

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ  
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES – PLOVDIV

СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

FACULTY OF ECONOMICS

Приет с решение на АС (Протокол № 44/ 05.04. 2019 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. дтн инж. К. Динков)

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър –  
„ХРАНИ, ХРАНЕНО И ДИЕТЕТИКА“

**C U R R I C U L U M**

of Programme: Code –  
„FOOD, NUTRITION AND DIETETICS“

Професионална област: 5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ  
Professional Area: 5. TECHNICAL SCIENCE

Професионално направление: 5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ  
Professional Field: 5.12. FOOD TECHNOLOGY  
ISCED 2011 Fields of Education– Code: 5. ENGINEERING, MANUFACTURING AND CONSTRUCTION  
54. MANUFACTURING AND PROCESSING

Образователно-квалификационна степен: МАГИСТЪР  
Education and Qualification Degree: MASTER

Професионална квалификация: НУТРИЦИОНИСТ  
Professional Qualification: NUTRITIONIST

Срок на обучение: 2 години  
Programme Duration: 2 years  
Форма на обучение: РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА\*  
Mode of Study: FULL TIME, PART TIME, DISTANCE LEARNING\*

## I. КВАЛИФИКАЦИОННАТА ХАРАКТЕРИСТИКА “нутриционист”

Получилите ОКС „Магистър” със специалност “ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТИКА” придобиват професионална квалификация “нутриционист”. Обучението има мултидисциплинарен характер, което позволява на завършилите, да имат професионална подготовка, знания и умения: да управляват хранителна верига в заведенията за обществено хранене - от качеството на суровините и технологиите за обработката им, до извършване на анализ на готовите кулинарни продукти и на потребностите от нутриенти и енергия на различни целеви групи от населението, съобразени с въздействието на социални и биологични фактори; да използват научен подход при прилагане на съвременните принципи на здравословно, профилактично, функционално и диетично хранене; да въвеждат съвременни организационни и социални механизми за управление на общественото хранене, безопасността и качеството на храните; да разработват концепции и препоръки за хранителни режими, насочени към превенция на заболявания или удовлетворяване на персонални уелнес потребности; да създават общи, профилактични, специализирани и диетични храни и режими; да проучват антиоксидантна и биологична активност на хранителни вещества с цел обогатяване на традиционното меню и засилване на функционалното му въздействие.

Придобитата през време на обучението професионална квалификация дава възможност на завършилите магистри да:

- заемат изпълнителски и управленски длъжности в предприятия за организирано хранене (заведения за обществено хранене, учебни, производствени и болнични столове, детски градини и ясли, спортни школи, уелнес и фитнес центрове и др.);

- участват в екипи по разработване на планове и стратегии, свързани с хранителната политика;

- работят като експерти по качество и безопасност на продуктите в общественото хранене;

- са консултанти по хранене в организации, фитнес, спа, уелнес и естетични центрове на индивиди, семейства и общности относно режими и диети, разработване на рецептури и приготвяне на храни с цел максимизиране на ползите и намаляване на потенциалните рискове за здравето.

Завършилите ОКС „Магистър“ „Храни, хранене и диетика“ умеят да: създават диетични храни и менюта, да оценят, оптимизират и регулират диети и хранителни режими в местата за обществено хранене; организират и контролират технологичните процеси на производство на продуктите за обществено хранене и реализацията им; прилагат иновативни технологии за диетични и функционални храни; събират и оценяват информация относно хранителния прием и статус и здравен риск при различни групи от населението (по възраст, условия на труд и др.) чрез анализ на хранителни продукти; планират и оценяват храненето, разработват и реализират програми и обучения с цел повишаване нивото на хранителната култура сред различните обществени групи за подобряване на физическото и психическото здраве на нацията; създават и оценят храни, диетични продукти и функционални добавки в унисон със законодателството и политики за защита здравето на консуматорите; развиват собствен бизнес в сферата на общественото и диетичното хранене и създават диетични хранителни продукти и режими за добро здраве и физическа форма на различни възрастови, професионални и обществени групи.

В магистърската програма за 1 годишен курс на обучение могат да кандидатстват всички, завършили ОКС „бакалавър“ в професионално направление „Хранителни технологии“ и от специалност „Кетъринг“ в професионално направление „Туризъм“.

**II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)**

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготовка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	4 (1)	5	—	—	(2)	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	4 (1)	3	—	—	—	—	—	-	3 (3)	1	39	1	40

**III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ**  
**СПЕЦИАЛНОСТ “ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТИКА”**  
**Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)**

**III. CURRICULUM - FULL TIME**  
**PROGRAMME “FOOD, NUTRITION AND DIETETICS”**  
**Educational qualification degree „MASTER“ (2 years)**

№	Шифър на катедрага 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 E/CA	КП/ КР Projects/Course Work	Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>						<b>COMPULSORY COURSES</b>					
1.	19.65	Физиология на храненето	45	30	15	-	И	-	3	-	Nutrition Physiology
2.	19.22	Диетично хранене	60	30	30	-	И	-	4	-	Dietetics
3.	19.84	Технология на диетични храни	75	45	-	30	И	-	5	-	Technology of Dietetic Foods
4.	19.06	Основи на кулинарната технология	75	45	-	30	И	-	6	-	Basics of Culinary Technology
5	19.82	Учебна практика	(60)	-	-	-	-	-	2	-	Practical placement
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА А. (1 от 3)</b>						<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 3)</b>					
6	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30	15	-	И	-	4	-	Food Safety and Law
	19.87	Функционални храни	45	30	-	15	ТО	-	4	-	Functional Foods
	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30	-	15	ТО	-	4	-	Sensory analysis
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА Б. (1 от 2)</b>						<b>ELECTIVE SUBJECT B. (1 out of 2)</b>					
7	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75	45	30	-	И	КР	6,5	1	Marketing and Advertising in Catering and Tourism
	19.103	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	60	30	30	-	И	-	6,5	-	Institutional and Hospital Catering Equipment

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)</b>											<b>OPTIONAL SUBJECT(1 out of 3)</b>
8	11.06	Социална психология и поведение на потребителите	(45)	30	15	-	TO	-	(5)	-	Social Psychology and Customer Behaviour
	19.105	Основи на храненето	(60)	30	30	-	И	-	(5)	-	Basics of Nutrition
	19.85	Хигиена в обектите за хранене	(60)	30	-	30	TO	-	(4)	1	Food Hygiene
		<b>ОБЩО за I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>	<b>375/ 360</b>	<b>225/ 210</b>	<b>90/75</b>	<b>60/75</b>	<b>6/0 5/1</b>	<b>1</b>	<b>30.5</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL for the 1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>											<b>COMPULSORY SUBJECTS</b>
1.	19.04	Стокознание на храни и напитки	75	45	-	30	И	-	5	-	Food and Beverage Commodities
2.	19.122	Организация на столово и болнично диетично хранене	60	30	30	-	И	-	5	-	Organization of Institutional and Hospital Catering
3.	19.104	Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве	45	30	15	-	И	-	3	-	Physical and Mental Health Disturbance Nutrition
4.	19.39	Специализирани видове хранене	60	30	30	-	И	-	4	-	Specialized Nutrition
	19.81	Хранителна микробиология	45	30	-	15	И	-	6	-	Food Microbiology
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT (1 out of 3)</b>
5	08.36	Технология на продуктите от месо, риба, птици	75	45	-	30	И	-	8	-	Technology of meat, fish and egg products
	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75	45	-	30	И	-	8	-	Technology of vegetable and fruit processing
	09.13	Технология на млечните продукти	75	45	-	30	И	-	8	-	Technology of dairy products
		<b>ОБЩО за I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>	<b>360</b>	<b>210</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>6/0</b>	<b>-</b>	<b>31</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL for the 1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
		<b>ОБЩО ЗА I ГОДИНА</b>	<b>735/ 720</b>	<b>435/ 420</b>	<b>165/ 150</b>	<b>135/150</b>	<b>12/0 11/1</b>	<b>1</b>	<b>61,5</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE 1<sup>st</sup> YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>											<b>COMPULSORY SUBJECTS</b>
1.	19.....	Хранителен прием и статус	60	30	30	-	ТО	-	6	-	Nutritional Intake and Status
2.		Нутригеномика и персонализирано хранене	60	30	30	-	И	-	6	-	Nutrigenomics and Personalized Nutrition
3.	19.31	Управление на качеството в храненето	60	30	30	-	И	КР	4	1	Quality Management
4.	19.30	Създаване на нов продукт в храненето	60	30	15	15	И	КР	4	1	New Product Development
5.	19.82	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	(90)	-	-	-	-	КР	3	-	Research Project
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 2)</b>
6.	20.50	Бизнес комуникации и преговори	45	30	15	-	ТО	-	3	-	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	45	30	15	-	ТО	-	3	-	Project Management
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 2)</b>
7.		Биостатистика в диетологията	45	30	15	-	ТО	-	4	-	Biostatistics in Dietetics
		Биологичноактивни свойства на храните	45	30	15	-	ТО	-	4	-	Biologically active properties of food
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)</b>											<b>OPTIONAL SUBJECT(1 out of 2)</b>
8.	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	(60)	30	-	30	И	-	(6,0)	-	Additives in Food and Flavour Products
	19.82	Производствена практика (4 седмици)	(120)	-	-	-	-	-	(4,0)	-	Industrial Placement
<b>ОБЩО за II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>			330	180	135	15	3/3	3	30	2	<b>TOTAL for 2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>											<b>COMPULSORY SUBJECTS</b>
1.		Иновации в хранителната терапия и диетология	45	30	15	-	И	-	3	-	Innovations in Food Therapy and Dietetics
2.	11....	Психология в храненето	30	30	-	-	И	-	2	-	Nutrition Psychology
3.		Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания	30	30	-	-	И	-	2	-	Public Health and Socially Significant Diseases Nutrition
4	19.82	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	(30)	-	-	-	ТО	КР	1	-	Research Project
5		Биохимия на хранителните добавки	45	30	-	15	ТО	-	3	-	Biochemistry of Food Supplements
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 2)</b>
5.	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45	30	15	-	ТО	-	3	-	Business Analysis and Market Forecasting
	11.91	Бизнес предприемачество	45	30	15	-	ТО	-	3	-	Business Entrepreneurship
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 2)</b>
6.		Организация и управление на фитнес дейности	30	15	15	-	ТО	-	2	-	Organization and Management of Fitness Activities
	19.	Организация и управление на спа и уелбиинг дейности	30	15	15	-	ТО	-	2	-	Organization and Management of Spa and Wellbeing Activities
7.	19.43	Преддипломен стаж (3 седмици)	(90)	-	-	-	И	-	3	-	Internship (3 weeks)
8.	19.44	Дипломен проект/дипломна работа	(450)	-	-	-	И	-	15	-	Master Thesis
		<b>ОБЩО за II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>	<b>225</b>	<b>165</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>5/4</b>	<b>1</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL for the 2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
		<b>ОБЩО II КУРС</b>	<b>555</b>	<b>345</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>8/7</b>	<b>4/5</b>	<b>64</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL for the 2<sup>nd</sup> YEAR</b>
		<b>ОБЩО</b>	<b>1290 /1275</b>	<b>780/ 765/</b>	<b>375/ 390</b>	<b>180/ 165</b>	<b>20/8 19/9</b>	<b>4/5</b>	<b>125,5</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL</b>

**III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**  
**СПЕЦИАЛНОСТ “ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА”**  
**Образователно-квалификационна степен „МАГИСТЪР“ (2 години)**

**III. CURRICULUM - PART TIME**  
**PROGRAMME “FOOD, NUTRITION AND DIETETICS”**  
**Educational qualification degree „MASTER“ (2 years)**

№	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 E/CA	КП/КР Projects/Course Work	Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>											<b>COMPULSORY COURSES</b>
1.	19.65	Физиология на храненето	23	15	8	-	И	-	3	-	Nutrition Physiology
2.	19.22	Диетично хранене	30	15	15	-	И	-	4	-	Dietetics
3.	19.84	Технология на диетични храни	38	23	-	15	И	-	5	-	Technology of Dietetic Foods
4.	19.06	Основи на кулинарната технология	38	23	-	15	И	-	6	-	Basics of Culinary Technology
5.	19.82	Учебна практика	(60)	-	-	-		-	2	-	Practical placement
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА А. (1 от 3)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 3)</b>
6	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	23	15	8	-	И	-	4	-	Food Safety and Law
	19.87	Функционални храни	23	15	-	8	ТО	-	4	-	Functional Foods
	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	23	15	-	8	ТО	-	4	-	Sensory analysis
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА Б. (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT B. (1 out of 2)</b>
7	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	38	23	15	-	И	КР	6,5	1	Marketing and Advertising in Catering and Tourism
	19.103	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	30	15	15	-	И	-	6,5	-	Institutional and Hospital Catering Equipment



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)</b>											<b>OPTIONAL SUBJECT(1 out of 3)</b>
8	11.06	Социална психология и поведение на потребителите	(23)	15	8	-	ТО	-	(5)	-	Social Psychology and Customer Behaviour
	19.105	Основи на храненето	(30)	15	15	-	И	-	(5)	-	Basics of Nutrition
	19.85	Хигиена в обектите за хранене	(30)	15	-	15	ТО	-	(4)	1	Food Hygiene
		<b>ОБЩО за I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>	<b>190/ 182</b>	<b>114/ 106</b>	<b>46/38</b>	<b>30/38</b>	<b>6/0 5/1</b>	<b>1</b>	<b>30.5</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL for the 1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>											<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>											<b>COMPULSORY SUBJECTS</b>
1.	19.04	Стокознание на храни и напитки	38	23	-	15	И	-	5	-	Food and Beverage Commodities
2.	19.122	Организация на столово и болнично диетично хранене	30	15	15	-	И	-	5	-	Organization of Institutional and Hospital Catering
3.	19.104	Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве	23	15	8	-	И	-	3	-	Physical and Mental Health Disturbance Nutrition
4.	19.39	Специализирани видове хранене	30	15	15	-	И	-	4	-	Specialized Nutrition
	19.81	Хранителна микробиология	23	15	-	8	И	-	6	-	Food Microbiology
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 3)</b>
5	08.36	Технология на продуктите от месо, риба, птици	38	23	-	15	И	-	8	-	Technology of meat, fish and egg products
	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	38	23	-	15	И	-	8	-	Technology of vegetable and fruit processing
	09.13	Технология на млечните продукти	38	23	-	15	И	-	8	-	Technology of dairy products
		<b>ОБЩО за I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>	<b>182</b>	<b>106</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>6/0</b>	<b>-</b>	<b>31</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL for the 1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>
		<b>ОБЩО ЗА I ГОДИНА</b>	<b>372/ 364</b>	<b>220/ 212</b>	<b>84/ 76</b>	<b>68/ 76</b>	<b>12/0 11/1</b>	<b>1</b>	<b>61,5</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE 1<sup>st</sup> YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>											<b>COMPULSORY SUBJECTS</b>
1.	19.....	Хранителен прием и статус	30	15	15	-	ТО	-	6	-	Nutritional Intake and Status
2.		Нутригеномика и персонализирано хранене	30	15	15	-	И	-	6	-	Nutrigenomics and Personalized Nutrition
3.	19.31	Управление на качеството в храненето	30	15	15	-	И	КР	4	1	Quality Management
4.	19.30	Създаване на нов продукт в храненето	30	15	7	8	И	КР	4	1	New Product Development
5.	19.82	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	(90)	-	-	-	-	КР	3	-	Research Project
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 3)</b>
6.	20.50	Бизнес комуникации и преговори	23	15	8	-	ТО	-	3	-	Business Communications and Negotiations
	11.91	Управление на проекти	23	15	8	-	ТО	-	3	-	Project Management
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 3)</b>
7.		Биостатистика в диетологията	23	15	8	-	ТО	-	4	-	Biostatistics in Dietetics
		Биологичноактивни свойства на храните	23	15	8	-	ТО	-	4	-	Biologically active properties of food
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)</b>											<b>OPTIONAL SUBJECT(1 out of 3)</b>
8.	19.84	Технология на диетичните храни	75	45	30	-	И	-	(5)	-	Technology of dietetic foods
	19.65	Физиология на храненето	23	15	8	-	И	-	(5)	-	Nutrition physiology
	19.22	Диетично хранене	30	15	15	-	И	-	(4)	-	Dietetics
<b>ОБЩО за II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>			<b>166</b>	<b>90</b>	<b>68</b>	<b>8</b>	<b>5/4</b>	<b>1</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL for the 2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ</b>											<b>COMPULSORY SUBJECTS</b>
1.		Иновации в хранителната терапия и диетология	23	15	8	-	И	-	3	-	Innovations in Food Therapy and Dietetics
2.		Психология в храненето	15	15	-	-	И	-	2	-	Nutrition Psychology
3.		Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания	15	15	-	-	И	-	2	-	Public Health and Socially Significant Diseases Nutrition
4.	19.82	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	(30)	-	-	-	ТО	КР	1	-	Research Project
5.		Биохимия на хранителните добавки	23	15	-	8	ТО	-	3	-	Biochemistry of Food Supplements
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА А. (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT A. (1 out of 2)</b>
5.	23.18	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	23	15	8	-	ТО	-	3	-	Business Analysis and Market Forecasting
	11.91	Бизнес предприемачество	23	15	8	-	ТО	-	3	-	Business Entrepreneurship
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА Б. (1 от 2)</b>											<b>ELECTIVE SUBJECT B. (1 out of 2)</b>
6.	19.	Организация и управление на фитнес дейности	15	8	7	-	ТО	-	2	-	Organization and Management of Fitness Activities
	19.	Организация и управление на спа и уелбиинг дейности	15	8	7	-	ТО	-	2	-	Organization and Management of Spa and Wellbeing Activities
7.	19.43	Преддипломен стаж (3 седмици)	(90)	-	-	-	И	-	3	-	Internship (3 weeks)
8.	19.44	Дипломен проект/дипломна работа	(450)	-	-	-	И	-	15	-	Master Thesis
		<b>ОБЩО за II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>	<b>114</b>	<b>83</b>	<b>23</b>	<b>8</b>	5/4	1	34	-	<b>TOTAL for the 2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
		<b>ОБЩО за II КУРС</b>	<b>280</b>	<b>173</b>	<b>91</b>	<b>16</b>	<b>8/7</b>	<b>4</b>	<b>64</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL for the 2<sup>nd</sup> YEAR</b>
		<b>ОБЩО</b>	652/ 644	393/ 385	175/ 167	84/ 92	<b>20/8</b> <b>19/9</b>	<b>4/5</b>	<b>125,5</b>	<b>3</b>	<b>TOTAL</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план на ОКС Магистър, специалност “Храни, хранене и диететика” , включва изискваните от ЗВО (чл. 41(1)) задължителни, избираеми и факултативни учебни дисциплини и 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:**

**Задължителни** – осигуряват основната фундаментална и специална подготовка за придобиване на образователно-квалификационната степен магистър и за професионална реализация, като формират и специфичния профил на специалността “Храни, хранене и диететика” в УХТ, формират 930 ч. (72,1%) от аудиторната заетост на студентите и са **16 на брой**

**Избираеми** – задълбочават знанията в определена сфера и представляват 27,9% от общия хорариум (360/345 ч). Те са групирани в две групи от по три дисциплини и в пет – от по две. Общият им брой е 19.

**Факултативни** – дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси, като в първата година на обучение студентите имат възможност да избират 1 от 3 факултативни дисциплини, а във втората година могат да допълнят знанията си с две дисциплини. Кредитите са допълнителни за семестъра.

Обучението по учебния план осигурява придобиването на минимум 60 кредита за учебна година, или по 30 кредита за семестър. Общият брой кредити за придобиване на ОКС "Магистър" по специалност “Храни, хранене и диететика” е 125,5, от които 15 са за успешна защита на дипломна работа или проект; за „Изследователски проект/самостоятелно научно изследване“ - 4 кредита (120 ч.) и за практическо обучение – 2 кредита (60 ч.) и преддипломен стаж – 3 кредита (3 седмици).

Общо натоварване в курса на обучение:

1. Учебни занятия, бр. часове редовно (задочно) – 1275/1290 (652/644)
2. Изпити, бр. – 20/19
3. Текущи оценки, бр. – 8 (9)
4. Курсови работи/проекти, бр. – 4/5
5. Преддипломен стаж, бр. седмици (часа)- 3 (90).
6. Разработване на дипломна работа (проект), часа – 450.

## VI. 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;
- учебна кухня, сладкарска работилница и учебен ресторант.

## VII. 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 и база данни, която включва Food and Human Nutrition in AGRIS; – Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences; – Scopus и Sciencedirect.
- достъп до библиотечен фонд на библиотека при катедра „Хранене и туризъм” с литература на английски език, видеоматериали и др.;
- информационни продукти на съвременни носители;
- интернет-мрежа.

Учебният план е обсъден на заседание на Катедрен съвет

Протокол № 57/26.03.2019

Ръководител катедра “Хранене и туризъм ”:

Проф. д-р инж. Й. Алексиева

Учебният план е приет на заседание на Факултетен съвет

Протокол № 41/27.03.2019

Декан Стопански факултет:

Доц. д-р А. Тенева

Учебният план влиза в сила от началото на учебната 2019/2020 г.

Приложение 1

Структура на учебен план ОКС „Магистър“ специалност „Храни, хранене и диететика“

	Дисциплина	Аудиторна заетост Contact hours	Изуч. в бр. семестри
1	2	3	4
<b>I</b>	<b>Химико-биологични</b>	<b>210****/165 16%/13%</b>	
1	Биологичноактивни свойства на храните	45****	един
2	Стокознание на храни и напитки	75	един
3	Хранителна микробиология	45	един
4	Биохимия на хранителните добавки	45	един
5	Добавки в хранителни и вкусови продукти	(60)	един
<b>II</b>	<b>Икономически</b>	<b>165**/90 13%/7%</b>	
1	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75**	един
2	Социална психология и поведение на потребителите	(45)	един
3	Бизнес комуникации и преговори	45*****	един
4	Управление на проекти	45*****	един
5	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45*****	един
6	Бизнес предприемачество	45*****	един
<b>III</b>	<b>Специални технологични</b>	<b>510**/450/405 39%/35%/31%</b>	
1	Технология на диетични храни	75	един
2	Основи на кулинарната технология	75	един
3	Организация на столово и болнично диетично хранене	60	един
4	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	60**	един
5	Сензорен анализ на храни и напитки	45*	
6	Технология на продуктите от месо, риба, птици	75***	един
7	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75***	един
8	Технология на млечните продукти	75***	един
9	Безопасност на храните и хранително законодателство	45*	един

Стопански факултет

1	2	3	4
10	Управление на качеството в храненето	60	един
11	Създаване на нов продукт в храненето	60	един
12	Хигиена в обектите за хранене	(60)	един
<b>IV</b>	<b>Специални, свързани с нутрициологията</b>	<b>555/510/465 43%/39%/36%</b>	
1	Функционални храни	45*	един
2	Физиология на храненето	45	един
3	Диетично хранене	60	един
4	Биостатистика в диетологията	45*****	един
5	Организация и управление на фитнес дейности	30*****	един
6	Организация и управление на спа и уел бийнг дейности	30*****	един
7	Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве	45	един
8	Специализирани видове хранене	60	един
9	Хранителен прием и статус	60	един
10	Нутригеномика и персонализирано хранене	60	един
11	Психология в храненето	30	един
12	Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания	30	един
13	Иновации в хранителната терапия и диетология	45	един
14	Основи на храненето	(60)	един
15	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	(120)	два

Приложение 2

Изучавани дисциплини от учебен план ОКС „Магистър“ специалност „Храни, хранене и диететика“

1	Дисциплини	Часове
2	3	
<b>I</b>	<b>Задължителни</b>	
1.	Физиология на храненето	45
2.	Диетично хранене	60
3.	Технология на диетични храни	75
4.	Основи на кулинарната технология	75
5	Стокознание на храни и напитки	75
6	Организация на столово и болнично диетично хранене	60
7	Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве	45
8	Специализирани видове хранене	60
9	Хранителна микробиология	45
10	Хранителен прием и статус	60
11	Нутригеномика и персонализирано хранене	60
12	Управление на качеството в храненето	60
13	Създаване на нов продукт в храненето	60
14	Биохимия на хранителните добавки	45
15	Психология в храненето	30
16	Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания	30
17	Иновации в хранителната терапия и диетология	45
	<b>Общо задължителни</b>	<b>930 (72,1%)</b>
<b>II</b>	<b>Избираеми (7 от 16)</b>	
1	Безопасност на храните и хранително законодателство	45*
2	Функционални храни	45*
3	Сензорен анализ на храни и напитки	45*
4	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75**
5	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	60**
6	Технология на продуктите от месо, риба, птици	75***
7	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75***
8	Технология на млечните продукти	75***
9	Биостатистика в диетологията	45****
10	Биологичноактивни свойства на храните	45****
11	Бизнес комуникации и преговори	45*****
12	Управление на проекти	45*****
13	Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране	45*****
14	Бизнес предприемачество	45*****
15	Организация и управление на фитнес дейности	30*****
16	Организация и управление на спа и уелбиинг дейности	30*****
	<b>Общо избираеми</b>	<b>360/345 (27,9%)</b>

1	2	3
III	Факултативни	
1	Социална психология и поведение на потребителите	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Хигиена в обектите за хранене	(60)
4	Добавки в хранителни и вкусови продукти	(60)
5	Производствена практика 4 седмици	(120)
	<b>ОБЩО</b>	<b>1290/1275</b>