

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

Приет с решение на АС (Протокол № *14.10.2022.*)

Утвърждавам,
Ректор: проф. Галин Иванов

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър

„ХРАНИ, ХРАНЕНЕ 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 Field: 5. TECHNICAL SCIENCE

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

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

Професионална квалификация: НУТРИЦИОНИСТ
Professional Qualification: NUTRITIONIST

Срок на обучение: 2 години
Training term: 2 years

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

I. 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 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 удолетворяване на персонални уелнес потребности; да създават общи, профилактични, специализирани и диетични храни и режими; да разработват 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 общественото 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;

- 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; организират 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 информацията 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 оценяват 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 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 (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	про-веждане	уч. заетост	ва-кан-ции	общо
I	15	15	4(1)	5	—	—	15	—	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	4(1)	3	—	—	—	—	—	3	3(3)	1	39	1	40

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (ECTS)	Дистанц. обучение (11)	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)	(12)	
І КУРС, І СЕМЕСТЪР											
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											
1.	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30	15	-	И	-	4,0	Food Safety and Law	
2.	19.22	Диетично хранене	60	30	30	-	И	-	4,0	Dietetics	
3.	19.84	Технология на диетични храни	75	45	-	30	И	-	5,0	Technology of Dietetic Foods	
4.	19.06	Основи на кулинарната технология	75	45	-	30	И	-	5,0	Basics of Culinary Technology	
5.	19.82	Учебна практика	(60)	-	-	-	-	-	2,0	Practical placement	
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											
6.	19.87	Функционални храни	45	30	-	15	ТО	-	4,0	Functional Foods	
	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30	-	15	ТО	-	4,0	Sensory analysis	
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											
7.	19.111	Маркетинг и реклама в храненето	75	45	30	-	И	-	6,0	Catering and Tourism Marketing and Advertising	
	19.103	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	60	30	30	-	И	-	6,0	Institutional and Hospital Catering Equipment	
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)											
8.	11.06	Социална психология и поведение на потребителите	(45)	(30)	(15)	-	ТО	-	(5,0)	Social Psychology and Customer Behaviour	
	19.105	Основи на храненето	(60)	(30)	(30)	-	И	-	(5,0)	Basics of Nutrition	
	19.85	Хигиена в обектите за хранене	(60)	(30)	-	(30)	ТО	-	(4,0)	Food Hygiene	
ОБЩО			375/360	225/120	90/75	75/60			30,0	TOTAL	

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (ECTS)	Дистанц. обучение (11)	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КЛ/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											
1.	19.04	Стокосъхранение на храни и напитки	75	45	-	30	И	-	5,0		Food and Beverage Commodities
2.	19.122	Организация на столово и болнично диетично хранене	60	30	30	-	И	КР	5,0		Organization of Institutional and Hospital Catering
3.	19.104	Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве	45	30	15	-	И	-	3,0		Physical and Mental Health Disturbance Nutrition
4.	19.39	Специализирани видове хранене	60	30	30	-	И	-	4,0		Specialized Nutrition
5.	19.81	Хранителна микробиология	45	30	-	15	И	-	6,0		Food Microbiology
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)											
	08.36	Технология на продуктите от месо, риба, птици	75	45	-	30	ТО	-	7,0		Technology of meat, fish and egg products
6.	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75	45	-	30	ТО	-	7,0		Technology of vegetable and fruit processing
	09.13	Технология на млечните продукти	75	45	-	30	ТО	-	7,0		Technology of dairy products
		ОБЩО	360	210	75	75			30,0		TOTAL
		ОБЩО ЗА 1 КУРС	735/720	435/420	165/150	150/135			60,0		TOTAL for the 1st COURSE,

№	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)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР											
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ 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	60	30	30	-	И	КР	5,0		Quality Management
4.	19.30	Създаване на нов продукт в хранене	60	30	15	15	И	КР	5,0		New Product Development
5.	19.119	Изследователски проект/самостоятелно проучване по хранене и диететика	(90)	-	-	-	ТО	КР	5,0		Research in the field of food, nutrition and dietetics
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											
			45	30	15	-	ТО	-	4,0		Biostatistics in Dietetics
			45	30	15	-	ТО	-	4,0		Biologically active properties of food
ОПЦИОНАЛНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)											
			(75)	(45)	(30)	-	И	-	(5,0)		Technology of dietetic foods
			(45)	(30)	(15)	-	И	-	(3,0)		Nutrition physiology
			(60)	(30)	(30)	-	И	-	(4,0)		Dietetics
ОБЩО			270	150	90	30			30		TOTAL
7.											

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинари Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											
1.	19.117	Иновации в хранителната терапия и диетология	45	30	15	-	И	-	3,0		Innovations in Food Therapy and Diets
2.	11.101	Психология в храненето	30	30	-	-	И	-	2,0		Nutrition Psychology
3.	19.82	Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания	30	30	-	-	И	-	2,0		Public Health and Socially Significant Diseases Nutrition
4.	18.58	Нутригеномика и персонализирано хранене	60	30	30	-	И	-	4,0		Nutrigenomics and Personalized Nutrition
5.	19.82	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, 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 велбиинг дейности	30	15	15	-	ТО	-	2,0		Organization and Management of Spa and Wellbeing Activities
7.	19.43	Преддипломен стаж (3 седмици)	(90)	-	-	-	И	-	3,0		Industrial Placement
8.	19.44	Дипломен проект/Дипломна работа	(450)	-	-	-	ДИ	-	13		Master Thesis
		ОБЩО	195	135	60	-			30		TOTAL
		ОБЩО ЗА 2 КУРС	465	285	150	30			60		TOTAL for the 2nd COURSE,

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

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

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (ECTS)	Дистанц. обучение (11)	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КЛ/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(12) I YEAR, I SEMESTER	
COMPULSORY SUBJECTS											
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											
1.	19.76	Безопасност на храните и хранител- но законодателство	23	15	8	-	И	-	4,0	Food Safety and Law	
2.	19.22	Диетично хранене	30	15	15	-	И	-	4,0	Dietetics	
3.	19.84	Технология на диетични храни	38	23	-	15	И	-	5,0	Technology of Dietetic Foods	
4.	19.06	Основи на кулинарната технология	38	23	-	15	И	-	5,0	Basics of Culinary Technology	
5.	19.82	Учебна практика	(30)	-	-	-	-	-	2,0	Practical placement	
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											
19.87			23	15	-	8	ТО	-	4,0	Functional Foods	
19.110			23	15	-	8	ТО	-	4,0	Sensory analysis	
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											
19.111			38	23	15	-	И	-	6,0	Catering and Tourism Marketing and Advertising	
19.103			30	15	15	-	И	-	6,0	Institutional and Hospital Catering Equipment	
OPTIONAL SUBJECT (1 out of 3)											
11.06			(23)	(15)	(8)	-	ТО	-	(5,0)	Social Psychology and Customer Behaviour	
19.105			(30)	(15)	(15)	-	И	-	(5,0)	Basics of Nutrition	
19.85			(30)	(15)	-	(15)	ТО	-	(4,0)	Food Hygiene	
ОБЩО			190/17	114/1	38	38			30,0	TOTAL	
			2	06							

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (ECTS)	Дистанц. обучение (11)	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.	19.04	Стокознание на храни и напитки	38	23	-	15	И	-	5,0		Food and Beverage Commodities
2.	19.122	Организация на столово и болнично диетично хранене	30	15	15	-	И	КР	5,0		Organization of Institutional and Hospital Catering
3.	19.104	Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве	23	15	8	-	И	-	3,0		Physical and Mental Health Disturbance Nutrition
4.	19.39	Специализирани видове хранене	30	15	15	-	И	-	4,0		Specialized Nutrition
5.	19.81	Хранителна микробиология	23	15	-	8	И	-	6,0		Food Microbiology
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)											
	08.36	Технология на продуктите от месо, риба, птици	38	23	-	15	ТО	-	7,0		Technology of meat, fish and egg products
6.	10.52	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	38	23	-	15	ТО	-	7,0		Technology of vegetable and fruit processing
	09.13	Технология на млечните продукти	38	23	-	15	ТО	-	7,0		Technology of dairy products
		ОБЩО	182	106	38	38			30,0		TOTAL
		ОБЩО ЗА 1 КУРС	372/35	220/2	76	76			60,0		TOTAL for the 1st COURSE,
			4	12							

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (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)
II КУРС, III 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 хранене	30	15	15	-	И	КР	5,0		Quality Management
4.	19.30	Създаване на нов продукт в хранене	30	15	7.5	7.5	И	КР	5,0		New Product Development
5.	19.119	Изследователски проект/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
ФАКУЛТАТИВНА 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 (ECTS)	Дистанц. обучение (11)	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)	
II КУРС, IV 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	Нутригеномика и персонализирано хранене	30	15	15	-	И	-	4,0		Nutrigenomics and Personalized Nutrition	
5.	19.82	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, 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 2 КУРС	234	142,5	76	15,5			60		TOTAL for the 2nd COURSE,	

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 – 20 с общ хорариум 930 часа (77,5 %);
- избираеми дисциплини – 5 от 11 с максимален общ хорариум 270 часа (22,5 %);
- факултативни дисциплини – 2 от 6 с максимален общ хорариум 135 часа;

Общият хорариум на обучението е: учебни занятия – 1200 часа; учебна практика – 60 часа; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен 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;

РЪКОВОДИТЕЛ НА КАТЕДРА
„БИОХИМИЯ И ХРАНЕНО“:

(проф. Георги Добрев)

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 сигнални листове, 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 Scisearchdirect.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла 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.

ДЕКАН НА СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ:

(Проф. Валентина Алексиева)

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

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорари- ум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	ТЕХНОЛОГИЧНИ	46,60	
1	Хранителна микробиология	45	един
2	Безопасност на храните и хранително законоода- телство	45	един
3	Диетично хранене	60	един
4	Технология на диетични храни	75	един
5	Стокосъхранение на храни и напитки	75	един
6	Управление на качеството в храненето	60	един
7	Създаване на нов продукт в храненето	60	един
8	Функционални храни	45	един
9	Сензорен анализ на храни и напитки	45	един
10	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	60	един
11	Технология на продуктите от месо, риба, птици	75	един
12	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75	един
13	Технология на млечните продукти	75	един
14	Технология на диетични храни	75	един
15	Хигиена в обектите за хранене	60	един
	СПЕЦИАЛИЗИРАЩИ В НУТРИЦИОЛОГИЯТА	48,10	
1	Биохимия на хранителните добавки	45	един
2	Биологичноактивни свойства на храните	45	един
3	Основи на кулинарната технология	75	един
4	Учебна практика	60	един
5	Организация на столово и болнично диетично хра- нене	60	един
6	Хранене при нарушение на физическото и психи-	45	един

7	ческото здраве	60	един
	Специализирани видове хранене		
8	Хранителен прием и статус	60	един
9	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	90	един
10	Иновации в хранителната терапия и диетология	45	един
11	Психология в храненето	30	един
12	Общественото здраве и хранене при социално зна- чимии заболявания	30	един
13	Нутригеномика и персонализирано хранене	60	един
14	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	30	един
15	Маркетинг и реклама в храненето	75	един
16	Биостатистика в диетологията	45	един
17	Основи на храненето	60	един
18	Физиология на храненето	45	един
		960	
	ИКОНОМИЧЕСКИ	5,30	
1	Организация и управление на фитнес дейности	30	един
2	Организация и управление на спа и уелбинг дей- ности	30	един
3	Социална психология и поведение на потребите- лите	45	един
		105	

Изучавани дисциплини на специалност
„Храни, хранене и диететика“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ		
1	Безопасност на храните и хранително законодателство	45
2	Диетично хранене	60
3	Технология на диетични храни	75
4	Основи на кулинарната технология	75
5	Учебна практика	(60)
6	Стокзнание на храни и напитки	75
7	Организация на столово и болнично диетично хранене	60
8	Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве	45
9	Специализирани видове хранене	60
10	Хранителна микробиология	45
11	Хранителен прием и статус	60
12	Биохимия на хранителните добавки	45
13	Управление на качеството в храненето	60
14	Създаване на нов продукт в храненето	60
15	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	(90)
16	Иновации в хранителната терапия и диетология	45
17	Психология в храненето	30
18	Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания	30
19	Нутригеномика и персонализирано хранене	60
20	Изследователски проект/самостоятелно проучване по храни, хранене и диететика	(30)
	Общо	930
II ИЗБИРАЕМИ		
1	Функционални храни	45
2	Сензорен анализ на храни и напитки	45
3	Маркетинг и реклама в храненето	75
4	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене	60
5	Технология на продуктите от месо, риба, птици	75
6	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци	75
7	Технология на млечните продукти	75
8	Биостатистика в диетологията	45
9	Биологичноактивни свойства на храните	45
10	Организация и управление на фитнес дейности	30
11	Организация и управление на спа и уелбинг дейности	30

	Общо	600
ФАКУЛТАТИВНИ		
1	Социална психология и поведение на потребителите	(45)
2	Основи на храненето	(60)
3	Хигиена в обектите за хранене	(60)
4	Технология на диетични храни	(75)
5	Физиология на храненето	(45)
6	Диетично хранене	(30)