

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES – PLOVDIV
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ
FACULTY OF ECONOMICS

Приет с решение на АС (Протокол № *14* / *10.12.2012*)

Утвърждавам,
Ректор: проф. Галин Иванов
(.....)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н
на специалност: шифър
„ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА“

С У Р Р И С У Л У М
of Programme: Code
„FOOD, NUTRITION AND DIETETICS“

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

Професионално направление:
Professional Field: 5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
5.12. FOOD TECHNOLOGY

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

Професионална квалификация:
Professional Qualification: НУТРИЦИОНИСТ
NUTRITIONIST

Срок на обучение: 1 година
Training term: 1 year

Форма на обучение: РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА*
Form of education: FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*

1. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

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 цялата хранителна верига - от състава и качеството на суровините и технологичните 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 въведат 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 удължаване на персонални уелнес потребности; да създават общи, летворяване 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 (заведение 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 продукти-те в общественото хранене;

- се реализират като специалисти към центрове за анализ и контрол на храните;

- 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; организируют и контролират технологичните процеси на производство на продуктите за обществено хранене и реализация 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 обучението 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 политиката за защитата здравето на консуматорите; развиват собствен бизнес в сферата на общественото и диетично хранене и създават диетични хранителни продукти и режими за добро здраве и физическа форма на различни възрастови, професионални и обществени групи.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмичи)

| 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. | подготво-товка | про-веж-дане | уч. за-е-тост | ва-кан-ции | общо |
| I | 15 | 10 | 4(1) | 3 | — | — | — | — | — | 3 | 3(3) | 1 | 39 | 1 | 40 |

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТИКА“
 Образователно-квалификационна степен „Магистър“

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

| № | ЕИФЪР 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) |
| І КУРС, І СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | |
| ЗАДЪРЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ | | | | | | | | | | | |
| 1. | 19.122 | Хранителен прием и статус | 60 | 30 | 30 | - | ТО | - | 6,0 | | Nutritional Intake and Status |
| 2. | 04.23 | Биохимия на хранителните добавки | 45 | 30 | - | 15 | ТО | - | 5,0 | | Biochemistry of Food Supplements |
| 3. | 19.31 | Управление на качеството в хранене-нето | 60 | 30 | 30 | - | И | КР | 5,0 | | Quality Management |
| 4. | 19.30 | Създаване на нов продукт в хранене-нето | 60 | 30 | 15 | 15 | И | КР | 5,0 | | New Product Development |
| 5. | 19.119 | Изследователски проекти/самостоятелно проучване по храни, хранене и диетика | (90) | - | - | - | ТО | КР | 5,0 | | Research in the field of food, nutrition and dietetics |
| ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2) | | | | | | | | | | | |
| | 19.124 | Биостатистика в диетологията | 45 | 30 | 15 | - | ТО | - | 4,0 | | Biostatistics in Dietetics |
| 6. | 18.59 | Биологичноактивни свойства на храните | 45 | 30 | 15 | - | ТО | - | 4,0 | | Biologically active properties of food |
| ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3) | | | | | | | | | | | |
| | 19.84 | Технология на диетични храни | (75) | (45) | (30) | - | И | - | (5,0) | | Technology of dietetic foods |
| 7. | 19.65 | Физиология на храненето | (45) | (30) | (15) | - | И | - | (3,0) | | Nutrition physiology |
| | 19.22 | Диетично хранене | (60) | (30) | (30) | - | И | - | (4,0) | | Dietetics |
| ОБЩО | | | 270 | 150 | 90 | 30 | | | 30 | | TOTAL |

| № | 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, II СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | |
| ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ | | | | | | | | | | | |
| 1. | 19.117 | Иновации в хранителната терапия и диетология | 45 | 30 | 15 | - | И | - | 3,0 | | Innovations in Food Therapy and Dietics |
| 2. | 11.101 | Психология в храненето | 30 | 30 | - | - | И | - | 2,0 | | Nutrition Psychology |
| 3. | 19.82 | Общественото здраве и хранене при социално значими заболявания | 30 | 30 | - | - | И | - | 2,0 | | Public Health and Socially Significant Diseases Nutrition |
| 4. | 18.58 | Нутриционика и персонализирано хранене | 60 | 30 | 30 | | И | - | 4,0 | | Nutrigenomics and Personalized Nutrition |
| 5. | 19.82 | Изследователски проект/самостоятелно проучване по храна, хранене и диетика | (30) | - | - | - | ТО | КР | 1,0 | | Research Project |
| ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2) | | | | | | | | | | | |
| 6. | 19.123 | Организация и управление на фитнес дейности | 30 | 15 | 15 | - | ТО | - | 2,0 | | Organization and Management of Fitness Activities |
| | 19.127 | Организация и управление на спа и уелбинг дейности | 30 | 15 | 15 | - | ТО | - | 2,0 | | Organization and Management of Spa and Wellbeing Activities |
| 7. | 19.43 | Преддипломна стаж (3 седмици) | (90) | - | - | - | И | - | 3,0 | | Industrial Placement |
| 8. | 19.44 | Дипломна проект/Дипломна работа | (450) | - | - | - | ДИ | - | 13 | | Master Thesis |
| | | ОБЩО | 195 | 135 | 60 | - | | | 30 | | TOTAL |
| | | ОБЩО ЗА 1 КУРС | 465 | 285 | 150 | 30 | | | 60 | | TOTAL for the 1st COURSE, |
| COMPLUSORY SUBJECTS | | | | | | | | | | | |
| YEAR, I SEMESTER | | | | | | | | | | | |

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА“
 Образователно-квалификационна степен: МАГИСТЪР

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: FOOD, NUTRITION AND DIETETICS
 Education and Qualification Degree: MASTER

| № | 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) |
| І КУРС, І СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | |
| ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ | | | | | | | | | | | |
| 1. | 19.122 | Хранителен прием и статус | 30 | 15 | 15 | - | ТО | - | 6,0 | | Nutritional Intake and Status |
| 2. | 04.23 | Биохимия на хранителните добавки | 23 | 15 | - | 8 | ТО | - | 5,0 | | Biochemistry of Food Supplements |
| 3. | 19.31 | Управление на качеството в храненето | 30 | 15 | 15 | - | И | КР | 5,0 | | Quality Management |
| 4. | 19.30 | Създаване на нов продукт в храненето | 30 | 15 | 7.5 | 7.5 | И | КР | 5,0 | | New Product Development |
| 5. | 19.119 | Изследователски проекти/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика | (45) | - | - | - | ТО | КР | 5,0 | | Research in the field of food, nutrition and dietetics |
| ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2) | | | | | | | | | | | |
| 6. | 19.124 | Биостатистика в диетологията | 23 | 15 | 8 | - | ТО | - | 4,0 | | Biostatistics in Dietetics |
| | 18.59 | Биологичноактивни свойства на храните | 23 | 15 | 8 | - | ТО | - | 4,0 | | Biologically active properties of food |
| ОПЦИОНАЛНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3) | | | | | | | | | | | |
| 7. | 19.84 | Технология на диетични храни | (38) | (23) | (15) | - | И | - | (5,0) | | Technology of dietetic foods |
| | 19.65 | Физиология на храненето | (23) | (15) | (8) | - | И | - | (3,0) | | Nutrition physiology |
| | 19.22 | Диетично хранене | (16) | (8) | (8) | - | И | - | (4,0) | | Dietetics |
| | | ОБЩО | 136 | 75 | 45,5 | 15,5 | | | 30 | | TOTAL |

| № | 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) |
| І КУРС, ІІ СЕМЕСТЪР | | | | | | | | | | | |
| ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ | | | | | | | | | | | |
| 1. | 19.117 | Иновации в хранителната терапия и диетология | 23 | 15 | 8 | - | И | - | 3,0 | | Innovations in Food Therapy and Dietetics |
| 2. | 11.101 | Психология в храненето | 15 | 15 | - | - | И | - | 2,0 | | Nutrition Psychology |
| 3. | 19.82 | Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания | 15 | 15 | - | - | И | - | 2,0 | | Public Health and Socially Significant Diseases Nutrition |
| 4. | 18.58 | Нутритеномика и персонализирано хранене | 30 | 15 | 15 | - | И | - | 4,0 | | Nutrigenomics and Personalized Nutrition |
| 5. | 19.82 | Изследователски проект/самостоятелно проучване по храна, хранене и диетика | (15) | - | - | - | ТО | КР | 1,0 | | Research Project |
| ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2) | | | | | | | | | | | |
| 6. | 19.123 | Организация и управление на фитнес дейности | 15 | 7,5 | 7,5 | - | ТО | - | 2,0 | | Organization and Management of Fitness Activities |
| | 19.127 | Организация и управление на спа и уелбинг дейности | 15 | 7,5 | 7,5 | - | ТО | - | 2,0 | | Organization and Management of Spa and Wellbeing Activities |
| 7. | 19.43 | Преддипломен стаж (3 седмици) | (45) | - | - | - | И | - | 3,0 | | Industrial Placement |
| 8. | 19.44 | Дипломен проект/Дипломна работа | (225) | - | - | - | ДИ | - | 13 | | Master Thesis |
| | | ОБЩО | 98 | 67,5 | 30,5 | - | | | 30 | | TOTAL |
| | | ОБЩО ЗА 1 КУРС | 234 | 142,5 | 76 | 15,5 | | | 60 | | TOTAL for the 1st COURSE, |
| COMPLUSORY SUBJECTS | | | | | | | | | | | |
| І YEAR, І SEMESTER | | | | | | | | | | | |

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини имат мултидисциплинарен характер в областта на храните, храненето и диететиката.

Учебният план включва дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Магистър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 11 с общ хорариум 600 часа (89 %);
 - избираеми дисциплини – 2 от 4 с максимален общ хорариум 75 часа (11 %);
 - факултативни дисциплини – 1 от 3 с максимален хорариум 75 часа;
- Общият хорариум на обучението е: учебни занятия – 480 часа; преддипломна стаж – 90 часа; разработване на дипломна проект/дипломна работа – 450 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която включва:

- работа в технологични, микробиологични и химични лаборатории;
- учебна кухня, сладкарска работилница;
- работа в компютърни класове от персонални компютри;
- работа в технически кабинети;

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническа пропаганда чрез информационни издания и сигналистиве, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните бази данни:

- Food and Human Nutrition in AGRIS;
- Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences; Scopus и Scisearch;
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоналязла техническа и специална литература;
- Центъра за проектна и информационна дейност на УХТ;
- Центъра за научна и патентна информация и защита на интелектуалната собственост на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол №/.....2024 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 2024 г.);
- в сила от учебната 2024/2025 година за студенти, приети в I курс.

РЪКОВОДИТЕЛ НА КАТЕДРА
„БИОХИМИЯ И ХРАНЕНЕ“:

(проф. Георги Добрев)

ДЕКАН НА СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ:

(Проф. Валентина Алексиева)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Храни, хранене и диететика“

Приложение 1

| № | ДИСЦИПЛИНИ | Хорари- ум, ч. (%) | Изуч. в бр. сем. |
|---|--|-----------------------|---------------------|
| | ТЕХНОЛОГИЧНИ | 22,4 % | |
| 1 | Управление на качеството в храненето | 60 | един |
| 2 | Създаване на нов продукт в храненето | 60 | един |
| 3 | Технология на диетични храни | (75) | един |
| | Общо | 195 | |
| | СПЕЦИАЛИЗИРАЩИ В НУТРИЦИОЛОГИЯТА | 70,7 % | |
| 1 | Хранителен прием и статус | 60 | един |
| 2 | Биохимия на хранителните добавки | 45 | един |
| 3 | Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика | (90) | един |
| 4 | Иновации в хранителната терапия и диетология | 45 | един |
| 5 | Психология в храненето | 30 | |
| 6 | Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания | 30 | един |
| 7 | Нутрициология и персонализирано хранене | 60 | един |

| | | | |
|----|--|--------------|------|
| 8 | Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика | (30) | един |
| 9 | Преддипломен стаж (3 седмици) | (30) | един |
| 10 | Биостатистика в диетологията | 45 | един |
| 11 | Биологичноактивни свойства на храните | (45) | един |
| 12 | Физиология на храненето | 615 | |
| | Общо | | |
| | ИКОНОМИЧЕСКИ | 6,9 % | |
| 1 | Организация и управление на фитнес дейности | 30 | един |
| 2 | Организация и управление на спа и уелбъинг дейности | 30 | един |
| | Общо | 60 | |

**Изучавани дисциплини на специалност
"Храни, хранене и диететика"
ДИСЦИПЛИНИ**

| № | ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ | Часове |
|----|--|--------|
| I | Хранителен прием и статус | 60 |
| 1 | Хранителен прием и статус | 45 |
| 2 | Биохимия на хранителните Добавки | 60 |
| 3 | Управление на качеството в храненето | 60 |
| 4 | Създаване на нов продукт в храненето | (90) |
| 5 | Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика | 45 |
| 6 | Иновации в хранителната терапия и диетология | 30 |
| 7 | Психология в храненето | 30 |
| 8 | Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания | 60 |
| 9 | Нутрициомика и персонализирано хранене | (30) |
| 10 | Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика | (90) |
| 11 | Преддипломен стаж (3 седмици) | 600 |
| | Общо | |
| II | ИЗБИРАЕМИ | |
| | Биостатистика в диетологията | 45 |
| 1 | Биостатистика в диетологията | 45 |
| 2 | Биологичноактивни свойства на храните | 30 |
| 3 | Организация и управление на фитнес дейности | 30 |
| 4 | Организация и управление на ста и уелбъинг дейности | 150 |
| | Общо | |
| | ФАКУЛТАТИВНИ | |
| 1 | Технология на диетични храни | (75) |
| 2 | Физиология на храненето | (45) |
| 3 | Диетично хранене | (60) |
| | Общо | |
| | | 180 |