**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**
**REPUBLIC OF BULGARIA**

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**
**MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE**

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**
**UNIVERSITYOFFOODTECHNOLOGIES – PLOVDIV**
**СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ**
**FACULTY OF ECONOMICS**

Приет с решение на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 33/01.06.2018 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 28/30.11.2022 г.)

**Утвърждавам,**
**Ректор:**
**(проф. д-р инж. Пл. Моллов)**

# УЧЕБЕН ПЛАН

**на специалност: шифър 3.30**
**„ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА"**

# CURRICULUM

**of Programme: Code 3.30**
**„FOOD, NUTRITION AND DIETETICS"**

| | |
|---|---|
| Професионална област:<br>Professional Field: | **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**<br>**5. TECHNICAL SCIENCES** |
| Професионално направление:<br>ISCED 2011 – Code: | **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**<br>**54. MANUFACTURING AND PROCESSING** |
| Образователно-квалификационна степен:<br>Education and Qualification Degree: | **БАКАЛАВЪР**<br>**BACHELOR** |
| Професионална квалификация:<br>Professional Qualification: | **ТЕХНОЛОГ- ДИЕТОЛОГ**<br>**TECHNOLOGIST- DIETITIAN** |
| Срок на обучение:<br>Programme Duration: | **4 години**<br>**4 years** |
| Форма на обучение:<br>Mode of Training: | **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАЦИОННА***<br>**FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*** |

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

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

Технолог-диетологът по "**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, 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 ДИЕТЕТИКА**" 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 теглото; 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 научноизследователска 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.

## II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

| Учебна година | Аудиторна заетост | | Изпитни сесии след | | Учебна практика | | Производствена 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. | подго-товка | провеж-дане | уч. заетост | ваканции | общо |
| I | 15 | 15 | 5 | 5 | - | (4) | - | - | - | - | - | - | 40 | 12 | 52 |
| II | 15 | 15 | 5 | 5 | (2) | - | - | - | - | - | - | - | 40 | 12 | 52 |
| III | 15 | 15 | 5 | 5 | - | - | (1) | (2) | - | - | - | - | 40 | 12 | 52 |
| IV | 15 | 10 | 5 | 3 | - | - | (4) | - | - | 4 | 2(8) | 1 | 40 | 1 | 41 |

(-) – практиката се провежда в семестъра

**III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ**
**Специалност „ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА“**
**Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“**

**III. CURRICULUM – FULL TIME**
**Programme: FOOD, NUTRITION AND DIETETICS**
**Education and Qualification Degree: BACHELOR**

| № | Шифър Code | УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ | Аудиторна заетост Teaching hours | | | | Контрол Control | | Кредити Credits (ECTS) | Дистанц. обучение Distance learning | COURSES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Общо Total | Лекции Lectures | Семинарни Seminars | Практически Practical | И/ТО E/CM | КП/КР Projects | | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
| **I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 21.02 | Висша математика | 60 | 30 | 30 | - | И | - | 5,0 | - | Higher Mathematics |
| 2 | 23.01 | Информационна техника и технология | 45 | 15 | - | 30 | ТО | - | 5,0 | да | Information Technique and Technologies |
| 3 | 01.03 | Неорганична химия | 45 | 30 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Inorganic Chemistry |
| 4 | 03.01 | Органична химия | 45 | 30 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Organic Chemistry |
| 5 | 19.100 | Основи на храненето | 60 | 30 | 30 | | И | - | 5,0 | - | Basics of Nutrition |
| 6 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти ** | 30 | - | - | 30 | ТО | - | 3,0 | - | Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students** |
| 7 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (60) | - | - | (60) | - | - | 2,0 | - | Physical Training and Sport |
| | | **ОБЩО** | **285** | **135** | **60** | **90** | **4/2** | **-** | **30** | **1** | **TOTAL** |
| **I КУРС, II СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 23.04 | Статистика | 45 | 15 | - | 30 | ТО | - | 4,0 | - | Statistics |
| 2 | 19.04 | Стокознание на храни и напитки | 75 | 45 | - | 30 | И | - | 5,0 | - | Food and Beverage Commodities |
| 3 | 03.05 | Химия на природните съединения | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 5,0 | - | Chemistry of Natural Compounds |
| 4 | 02.01 | Аналитична химия | 90 | 45 | - | 45 | И | - | 7,0 | - | Analytical Chemistry |
| 5 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти ** | 30 | - | - | 30 | ТО | - | 3,0 | - | Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students** |
| 6 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (60) | - | - | (60) | - | - | 2,0 | - | Physical Training and Sport |
| 7 | 19.42 | Учебна практика | (120) | | - | - | - | - | 4,0 | - | Practical Placement |
| | | **ОБЩО** | **300** | **135** | **-** | **165** | **3/2** | **-** | **30** | **-** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **585** | **270** | **60** | **255** | **7/4** | **-** | **60** | **1** | **TOTAL FOR THE YEAR** |

* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти

* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **2nd YEAR, 3rd SEMESTER(15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 20.03 | Икономика на предприятията в ХВП | 45 | 30 | 15 | - | ТО | - | 4,0 | - | Economics of Food and Flavour Industry Enterprises |
| 2 | 24.01 | Процеси и апарати - I част | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 6,0 | да | Process Engineering – Part 1 |
| 3 | 06.05 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 6,0 | - | Additives in Food and Flavour Products |
| 4 | 04.18 | Биохимия - I част | 60 | 30 | - | 30 | | - | 6,0 | - | Biochemistry – Part 1 |
| 5 | 01.17 | Хранителна физикохимия | 90 | 45 | - | 45 | И | - | 6,0 | - | Food physicochemistry |
| 6 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти ** | 30 | - | - | 30 | ТО | - | 3,0 | - | Foreign Language II (1 out of 4)* Bulgarian language for international students** |
| 7 | 19.42 | Учебна практика | (60) | - | - | - | - | - | 2,0 | - | Practical Placement |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 8 | 20.67 | Етика | (45) | (30) | (15) | - | ТО | - | (3,5) | - | Ethics |
| 9 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | - | - | (30) | - | - | (1,0) | - | Physical Training and Sport |
| | | **ОБЩО** | **345** | **165** | **15** | **165** | **3/2** | **-** | **33** | **1** | **TOTAL** |
| **II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 11.86 | Мениджмънт на предприятията в ХВП | 30 | 30 | - | - | ТО | - | 3,0 | - | Management of Food and Flavour Industry Enterprises |
| 2 | 24.02 | Процеси и апарати - II част | 75 | 30 | - | 45 | И | - | 6,0 | да | Process Engineering – Part 2 |
| 3 | 19.81 | Хранителна микробиология | 45 | 30 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Food Microbiology |
| 4 | 04.19 | Биохимия - II част | 60 | 30 | - | 30 | И | - | 6,0 | да | Biochemistry – Part 2 |
| 5 | 06.53 | Екология и охрана на труда | 60 | 30 | - | 30 | ТО | - | 5,0 | - | Food Industry Ecology and Work Place Safety |
| 6 | 19.65 | Физиология на храненето | 45 | 30 | 15 | - | И | - | 5,0 | - | Physiology of Nutrition |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 7 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти ** | (30) | - | - | (30) | ТО | - | (3,0) | - | Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students** |
| 8 | 29.01 | Физическо възпитание и спорт | (30) | - | - | (30) | ТО | | (1,0) | - | Physical Training and Sport |
| | | **ОБЩО** | **315** | **180** | **15** | **120** | **4/2** | **-** | **30** | **2** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **660** | **345** | **30** | **285** | **7/4** | **-** | **63** | **3** | **TOTAL FOR THE YEAR** |
| * – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти | | | | | | | | | | | * – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **3rd YEAR,5th SEMESTER (15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 19.06 | Основи на кулинарната технология | 75 | 45 | - | 30 | И | - | 6,0 | - | Basics of Culinary Technology |
| 2 | 19.22 | Диетично хранене | 60 | 30 | 30 | - | И | - | 4,0 | - | Dietary Nutrition |
| 3 | 19.76 | Безопасност на храните и хранително законодателство | 45 | 30 | 15 | - | И | - | 4,0 | - | Food Safety and Food Law |
| 4 | 24.13 | Технологични процеси и обзавеждане в хранителните предприятия | 75 | 30 | - | 45 | И | - | 6,0 | - | Technological Processes and Equipment in Food Enterprises |
| 5 | 19.110 | Сензорен анализ на храни и напитки | 45 | 30 | - | 15 | ТО | - | 4,0 | - | Food and Beverage Sensor Analysis |
| 6 | 11.06 | Социална психология и поведение на потребителя | 45 | 30 | 15 | - | ТО | - | 5,0 | - | Social Psychology and Customer Behaviour |
| 7 | 19.82 | Производствена практика | (30) | - | - | - | - | - | 1,0 | - | Practical Placement |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 8 | | Избор на една дисциплина от всички изучавани в семестъра в други специалности | | | | | | | | | |
| | | **ОБЩО** | **345** | **195** | **60** | **90** | **4/2** | **-** | **30** | - | **TOTAL** |
| **III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **3rd YEAR,6th SEMESTER (15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 19.39 | Специализирани видове хранене | 60 | 30 | 30 | - | И | - | 4,0 | - | Specialized Nutrition |
| 2 | 08.36 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 75 | 45 | - | 30 | И | - | 8,0 | - | Technology of Meat, Fish and Egg Products |
| 3 | 10.52 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 75 | 45 | - | 30 | И | - | 8,0 | - | Technology of Vegetable and Fruit Processing |
| 4 | 09.13 | Технология на млечните продукти | 75 | 45 | - | 30 | И | - | 8,0 | - | Technology of Dairy Products |
| **Избираема дисциплина (1 от 2)** | | | | | | | | | | | **Eelective Course (1 of 2)** |
| 5 | 19.82 | Производствена практика | (60) | - | - | - | - | - | 2,0 | - | Practical Placement |
| 6 | 28.12 | Опаковане на хранителните продукти | 30 | 15 | - | 15 | ТО | - | 2,0 | да | Food Packing |
| | | **ОБЩО** | **285/315** | **165/180** | **30** | **90/105** | **4 /1** | **-** | **30** | **1** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **630/660** | **360/375** | **90** | **180/195** | **8/3** | **-** | **60** | **1** | **TOTAL FOR THE YEAR** |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **4th YEAR,7th SEMESTER (15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 19.84 | Технология на диетични храни | 75 | 45 | - | 30 | И | - | 5,0 | - | Dietetic Food Technology |
| 2 | 19.85 | Хигиена в обектите за хранене | 60 | 30 | - | 30 | ТО | - | 4,0 | - | Food Service Facilities Hygiene |
| 3 | 19.87 | Функционални храни | 45 | 30 | - | 15 | ТО | - | 4,0 | - | Functional Foods |
| 4 | 19.111 | Маркетинг и реклама в храненето и туризма | 75 | 45 | 30 | - | И | - | 6,5 | да | Catering and Tourism Marketing and Advertising |
| 5 | 19.103 | Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене | 60 | 30 | 30 | - | И | - | 6,5 | - | Technological Equipment in Hospital and Institutional Catering |
| 6 | 19.82 | Производствена практика (4 седмици) | (120) | - | - | - | - | - | 4,0 | - | Practical Placement |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 7 | | Избор на една дисциплина от всички изучавани в семестъра в други специалности | | | | | | | | | |
| | | **ОБЩО** | **315** | **180** | **60** | **75** | **3/2** | **-** | **30** | **1** | **TOTAL** |
| **IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **4th YEAR,8th SEMESTER (10 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 11.57 | Предприемачество | 60 | 30 | 30 | - | И | - | 5,0 | - | Entrepreneurship |
| 2 | 19.112 | Организация на столовото и болнично диетично хранене | 60 | 30 | 30 | - | И | КР | 5,0 | - | Organization of Hospital and Institutional Catering |
| 3 | 19.104 | Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве | 45 | 30 | 15 | - | И | - | 3,0 | - | Physical and Mental Health Disturbance Nutrition |
| 4 | 19.43 | Преддипломен стаж (4 седмици) | (120) | - | - | - | ТО | - | 5,0 | - | Industrial Placement |
| 5 | 19.44 | Дипломна работа /държавен изпит | (300) | - | - | - | ДР/ДИ | - | 10,0 | - | Bachelor Thesis |
| **Избираема дисциплина (1 от 2)** | | | | | | | | | | | **Eelective Course (1 of 2)** |
| 6 | 19.94 | Антинутриенти в храните | 30 | 15 | 15 | - | ТО | - | 2,0 | - | Antinutrients in Foods |
| 7 | 19.33 | Актуални проблеми в храненето | 30 | 15 | 15 | - | ТО | - | 2,0 | - | Current Nutritional Problems |
| | | **ОБЩО** | **195** | **105** | **90** | **-** | **3/2 ДР/ДИ** | **1** | **30** | **-** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **510** | **285** | **150** | **75** | **6/4** | **1** | **60** | **1** | **TOTAL FOR THE YEAR** |
| | | **ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ** | **2385/ 2415** | **1260/ 1275** | **330** | **795/ 810** | **28/15 ДР/ДИ** | **1** | **243** | **6** | **TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING** |

**III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**
**Специалност „ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА“**
**Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР “**

**III. CURRICULUM – PART TIME**
**Programme: FOOD, NUTRITION AND DIETETICS**
**Education and Qualification Degree: BACHELOR**

| № | Шифър Code | УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ | Аудиторна заетост Teaching hours | | | | Контрол Control | | Кредити Credits (ECTS) | Дистанц. обучение Distance learning | COURSES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Общо Total | Лекции Lectures | Семинарни Seminars | Практически Practical | И/ТО Е/СМ | КП/КР Projects | | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
| **I КУРС, I СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **1st YEAR, 1st SEMESTER** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 21.02 | Висша математика | 30 | 15 | 15 | - | И | - | 5,0 | - | Higher Mathematics |
| 2 | 23.01 | Информационна техника и технология | 23 | 8 | - | 15 | ТО | - | 5,0 | да | Information Technique and Technologies |
| 3 | 01.03 | Неорганична химия | 23 | 15 | - | 8 | И | - | 5,0 | - | Inorganic Chemistry |
| 4 | 03.01 | Органична химия | 23 | 15 | - | 8 | И | - | 5,0 | - | Organic Chemistry |
| 5 | 19.100 | Основи на храненето | 30 | 15 | 15 | - | И | - | 5,0 | - | Basics of Nutrition |
| 6 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти ** | 15 | - | - | 15 | ТО | - | 3,0 | - | Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian Language for International Students** |
| 7 | 19.74 | Индивидуална работа с преподавател | - | - | - | - | - | - | 3,0 | - | Individual tutoring |
| | | **ОБЩО** | **144** | **68** | **30** | **46** | **4/2** | **-** | **31** | **1** | **TOTAL** |
| **I КУРС, II СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **1st YEAR, 2nd SEMESTER** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 23.04 | Статистика | 23 | 8 | - | 15 | ТО | - | 4,0 | - | Statistics |
| 2 | 19.04 | Стокознание на храни и напитки | 38 | 23 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Food and Beverage Commodities |
| 3 | 03.05 | Химия на природните съединения | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Chemistry of Natural Compounds |
| 4 | 02.01 | Аналитична химия | 45 | 23 | - | 22 | И | - | 7,0 | - | Analytical Chemistry |
| 5 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* *специализиран български език за чуждестранни студенти ** | 15 | - | - | 15 | ТО | - | 3,0 | - | Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students** |
| 6 | 19.74 | Индивидуална работа с преподавател | - | - | - | - | - | - | 5,0 | - | Individual tutoring |
| | | **ОБЩО** | **151** | **69** | **-** | **82** | **3/2** | **-** | **29** | **-** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **295** | **123** | **30** | **142** | **7/4** | **-** | **60** | **1** | **TOTAL FOR THE YEAR** |

* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти

* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **II КУРС, III СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **2nd YEAR, 3rd SEMESTER** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 20.03 | Икономика на предприятията в ХВП | 23 | 15 | 7 | - | ТО | - | 4,0 | - | Economics of Food and Flavour Industry Enterprises |
| 2 | 24.01 | Процеси и апарати - I част | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 6,0 | да | Process Engineering – Part 1 |
| 3 | 06.05 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 6,0 | - | Additives in Food and Flavour Products |
| 4 | 04.18 | Биохимия - I част | 30 | 15 | - | 15 | - | - | 6,0 | - | Biochemistry – Part 1 |
| 5 | 01.17 | Хранителна физикохимия | 45 | 23 | - | 22 | И | - | 6,0 | - | Food physicochemistry |
| 6 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти ** | 15 | - | - | 15 | ТО | - | 3,0 | - | Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students** |
| 7 | 19.74 | Индивидуална работа с преподавател | - | - | - | - | - | - | 2,0 | - | Individual tutoring |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 8 | 20.76 | Етика | (23) | (15) | (8) | - | ТО | - | (3,5) | - | Ethics |
| | | **ОБЩО** | **173** | **83** | **7** | **82** | **3/2** | - | **33** | **1** | **TOTAL** |
| **II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)** | | | | | | | | | | | **2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 11.86 | Мениджмънт на предприятията в ХВП | 15 | 15 | - | - | ТО | - | 3,0 | - | Management of Food and Flavour Industry Enterprises |
| 2 | 24.02 | Процеси и апарати - II част | 38 | 15 | - | 23 | И | - | 6,0 | да | Process Engineering – Part 2 |
| 3 | 19.81 | Хранителна микробиология | 23 | 15 | - | 8 | И | | 5,0 | - | Food Microbiology |
| 4 | 04.19 | Биохимия - II част | 30 | 15 | - | 15 | И | - | 6,0 | да | Biochemistry – Part 2 |
| 5 | 06.53 | Екология и охрана на труда | 30 | 15 | - | 15 | ТО | - | 5,0 | - | Food Industry Ecology and Work Place Safety |
| 6 | 19.65 | Физиология на храненето | 23 | 15 | 8 | - | И | - | 5,0 | - | Physiology of Nutrition |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 7 | 07.01;07.02; 07.03;07.04; 07.16 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти ** | (15) | - | - | (15) | ТО | - | (3,0) | - | Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students** |
| | | **ОБЩО** | **159** | **90** | | **61** | **4/2** | - | **30** | **2** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **332** | **173** | **15** | **143** | **7/4** | - | **63** | **3** | **TOTAL FOR THE YEAR** |

* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти

* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **III КУРС, V СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **3rd YEAR,5th SEMESTER** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 19.06 | Основи на кулинарната технология | 38 | 23 | - | 15 | И | - | 6,0 | - | Basics of Culinary Technology |
| 2 | 19.22 | Диетично хранене | 30 | 15 | 15 | - | И | - | 4,0 | - | Dietary Nutrition |
| 3 | 19.76 | Безопасност на храните и хранително законодателство | 23 | 15 | 8 | - | И | - | 4,0 | - | Food Safety and Food Law |
| 4 | 24.13 | Технологични процеси и обзавеждане в хранителните предприятия | 38 | 15 | - | 23 | И | - | 6,0 | - | Technological Processes and Equipment in Food Enterprises |
| 5 | 19.110 | Сензорен анализ на храни и напитки | 23 | 15 | - | 8 | ТО | - | 4,0 | - | Food and Beverage Sensor Analysis |
| 6 | 11.06 | Социална психология и поведение на потребителя | 23 | 15 | 8 | - | ТО | - | 5,0 | - | Social Psychology and Customer Behaviour |
| 7 | 19.82 | Производствена практика | (15) | - | - | - | - | - | 1,0 | - | Practical Placement |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 8 | | Избор на една дисциплина от всички изучавани в семестъра в останалите специалности | | | | | | | | | |
| | | **ОБЩО** | 175 | 98 | 31 | 46 | **4/2** | - | **30** | - | **TOTAL** |
| **III КУРС, VI СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **3rd YEAR,6th SEMESTER** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | |
| 1 | 19.39 | Специализирани видове хранене | 30 | 15 | 15 | - | И | - | 4,0 | - | Specialized Nutrition |
| 2 | 08.36 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 38 | 23 | - | 15 | И | - | 8,0 | - | Technology of Meat, Fish and Egg Products |
| 3 | 10.52 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 38 | 23 | - | 15 | И | - | 8,0 | - | Technology of Vegetable and Fruit Processing |
| 4 | 09.13 | Технология на млечните продукти | 38 | 23 | - | 15 | И | - | 8,0 | - | Technology of Dairy Products |
| **Избираема дисциплина (1 от 2)** | | | | | | | | | | | **Eelective Course (1 of 2)** |
| 5 | 19.82 | Производствена практика | (30) | - | - | - | - | - | 2,0 | - | Practical Placement |
| 6 | 28.12 | Опаковане на хранителните продукти | 15 | 8 | - | 7 | ТО | - | 2,0 | да | Food Packing |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 7 | | Избор на една дисциплина от всички изучавани в семестъра в останалите специалности | | | | | | | | | |
| | | **ОБЩО** | **144/ 159** | **84/92** | **15** | **45** | **4 /0 4/1** | - | **30** | **1** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **311/ 334** | **182/ 190** | **46** | **91/98** | **8/2 8/3** | - | **60** | **1** | **TOTAL FOR THE YEAR** |

| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **4th YEAR,7th SEMESTER** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 19.84 | Технология на диетични храни | 38 | 23 | - | 15 | И | - | 5,0 | - | Dietetic Food Technology |
| 2 | 19.85 | Хигиена в обектите за хранене | 30 | 15 | - | 15 | ТО | - | 4,0 | - | Food Service Facilities Hygiene |
| 3 | 19.87 | Функционални храни | 23 | 15 | | 8 | ТО | - | 4,0 | - | Functional Foods |
| 4 | 19.111 | Маркетинг и реклама в храненето и туризма | 38 | 23 | 15 | - | И | - | 6,5 | да | Catering and Tourism Marketing and Advertising |
| 5 | 19.103 | Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене | 30 | 15 | 15 | - | И | - | 6,5 | - | Technological Equipment in Hospital and Institutional Catering |
| 6 | 19.82 | Производствена практика | (60) | - | - | - | - | - | 4,0 | - | Practical Placement |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 7 | | Избор на една дисциплина от всички изучавани в семестъра в други специалности | | | | | | | | | |
| | | **ОБЩО** | **159** | **91** | **30** | **38** | **3/2** | **-** | **30** | **1** | **TOTAL** |
| **IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР** | | | | | | | | | | | **4th YEAR,8th SEMESTER** |
| **Задължителни дисциплини** | | | | | | | | | | | **Compulsory Courses** |
| 1 | 11.57 | Предприемачество | 30 | 15 | 15 | - | И | - | 5,0 | - | Entrepreneurship |
| 2 | 19.112 | Организация на столовото и болнично диетично хранене | 30 | 15 | 15 | - | И | КР | 5,0 | - | Organization of Hospital and Institutional Catering |
| 3 | 19.104 | Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве | 23 | 15 | 8 | - | И | - | 3,0 | - | Physical and Mental Health Disturbance Nutrition |
| 4 | 19.43 | Преддипломен стаж | (60) | - | - | - | ТО | | 5,0 | - | Industrial Placement |
| 5 | 19.44 | Дипломна работа /държавен изпит | (300) | - | - | - | ДР/ДИ | - | 10,0 | - | Bachelor Thesis |
| **Избираема дисциплина (1 от 2)** | | | | | | | | | | | **Eelective Course (1 of 2)** |
| 6 | 19.94 | Антинутриенти в храните | 15 | 8 | 7 | - | ТО | - | 2,0 | - | Antinutrients in Foods |
| 7 | 19.33 | Актуални проблеми в храненето | 15 | 8 | 7 | - | ТО | - | 2,0 | - | Current Nutritional Problems |
| **Факултативна дисциплина** | | | | | | | | | | | **Optional Course** |
| 8 | | 1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни | | | | | | | | | |
| | | **ОБЩО** | **98** | **53** | **45** | **38** | **3/2 ДР/ДИ** | **1** | **30** | **-** | **TOTAL** |
| | | **ОБЩО ЗА ГОДИНАТА** | **257** | **151** | **75** | **38** | **6/4** | **1** | **60** | **1** | **TOTAL FOR THE YEAR** |
| | | **ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ** | **1195/ 1218** | **629/ 637** | **166** | **414/ 512** | **28/15 ДР/ДИ** | **1** | **243** | **6** | **TOTAL FOR 4 YEARS TEACHING** |

**V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН**

Учебният план включва изискванията 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 – 42 бр.

2. Избираеми **– допълват специализиращата подготовка и разширяват знанията; спомагат за формиране на специфични професионални умения.** Те са групирани в 2 блока (един от три дисциплини и един от две). Общият им брой е 5.

3. Факултативни **- дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси.** . Разпределени са по семестри (брой избираеми), както следва III (две); IV (две); а за V, VI, VII и VIII (по една от изучаваните в семестъра в други специалности) – общо 8 факултативни. Хорариумът на факултативните дисциплини е не по-нисък от 30 ч.

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.

Обучението по учебния план осигурява придобиването на минимум 60 кредита за учебна година. Общият брой кредити за придобиване на ОКС "Бакалавър" по специалност **"Храни, хранене и диететика"** е 243, от които 10 са за успешна защита на дипломна работа или проект.

Общо натоварване в курса на обучение:

- Учебни занятия, бр. часове редовно (задочно) – 2385/2415 (1210/1218).
- Изпити, бр. – 28.
- Текущи оценки, бр. – 15.
- Учебна и производствена практика ч. – 390.
- Преддипломен стаж, бр. седмици (часа) - 4 (120/60).
- Разработване на дипломна работа (проект), часа – 300.

**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,
- семинарни и лекционни зали.

**VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ**

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 No 102/31.05.2016 г., 103/3.06.2016 г., 105/8.06.2016 г. и 106/9.06.2016 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 7/16.06.2016 г..);
- приет на заседание на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г);
- влиза в сила от учебната 2016/2017 година.
- актуализиран на заседание на ФС (Протокол №32 / 21.05.2018 г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол №33 /01.06.2018 г.);
- влиза в сила 2018/2019 година;
- актуализиран на заседание на ФС (Протокол №30 / 03.11.2022 г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол № 28 /30.11.2022 г.);
- влиза в сила 2022/2023 година.

**Ръководител на катедра**

**„Кетъринг и хранене“:**

**(проф. д-р инж. И. Алексиева)**

**Декан**

**на Стопански факултет:**

**(проф. д-р В. Николова-Алексиева)**

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

**Приложение 1**

| № | Дисциплина | Аудиторна заетост Contact hours | Изуч в бр. сем. |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I | **МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО - ПРИЛОЖНИ** | **150 (6,3%)** | |
| 1 | Висша математика | 60 | един |
| 2 | Информационна техника и технологии | 45 | един |
| 3 | Статистика | 45 | един |
| II | **ОБЩО ИНЖЕНЕРНИ** | **135** | |
| 1 | Процеси и апарати - I част | 60 | един |
| 2 | Процеси и апарати - II част | 75 | един |
| III | **ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ** | **450 (18,9%)** | |
| 1 | Неорганична химия | 45 | един |
| 2 | Органична химия | 45 | един |
| 3 | Аналитична химия | 90 | един |
| 4 | Химия на природните съединения | 60 | един |
| 5 | Биохимия - I част | 60 | един |
| 6 | Биохимия - II част | 60 | един |
| 7 | Хранителна физикохимия | 90 | един |
| IV | **ИКОНОМИЧЕСКИ** | **210 (8,8%)** | |
| 1 | Маркетинг и реклама в храненето и туризма | 75 | един |
| 2 | Икономика на предприятията в ХВП | 45 | един |
| 3 | Предприемачество | 60 | един |
| 4 | Мениджмънт на предприятията в ХВП | 30 | един |
| V | **ХУМАНИТАРНИ** | **255 (10,7%)** | |
| 1 | Етика | (45) | един |
| 2 | Социална психология и поведение на потребителите | 45 | един |
| 3 | Специализиран чужд език (1 от 4)* /специализиран български език за чуждестранни студенти** | 90 (30) | четири |
| 4 | Физическо възпитание и спорт | 120 (60) | четири |
| VI | **СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ** | **1245 (52,2%)** | |
| 1 | Основи на храненето | 60 | един |
| 2 | Стокознание на храни и напитки | 75 | един |
| 3 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 60 | един |
| 4 | Физиология на храненето | 45 | един |
| 5 | Хранителна микробиология | 45 | един |
| 6 | Екология и охрана на труда | 60 | един |
| 7 | Основи на кулинарната технология | 75 | един |
| 8 | Диетично хранене | 60 | един |
| 9 | Безопасност на храните и хранително законодателство | 45 | един |
| 10 | Специализирани видове хранене | 60 | един |
| 11 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 75 | един |
| 12 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 75 | един |
| 13 | Технология на млечните продукти | 75 | един |
| 14 | Опаковане на хранителните продукти | 30 | един |
| 15 | Технология на диетични храни | 75 | един |
| 16 | Хигиена в обектите за хранене | 60 | един |
| 17 | Функционални храни | 45 | един |
| 18 | Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене | 60 | един |
| 19 | Организация на столовото и болнично диетично хранене | 60 | един |
| 20 | Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве | 45 | един |
| 21 | Антинутриенти в храните | 30 | един |
| 22 | Актуални проблеми в храненето | 30 | един |
| | | | |

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

**Приложение 2**

| № | Дисциплини | Хорариум ч. (%) |
|---|---|---|
| **I** | **Задължителни** | **2325** |
| 1 | Висша математика | 60 |
| 2 | Информационна техника и технология | 45 |
| 3 | Неорганична химия | 45 |
| 4 | Органична химия | 45 |
| 5 | Основи на храненето | 60 |
| 6 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти | 30 |
| 7 | Физическо възпитание и спорт | (120) |
| 8 | Статистика | 45 |
| 9 | Стокознание на храни и напитки | 75 |
| 10 | Химия на природните съединения | 60 |
| 11 | Аналитична химия | 90 |
| 12 | Специализиран чужд език (1 от 4)*/ специализиран български език за чуждестранни студенти** | 30 |
| 13 | Икономика на предприятията в ХВП | 45 |
| 14 | Процеси и апарати - I част | 60 |
| 15 | Добавки за хранителни и вкусови продукти | 60 |
| 16 | Биохимия - I част | 60 |
| 17 | Физиология на храненето | 45 |
| 18 | Специализиран чужд език (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти | 30 |
| 19 | Мениджмънт на предприятията в ХВП | 30 |
| 20 | Процеси и апарати - II част | 75 |
| 21 | Хранителна микробиология | 45 |
| 22 | Биохимия - II част | 60 |
| 23 | Екология и охрана на труда | 60 |
| 24 | Хранителна физикохимия | 90 |
| 25 | Основи на кулинарната технология | 75 |
| 26 | Диетично хранене | 60 |
| 27 | Безопасност на храните и хранително законодателство | 45 |
| 28 | Технологични процеси и обзавеждане в хранителните предприятия | 75 |
| 29 | Сензорен анализ на храни и напитки | 45 |
| 30 | Социална психология и поведение на потребителите | 45 |
| 31 | Специализирани видове хранене | 60 |
| 32 | Технология на продуктите от месо, риба и яйца | 75 |
| 33 | Технология на продуктите от плодове и зеленчуци | 75 |
| 34 | Технология на млечните продукти | 75 |
| 35 | Технология на диетични храни | 75 |
| 36 | Хигиена в обектите за хранене | 60 |
| 37 | Функционални храни | 45 |
| 38 | Маркетинг и реклама в храненето и туризма | 75 |
| 39 | Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене | 60 |
| 40 | Предприемачество | 60 |
| 41 | Организация на столовото и болнично диетично хранене | 60 |
| 42 | Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве | 45 |
| **II** | **Избираеми 2 от 4** | **60** |
| 1 | Опаковане на хранителните продукти | 30 |
| 2 | Производствена практика | (60) |
| 3 | Антинутриенти в храните | 30 |
| 4 | Актуални проблеми в храненето | 30 |
| **III** | **Факултативни** | **75** |
| 1 | Етика | 45 |
| 2 | Физическо възпитание и спорт | (60) |
| 3 | Специализиран чужд език (1 от 4)* / специализиран български език за чуждестранни студенти** | (30) |
| 4 | Дисциплини, изучавани в V, VI, VII, VIII семестър в други специалности | (120-240) |
| | Общо | 2385/2415 |