

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА  
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - ПЛОВДИВ**

УТВЪРЖДАВАМ  
РЕКТОР:

/ проф. д-р инж. К.Динков /

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

**на специалност: шифър 1.31**

**“ХРАНИ,ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА”**

**Факултет: СТОПАНСКИ**

утвърден на АС Протокол № 9 / 4.7.2016 г.

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**

С професионално направление: **5.12. “ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ”**

code ISCED 2011 **5. ENGINEERING, MANUFACTURING AND CONSTRUCTION**

**54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

За образователно-квалификационна степен: **БАКАЛАВЪР**

Професионална квалификация: инженер-технолог по **„ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА”**

Срок на обучение: **4 години**

Форма на обучение: **РЕДОВНО, ЗАДОЧНО, ДИСТАНЦИОННО**

Пловдив, 2016 година

## КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на завършилите "Бакалавър" по "Храни, хранене и диететика"

Технолог-диетологът по "ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТИКА" 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, хранителните потребности на човешкия организъм, принципите на здравословното и диетичното хранене, възможностите за обогатяване на храни, микробиология на храните, безопасност на храните, хранителното законодателство, организация и управление в сферата на дейността си. Той може да провежда изследвания, разработва и усъвършенства концепции и оперативни методи за създаването на храни и хранителни режими за общи, профилактични и диетични цели.

Дипломираният технолог-диетолог по "ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТИКА" с образователно-квалификационна степен "БАКАЛАВЪР" умее:

- да създава в производствената сфера нови хранителни продукти за здравословно, диетично, предпазно-профилактично хранене;
- да контролира и управлява състава, безопасността и качеството на храните;
- да извършва оценка на хранителния прием и статус;
- съставя, оптимизира и регулира хранителни режими в зависимост от специфичните изисквания на определени групи от населението;
- да планира, организира, усъвършенствува и контролира храненето (здравословно, диетично,

профилактично и др. специализирани видове хранене, хранене на спортисти, на представители от различни професии и възрастови групи и състояния;

- да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- да извършва научна и иновативна дейност в областта на храните;
- да осъществява ръководна и практическа дейност в областта на хранителната политика на различни нива.

Придобитата професионална квалификация дава възможност на технолог-диетолога да заема изпълнителски и ръководни длъжности като: експерт по храни и хранене, диетолог, специалист по безопасност на храни, консултант по хранене, изследовател по храни и хранене, инструктор по хранене, консултант по диетично хранене, мениджър по създаване на нови продукти, по качеството на храните, и др. Тези длъжности могат да са в сферата на: хранителната индустрия; ученическо, студентско и институционално хранене; агенцията по безопасност на храните; инспекторати; диагностично-консултативни центрове; спортни диспансери; центрове за оптимизиране на теллото; спа, уелнес и фитнес центрове; 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.

С придобитите знания и умения, завършилите имат възможност и за организиране на собствен бизнес в сферата на хранителните технологии, диететиката и храненето.

**I, ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ ЗА ОКС “БАКАЛАВЪР”**

ГОДИ- НА	Брой на седмиците														
	Аудиторна заетост		Изпитни сесии		Учебна практика		Производствена практика		Преддипломен стаж		Подготовка за държавен изпит	Държавен изпит	Обща заетост за уч,год,	Ваканции	Всичко
	I сем,	II сем,	I сем,	II сем,	I сем,	II сем,	I сем,	II сем,	I сем,	II сем,					
<b>I</b>	15	15	5	5	-	(2)	-	-	-	-	-	-	40	12	52
<b>II</b>	15	15	5	5	(4,5)	(3)	-	-	-	-	-	-	40	12	52
<b>III</b>	15	15	5	5	-	-	-	(2)	-	-	-	-	40	12	52
<b>IV</b>	15	10	5	3	-	-	(4)	-	-	4	5	1	43	9	52

(- ) –практиката се провежда в семестъра

**III, УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM**  
**СПЕЦИАЛНОСТ "ХРАНИ, ХРАНЕНО И ДИЕТЕТИКА"**  
**Образователно-квалификационна степен – БАКАЛАВЪР, редовно обучение - Qualification degree – BACHELOR, full time**  
**I курс, I семестър (15 седмици) - I course, I semester (15 weeks)**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем, Seminars	Практ. Practicals	ИТО Exams/ Current As- sessment	КПКР Pro- jects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
1	21.01	Висша математика	60	30	30	-	И		2	3	5	Higher Mathematics
2	25.01	Информационна техника и технология	45	15	-	30	ТО	-	1,5	3,5	5	Information Technique and Technologies
3	01.03	Неорганична химия	45	30	-	15	И		1,5	3,5	5	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	45	30	-	15	И		1,5	3,5	5	Organic Chemistry
5	19.105	Основи на храненето	60	30	30		И		2	3	5	Basics of Nutrition
6	07-01;07-02; 07-03;07-04	Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	30			30	ТО		1	2	3	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)		-	-	2	2,0	Physical Training and Sport
		<b>ОБЩО за I<sup>вм</sup> семестър</b>	<b>285</b>	<b>135</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4И/2ТО</b>		<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30</b>	<b>Total for the 1st semester</b>

**I курс, II семестър (15 седмици) – I course, II semester (15 weeks)**

8	23.04	Статистика	45	15		30	ТО	-	1,5	2,5	4	Statistics
9	19.04	Стокосзнание на храни и напитки	75	45	-	30	И	-	2,5	2,5	5	Food and Beverage Commodities
10	03.05	Химия на природните съединения	60	30		30	И		2	3	5	Chemistry of Natural Compounds
11	02.01	Аналитична химия	90	45		45	И		3	4	7	Analytical Chemistry
12	07-01;07-02; 07-03;07-04	Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	ТО	-	1	2	3	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
13	29-01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)		-	-	2	2	Physical Training and Sport
14	19.42	Учебна практика	(120)							4	4	Practical Placement
		<b>ОБЩО за II<sup>вм</sup> семестър</b>	<b>300</b>	<b>135</b>		<b>165</b>	<b>3И/2Т</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>Total for the 2nd semester</b>
		<b>ОБЩО ЗА I ГОДИНАТА</b>	<b>585</b>	<b>270</b>	<b>60</b>	<b>255</b>	<b>7И/4Т</b>		<b>19,5</b>	<b>40,5</b>	<b>60</b>	<b>Total for the 1<sup>st</sup> year</b>

**II курс, III семестър (15 седмици) - II course, III semester (15 weeks)**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем, Seminars	Практ, Practicals	И/ТО Exams/ Current Assessment	КПИКР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд, Private Study	Общо Total	
15	22.01	Икономика на предприятията в ХВП	45	30	15		ТО		1,5	2,5	4	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
16	24.01	Процеси и апарати 1 част	60	30		30	И		2	4	6	Process Engineering – part 1
17	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30		30	И		2	4	6	Additives in Food and Flavour Products
18	04.01	Биохимия 1 част	60	30		30			2	4	6	Biochemistry – part 1
19	19.65	Физиология на храненето	45	30	15		И		1,5	1,5	3	Physiology of Nutrition
20	07-01;07-02; 07-03;07-04	Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	ТО	-	1	2	3	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
21	19.82	Производствена практика	(60)							2	2	Practical placement
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT</b>												
22	20.76	Етика	45	30	15		ТО		1,5	2	3,5	Ethics
23	29.01	Физическо възпитание и спорт	30	-	-	30		-	-	1	1,0	Physical Training and Sport
		ОБЩО за III <sup>тм</sup> семестър	300	150	30	120	3И/2ТО		10	20	(30)	TOTAL for the III <sup>rd</sup> semester

**II курс, IV семестър (15 седмици) – II course, IV semester (15 weeks)**

24	11.86	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	30	-	-	ТО		1	2	3	Management of Food and Flavour Industry Enterprises
25	24.02	Процеси и апарати 2 част	75	30		45	И		2,5	3,5	6	Process Engineering – part 2
26	19.81	Хранителна микробиология	45	30		15	И	-	1,5	4,5	6	Food Microbiology
27	04.01	Биохимия 2 част	60	30		30	И		2	2	4	Biochemistry – part 2
28	06.53	Екология и охрана на труда	60	30		30	ТО		2	2	4	Food Industry Ecology and Work-Place Safety
29	01.02	Физикохимия и колоидна химия	90	45		45	И		3	4	7	Physical and Colloidal Chemistry
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT</b>												
30	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-05	Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	30			30	ТО		1	2	3	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
31	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	ТО	-	-	1	1,0	Physical Training and Sport
		ОБЩО за IV <sup>тм</sup> семестър	360	195		165	4И/2ТО		12	18	30	TOTAL for the IV <sup>th</sup> semester
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>660</b>	<b>345</b>	<b>30</b>	<b>285</b>	7И/4ТО		<b>22</b>	<b>38</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE 2<sup>nd</sup> YEAR</b>

**III курс, V семестър (15 седмици) - III course, V semester (15 weeks)**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control	Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем, Seminars	Практ, Practicals		ИТО Exams/ Current As- sessment	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	
32	19.06	Основи на кулинарната технология	75	45	-	30	И	2,5	3,5	6	Basics of Culinary Technology
33	19.22	Диетично хранене	60	30	30		И	2	2	4	Dietetics
34	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30	15	-	И	1,5	2,5	4	Food Safety and Food Law
35	24.13	Технологични процеси и обзавеждане в хранителните предприятия	75	30		45	И	2,5	3,5	6	Technological Processes and Equipment in Food Enterprises
36	19.19	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30		15	ТО	1,5	2,5	4	Food and Beverage Sensor Analysis
37	19.107	Оценка на хранителния прием и статус	30	15	15		ТО	1	2	3	Food Intake and Status Evaluation
38	19.82	Производствена практика (2 седмици)	(90)						3	3	Practical Placement
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT избор на една дисциплина от всички изучавани в семестъра на в останалите специалности											
<b>ОБЩО за V<sup>th</sup> семестър</b>			<b>330</b>	<b>180</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4И/2ТО</b>	<b>11</b>	<b>19</b>	<b>30</b>	

**III курс, VI семестър (15 седмици) – III course, VI semester (15 weeks)**

39	19.39	Специализирани видове хранене	60	30	30	-	И	2	2	4	Specialized Foods
40	08.36	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	75	45	-	30	И	2,5	5,5	8	Technology of meat, fish and egg products
41	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75	45	-	30	И	2,5	5,5	8	Technology of vegetable and fruit processing
42	09.13	Технология на млечните продукти	75	45	-	30	И	2,5	5,5	8	Technology of dairy products
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 ОТ 2)											
43	11.11	Социална психология и поведение на потребителя	30	30	-	-	ТО	1	1	2	Social Psychology and Customer Behaviour
44	28.12	Опаковане на хранителните продукти	30	15	-	15	ТО	1	1	2	Food Packing
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)											
<b>ОБЩО за VI<sup>th</sup> семестър</b>			<b>315</b>	<b>195(180)</b>	<b>30</b>	<b>90(105)</b>	<b>4И/2ТО</b>	<b>10,5</b>	<b>19,5</b>	<b>30</b>	<b>TOTAL for the VI<sup>th</sup> semester</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>645</b>	<b>375(360)</b>	<b>90</b>	<b>180(195)</b>	<b>8И/4ТО</b>	<b>21,5</b>	<b>38,5</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE 3<sup>rd</sup> YEAR</b>

**IV курс, VII семестър (15 седмици) – IV course, VII semester (15 weeks)**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control	Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем, Seminars	Практ, Practicals	И/ТО Exams/ Current Assessment	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд, Private Study	Общо Total	
45	19.84	Технология на диетични храни	75	45		30	И	2,5	2,5	5	Dietetic Food Technology
46	19.85	Хигиена в обектите за хранене	60	30	-	30	ТО	2	2	4	Food Service Facilities Hygiene
47	19.87	Функционални храни	45	30		15	ТО	1,5	2,5	4	Functional Food
48	19.07	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	60	45	15		И	2	4,5	6,5	Marketing and Advertizing
49	19.103	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	60	30	30	-	И	2	4,5	6,5	Technological Equipment in Hospital and Institutional Catering
50	19.82	Производствена практика (4 седмици)	(120)	-	-	-	-	-	4	4	Industrial Placement
		<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)</b>									
		ОБЩО за V <sup>ти</sup> семестър	300	180	45	75	3И/2ТО	10	20	30	TOTAL for the VII <sup>th</sup> semester

**IV курс, VIII семестър (6 седмици) – IV course, VIII semester (6 weeks)**

51	11.57	Предприемачество	60	30	30	-	И	2	3	5	Entrepreneurship
52	19.77	Организация на столовото и болнично диетично хранене	60	30	30	-	И	2	3	5	Organization of Hospital and Institutional Catering
53	19.104	Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве	45	30	15	-	И	1,5	1,5	3	Physical And Mental Health Disturbance Nutrition
54	19.43	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)	-	-	-	ТО	-	5	5,0	Industrial Placement
55	19.44	Дипломна работа /държавен изпит	(300)	-	-	-	ДИ		10	10	Bachelor Thesis
		<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 ОТ 2)</b>									
56	19.94	Антинутриенти в храните	30	15	15	-	ТО	1	1	2	Antinutrients in Foods
57	19.33	Актуални проблеми в храненето	30	15	15	-	ТО	1	1	2	Current Nutritional Problems
		ОБЩО за VIII <sup>ти</sup> семестър	195	105	90	-	3И/1ТО ДИ	6,5	23,5	30	TOTAL for the VIII <sup>th</sup> semester
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>495</b>	<b>285</b>	<b>135</b>	<b>75</b>	<b>6И/3ТО</b>	<b>16,5</b>	<b>43,5</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА ЧЕТИРИТЕ ГОДИНИ НА ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2385</b>	<b>1275</b>	<b>315</b>	<b>795</b>	<b>28И/15ТО ДИ</b>	<b>79,5</b>	<b>160,5</b>	<b>240</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF TRAINING</b>

**III, УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM**  
**СПЕЦИАЛНОСТ "ХРАНИ, ХРАНЕНО И ДИЕТИКА" "FOOD, NUTRITION AND DIETETICS"**  
**Образователно-квалификационна степен – БАКАЛАВЪР, задочно обучение - Qualification degree – BACHELOR, part time**  
**I курс, I семестър - I course, I semester**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем, Seminars	Практ., Practicals	И/О Exams/ Current As- sessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд., Private Study	Общо Total	
1	21.01	Висша математика	30	15	15		И		2	3	5	Higher Mathematics
2	25.01	Информационна техника и технология	23	8	-	15	ТО	-	1,5	3,5	5	Information Technique and Technologies
3	01.03	Неорганична химия	23	8	-	15	И		1,5	3,5	5	Information Techniques and technologies
4	03.01	Органична химия	23	8	-	15	И		1,5	3,5	5	Inorganic Chemistry
5	19.105	Основи на храненето	30	15	15		И		2	3	5	Basics of Nutrition
6	07-01:07-02; 07-03:07-04	Специализиран чужд език (1 от 4)/спец. бълг ез. за чужд. студ.	15	-	-	15	ТО	-	1	2	3	Specialized Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian for foreign students
7	19.74	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-		-	-	2	2,0	Individual tutoring
		ОБЩО за I <sup>SM</sup> семестър	144	54	30	60	4/2		9,5	20,5	30	TOTAL for the 1 <sup>st</sup> semester

**I курс, II семестър – I course, II semester**

8	23.04	Статистика	23	8	-	15	ТО	-	1,5	2,5	4	Statistics
9	19.04	Стокознание на храни и напитки	38	23	-	15	И	-	2,5	2,5	5	<b>Food and Beverage Commodities</b>
10	03.05	Химия на природните съединения	30	15		15	И		2	3	5	Chemistry of Natural Compounds
11	02.01	Аналитична химия	45	23		22	И		3	4	7	Analytical Chemistry
12	07-01:07-02; 07-03:07-04	Специализиран чужд език (1 от 4)/спец. бълг ез. за чужд. студ.	15	-	-	15	ТО	-	1	2	3	Foreign Language I (1 out of 4)
13	19.74	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	-	6	6,0	Individual tutoring
		ОБЩО за II <sup>SM</sup> семестър	151	69		82	3/2		10	20	30	TOTAL for the II <sup>nd</sup> semester
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>295</b>	<b>123</b>	<b>30</b>	<b>142</b>	<b>7/4</b>		<b>19,5</b>	<b>40,4</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE 1<sup>st</sup> YEAR</b>



**II курс, III семестър - II course, III semester**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем, Seminars	Практ., Practicals	ИТО Exams/ Current Assessment	КПКР Про- jects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд., Private Study	Общо Total	
14	22.01	Икономика на предприятията в ХВП	23	15	7	-	ТО	-	1,5	2,5	4	Economics of Food and Flavour Industries Enterprises
15	24.01	Процеси и апарати 1 част	30	15	-	15	И	-	2	4	6	Process Engineering - part 1
16	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	-	15	И	-	2	4	6	Additives in Food and Flavour Industries
17	04.01	Биохимия 1 част	30	15	-	15	-	-	2	4	6	Biochemistry – part 1
18	19.65	Физиология на храненето	23	15	8	-	И	-	1,5	1,5	3	Physiology of Nutrition
19	07-01;07-02; 07-03;07-04	Чужд език (1 от 4)	15	-	-	15	ТО	-	1	2	3	Foreign Language I (1 out of 4)
20	19.82	Производствена практика	(30)							2	2	Practical Placement
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT</b>												
21	20.76	Етика	23	15	8	-	ТО	-	1,5	2	3,5	Ethics
		ОБЩО за III <sup>ти</sup> семестър	151	75	15	60	3/2		10	20	30	TOTAL for the III <sup>rd</sup> semester

**II курс, IV семестър (15 седмици) – II course, IV semester (15 weeks)**

22	11.86	Мениджмънт на предприятията в ХВП	15	15	-	-	ТО	-	1	2	3	Food and Flavour Industries Enterprises Management
23	24.02	Процеси и апарати 2 част	38	15	-	23	И	-	2,5	3,5	6	Process Engineering - part 2
24	19.81	Хранителна микробиология	23	15	-	8	И	-	1,5	4,5	6	Food Microbiology
25	04.02	Биохимия 2 част	30	15	-	15	И	-	2	2	4	Biochemistry – part 2
26	06.51	Екология и охрана на труда	30	15	-	15	ТО	-	2	2	4	Ecology and Environmental Protec-
27	01.02	Физикохимия и колоидна химия	45	23	-	22	И	-	3	4	7	Additives in Food and Flavour Products
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT</b>												
28	07-01;07-02; 07-03;07-04	Специализиран чужд език (1 от 4)/спец. бълг. ез. за чужд. студ.	15	-	-	15	ТО	-	-	-	3	Specialized Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian for foreign students
		ОБЩО за IV <sup>ти</sup> семестър	181	98		83	4/2		12	18	30	TOTAL for the IV <sup>th</sup> semester
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>332</b>	<b>173</b>	<b>15</b>	<b>143</b>	<b>7/4</b>		<b>22</b>	<b>38</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE 2<sup>nd</sup> YEAR</b>

**III курс, V семестър - III course, Vsemester**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем. Seminars	Практ. Practicals	ИТО Exams/ Current Assessment	КПКР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
29.	19.06	Основи на кулинарната технология	38	23	-	15	И	-	2,5	3,5	6	Basics of Culinary Technology
30.	19.22	Диетично хранене	30	15	15	-	И	-	2	2	4	Dietetic Nutrition
31.	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	23	15	8	-	И	-	1,5	2,5	4	Food Safety and Food Law
32.	24.13	Технологични процеси и обзавеждане в хранителните предприятия	38	15	-	23	И	-	2,5	3,5	6	Technological Processes and Equipment in Food Enterprises
33.	19.19	Сензорен анализ на храни и напитки	23	15	-	8	ТО	-	1,5	2,5	4	Food and Beverage Sensor Analysis
34	19.107	Оценка на хранителния прием и статус	15	8	7	-	ТО	-	1	2	3	Food Intake and Status Evaluation
35	19.82	Производствена практика	(45)	-	-	-	-	-	-	3	3	Practical Placement
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT 1 от изучавани в семестъра на други специалности												
ОБЩО за V <sup>th</sup> семестър			167	91	15	61	4/1		11	19	30	TOTAL for the V <sup>th</sup> semester

**III курс, VI семестър – III course, VI semester**

36.	19.39	Специализирани видове хранене	30	15	15	-	И	-	2	2	4	Specialized Foods
37	08.36	Технология на продуктите от месо, риба и яйца	38	23	-	15	И	-	2,5	5,5	8	Technology of Fish, Meat and Egg Products
38.	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	38	23	-	15	И	-	2,5	5,5	8	Technology of Vegetable and Fruit Processing
39.	09.13	Технология на млечните продукти	38	23	-	15	И	-	2,5	5,5	8	Technology of Dairy Products
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА 1 от- ELECTIVE SUBJECT 1 of 2												
40.	11.11	Социална психология и поведение на потребителя	15	15	-	-	ТО	-	1	1	2	Social Psychology and Customer Behaviour
41	28.12	Опаковане на хранителните продукти	15	8	-	7	ТО	-	1	1	2	Food Packing
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT 1 от изучавани в семестъра на други специалности												
ОБЩО за VI <sup>th</sup> семестър			159	99	15	45	4/1	-	10,5	19,5	30	TOTAL for the VI <sup>th</sup> semester
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>326</b>	<b>190</b>	<b>30</b>	<b>106</b>	<b>8/3</b>	<b>-</b>	<b>21,5</b>	<b>38,5</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE 2<sup>nd</sup> YEAR</b>

**IV курс, VII семестър - IV course, VII semester**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем. Seminars	Практ. Practicals	И/ТО Exams/ Current Assessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
42.	19.84	Технология на диетични храни	38	23	-	15	И	-	2,5	2,5	5	Dietetic Food Technology
43.	19.85	Хигиена в обектите за хранене	30	15	-	15	ТО	-	2	2	4	Food Service Facility Hygiene
44.	19.87	Функционални храни	15	8	7		ТО		1,5	2,5	4	Functional Foods
45.	19.07	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	30	23	7		И		2	4,5	6,5	Food and Tourism Marketing and Advertizing
46.	19.103	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	30	15	15	-	И		2	4,5	6,5	Technological Equipment in Hospital and Institutional Catering
47.	19.82	Производствена практика	(60)	-	-	-	-	-	-	4	4	Industrial Placement
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT 1 от изучавани в семестъра на други специалности												
ОБЩО за VII <sup>ти</sup> семестър			143	84	29	30	3/2		10	20	30	TOTAL for the VII <sup>th</sup> semester

**IV курс, VIII семестър – IV course, VIII semester**

48.	11.57	Предприемачество	30	15	15		И	-	2	3	5	Entrepreneurship
49.	19.77	Организация на столовото и болнично диетично хранене	30	15	15		И		2	3	5	Organization of Hospital and Institutional Catering
50.	19.104	Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве	23	15	8		И		1,5	1,5	3	Physical and Mental Health Disturbance Nutrition
51.	19.43	Преддипломен стаж	60				ТО		-	5	5	Industrial Placement
52.	19.44	Дипломна работа/Държавен изпит	300				ДР/ДИ			10	10	Bachelor Thesis
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА 1 от- ELECTIVE SUBJECT 1 of 2												
53.	19.94	Антинутриенти в храните	15	8	7		ТО	-	1	1	2	Antinutrients in Foods
54.	19.33	Актуални проблеми в храненето	15	8	7		ТО	-	1	1	2	Current Nutritional Problems
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT 1 от изучавани в семестъра на други специалности												
ОБЩО за VIII <sup>ти</sup> семестър			113	60	45	8	3/1		6,5	23,5	30	TOTAL for the VIII <sup>th</sup> semester
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>249</b>	<b>136</b>	<b>60</b>	<b>53</b>	<b>6/3</b>		<b>16,5</b>	<b>43,4</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>ОБЩО ЗА ЧЕТИРИТЕ ГОДИНИ НА ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1202</b>	<b>622</b>	<b>135</b>	<b>444</b>	<b>27/16</b>		<b>79,5</b>	<b>160,5</b>	<b>240</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF TRAINING</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва изискваните от ЗВО (чл. 41(1)) задължителни и избираеми учебни дисциплини, практическа подготовка и отговаря на изискванията на Наредбата за прилагане на системата за натрупване и трансфер на кредити във висшите училища - ECTS,

**Обучението включва дисциплини в следните групи:**

1, **Задължителни** – осигуряват основната фундаментална и специална подготовка за придобиване на образователно-квалификационната степен бакалавър по туризъм и за професионална реализация, като формират и специфичния профил на специалността **“Храни, хранене и диететика”** в УХТ,

2, **Избираеми** – допълват специализиращата подготовка и разширяват знанията; спомагат за формиране на специфични професионални умения,

3, **Факултативни** - дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси,

Обучението преминава през следните **модули**: а) математически и математико-приложен; б) химико-биологичен; в) технически г) технологичен; д) икономически; е) управленски; ж) социално-хуманитарни; з) учебна практика; и) производствен стаж, Разпределението на дисциплините по модули, хорариумите в абсолютно и относително изражение, и кредитите са показани в Приложение 1,

## VI. ПРАКТИЧЕСКО ОБУЧЕНИЕ

1. **Учебна практика** – практически занятия 1100 ч.

2. **Производствена практика:**

III семестър - 60 часа (2 седмици);

V семестър – 90 часа (5 седмици);

VII семестър – 120 часа (4 седмици);

3. **Преддипломен стаж** - след VIII семестър – 120 часа (4 седмици);

Общо натоварване в курса на обучение:

1. Учебни занятия, бр, часове – 2385; вкл. лекции 1275

2. Изпити, бр, – 28

3. Текущи оценки, бр, – 15,

4. Учебна практика, бр, седмици (часа) – 9 (270),

5. Производствен стаж, бр, седмици (часа)- 4 (120),

6. Разработване на дипломна работа (проект), часа – 300,

**Ръководител катедра “Хранене и туризъм”:**

**(проф. д-р Й. Алексиева)**

## VII. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите от специалност “Храни, хранене и диететика” се предоставя среда за подготовка, която включва:

- работа в компютърни класове от персонални компютри;
- работа в технологични, микробиологични и химични лаборатории;
- работа в технически кабинети,
- семинарни и лекционни зали.

## VIII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОСИГУРЯВАНЕ

Осъществява се на основа на:

- документални фондове и справочно-библиографски пособия в библиотеката на УХТ;
- достъп до специализирана учебна и научна литература от библиотечно-информационните фондове;
- достъп до библиотечен фонд на катедрената библиотека;
- информационни продукти на съвременни носители;
- интернет-мрежа,

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 102/31.05.2016, 103/3.06.2016, 105/8.06.2016 и 106/9.06.2016);
- приет на заседание на ФС(Протокол № 7 / 16.06.2016);
- приет на заседание на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.);
- в сила от началото на учебната 2016/2017 година.

**Декан на Стопански факултет:**

**(доц. д-р А. Тенева)**