработва и внедрява технологии за получаване на пробиотици, пребиотици и функционални храни;
- осъществява химичен и биохимичен анализ и контрол в областта на функционалните храни;
- осъществява микробиологичен анализ и контрол в областта на функционалните храни;
- осъществява контрол върху хранителната и биологична стойност и безопасност на функционалните храни;
- осъществява научно-изследователска дейност в областта на функционалните храни;
- ръководи научно-изследователски колективи, лаборатории и фирми, произвеждащи функционални храни;
- осъществява организационно-управленска дейност при производството и търговията на функционални храни;
- обучава специалисти със средно и висше образование.

Дипломираният специалист **“МАГИСТЪР”** по специалност **“Функционални храни”** може да се реализира като:

- ✓ ръководител на производствени процеси при получаването на функционални храни;
- ✓ експерт, осъществяващ биохимичен и микробиологичен анализ и контрол при производството и търговията на функционални храни;
- ✓ експерт по функционални храни в различни звена, осъществяващи контрол върху качеството и безопасността на функционалните храни (РИОКОЗ, БАБХ, РАБХ, Министерство на земеделието и храните, Министерство на здравеопазването);
- ✓ ръководител и експерт в колективи за разработване на нови формули функционални храни;
- ✓ преподавател в специализираните средни и висши училища.