

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

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

Приет с решение на АС (Протокол № 19.28.03...2025 г.)



Утвърждавам,
Ректор:

(проф. д.н. инж. Г. Иванов)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 3-04

„ДЕТСКО И ЮНОШЕСКО ХРАНЕНЕ“

CURRICULUM

of programme: Code 3-04

“CHILD AND ADOLESCENT NUTRITION“

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

Професионално направление:
ISCED 1997 – Code: 5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
54. MANUFACTURING AND PROCESSING

Образователно-квалификационна степен:
Education and Qualification Degree: БАКАЛАВЪР
BACHELOR

Професионална квалификация:
Professional Qualification: ТЕХНОЛОГ ПО ХРАНЕНЕ
FOOD TECHNOLOGIST

Срок на обучение: 4 години
Programme Duration: 4 years

Форма на обучение: РЕДОВНА, ЗАДОЧНА
Mode of Training: FULL-TIME, PART-TIME

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

- Студентите, които придобиват образователно-квалификационна степен „бакалавър“, специалност „Детско и юношеско хранене“, притежават основополагащи химически, технологични, управленски и професионални знания в областта на организираното детско и юношеско хранене, с професионална квалификация технолог в ПН 5.12. Хранителни технологии.
 - Технолозите по хранене с придобитата образователно-квалификационна степен „бакалавър“, специалност „Детско и юношеско хранене“, притежава теоретична и практическа подготовка за управление на технологичните процеси в общественото хранене, управление на качеството и безопасността на храните и напитките, както и тяхната дистрибуция.
 - Завършилият бакалавър успешно може да планира, организира, ръководи и контролира технологичните процеси в организираното хранене, да анализира бизнес средата и да провежда мониторинг и оценка в заведението за детско и юношеско хранене.
 - Химико-технологичният модул позволява на технолога да анализира процесите при производството на храни и напитки за деца и юноши и да създава иновативни хранителни продукти, които да отговарят на съвременните тенденции и модели при храненето на деца и юноши, като установява нови пазарни възможности. Завършилите ОК „бакалавър“ с професионална квалификация технолог по хранене могат да:
 - планират и контролират производствената дейност и технологичните процедури, свързани с храни за деца и юноши;
 - разработват и внедряват програми и услуги, които да удовлетворяват потребителските нужди;
 - оценяват и контролират качеството и безопасността на храните при детското и юношеско хранене;
 - създават производствена програма на детски градини и училища, като прилагат съвременните принципи на здравословното хранене;
 - анализират, изследват и усъвършенстват концепциите и процесите в организираното хранене;
 - постигат поставените икономически, социални и екологични цели в организираното хранене;
 - изготвят или организират изготвянето на доклади, бюджети и прогнози; формулират политики и изготвят планове за предоставянето
- на услуги и функционирането на съответните предприятия или организации.
 - Завършилите специалност „Детско и юношеско хранене“ ще могат да заемат управленски и организационни длъжности в:
 - детските заведения и детските кухни; кетърингови предприятия; обекти за ученическо и столово хранене;
 - сдружения и други специализирани институции за предоставяне на социални услуги за деца и юноши;
 - образователни институции в сферата на средното професионално образование, както и в центрове за повишаване на квалификацията;
 - правителствени и неправителствени организации, свързани с областта на услугите за грижи за деца и социални учебно-професионални центрове; инструктори по детско хранене;
 - научни организации – научно-изследователска и консултантска дейност; органи на местната и държавната власт.
 - С придобитите знания и умения завършилите имат възможност и да стартират собствен бизнес като частни детски кухни, кетъринг за детски градини и училища, организиране на детски събития и др.

II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Обучението на студенти в специалността „Детско и юношеско хранене“ има за цел да подготви специалисти с висока квалификация в образователно-квалификационната степен „бакалавър“, в професионално направление 5.12 „Хранителни технологии“. Студентите получават теоретични и практически знания, необходими за управление на технологичните процеси в общественото хранене, контрол на качеството и безопасността на храните и напитките, предназначени за деца и юноши, както и за тяхната дистрибуция.

Завършилите бакалаври са способни да планират, организират, ръководят и контролират технологичните процеси в сферата на организираното хранене. Те могат да анализират бизнес средата и да извършват мониторинг и оценка в заведенията за детско и юношеско хранене. С приложението на придобитите знания и умения те имат възможност да се реализират като управленски и организационни кадри в детски заведения и кухни; кетърингови компании; обекти за ученическо и столово хранене; сдружения и специализирани институции, предоставящи социални услуги за деца и юноши; образователни институции в сферата на висшето и средното професионално образование, както и в центрове за повишаване на квалификацията; правителствени и неправителствени организации, свързани с областта на услугите за грижи за деца и социални учебно-професионални центрове; инструктори по детско хранене; научни организации – научно-изследователска и консултантска дейност; органи на местната и държавната власт.

С основните знания, умения и компетенции в сферата на науката за храненето студентите имат възможността да разработват иновативни решения в областта на специализираните храни, опирайки се на специфично ноу-хау, устойчивост и конкурентоспособност.

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Основната цел на обучението е насочена към придобиването на професионални умения, компетенции и методи за оценка и контрол на безопасността, енергийната и биологичната стойност на храните, предназначени за деца и юноши. То включва разработването на специфични режими, нови и обогатени храни, както и иновативни, но законосъобразни решения в сферата на здравословното хранене на подрастващите. Обучението по специалността ще подготви специалисти, които не само ще се ангажират с устойчивото развитие в организираното хранене, но и ще придобият знания и умения, позволяващи им да подобрят удовлетвореността, начина на живот и хранителните навици на децата и юношите.

Специфичните цели на обучението включват трайно формиране на ключови, основни и специфични компетенции, които да позволят на обучаемите да извършват изследователска и внедрителска дейност, свързана със създаването и прилагането на нови знания, умения и компетенции в областта на храненето и хранителните технологии за деца и юноши. Освен това те ще информират обществото и заинтересованите страни за иновациите в своята област и ще осъществяват активни контакти с партньорски организации.

КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Компетенциите на специалността са разработени в съответствие със спецификата на обучението на студентите в професионално направление 5.12. Хранителни технологии. Следването по „Детско и юношеско хранене“ е основано на ключовите умения за учене през целия живот, определени от Европейската комисия, които обхващат знания, умения и компетенции, необходими за личностно развитие, трудова пригодност, социална интеграция и активна гражданска ангажираност в локален, регионален, национален и глобален контекст. Компетентностният профил на специалността е в съответствие с Иновационната стратегия за интелигентна специализация на България, по-специално с тематично направление „Индустрия за здравословен живот, биоикономика и биотехнологии“. Компетенциите на специалистите от специалността са насочени към утвърждаване на България като производител на специализирани храни и напитки за деца и юноши с уникални български съставки, както и към изграждане на имидж на дестинация, предлагаща надеждни висококачествени научни изследвания и внедряваща иновации за устойчиво управление на ресурсите, насърчаваща кръговата икономика и биоикономиката.

Компонентите на компетентността характеризират знания – основни и фактологически; умения – познавателни (в т.ч. логическо, критическо, интуитивно и творческо мислене); практически като сърчност и използване на методи, материали, уреди и инструменти; компетенции; нагласи.

1. Компонент знания

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- разполага с задълбочени теоретични и фактологични знания за физичните, химичните, биохимичните процеси в храните, тяхното приложение и мониторинг;
- овладява понятиения и терминологичен апарат на хранителните технологии, както и физиологията на храненето на деца и юноши;
- има познания за най-съвременните постижения в сферата на храненето на деца и юноши;
- работи с хранителното законодателство и европейските регламенти в областта на социалните предизвикателства;
- самостоятелно интерпретира придобитите знания, прилагайки основни поведенчески и комуникативни модели, необходими за професионалната си реализация;
- познава задължителната документация, необходима за разработването на менюта за детско и юношеско хранене.

2. Компонент умения

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- разполага с умения за прилагане на утвърдени теоретични модели в сферата на храненето на деца и юноши;
- овладее методи и инструменти, които да му позволят да решава специфични задачи в своята компетентност;
- има специализирани умения за разрешаване на проблеми, свързани с разработването на нови храни и технологии за деца и юноши;
- познава и прилага изискванията на нормативната документация в областта на храненето на деца и юноши;
- владее умения, необходими за планиране и провеждане на анализи на храненето на деца и юноши.

3. Компонент компетентности

3.1. Грамотност

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да притежава умения за:

- устно и писмено представяне, адаптирано към различни комуникационни ситуации;
- разграничаване (включително селекция, обработка и синтез) и адекватно използване на информация от разнообразни източници, която е синхронизирана на различни цифрови или облачни устройства;
- формулиране на заключения на основата на информирано оценяване и критичен анализ на данни.

3.2. Чуждоезикова компетентност

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- разполага с познания относно лексикалния запас и граматичните функционални категории на съответния език;
- осъзнава значението и извлеча детайли от специализирани текстове, свързани с области като храни, хранене и хранителни технологии;
- прилага съзнателно разнообразие от стратегии при започване, поддържане и завършване на преговори с различни участници и по различни теми, свързани с акцентите на храненето на деца и младежи;
- умее да си служи със специализиран софтуер.

3.3. Компетентности в науката, технологиите и бизнеса

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- осъзнава значението на новите и технологично различни концепции, инструменти и работни методологии;
- прилага съоръжения, оборудване и материали в съответствие с инструкциите и установените стандарти за икономичност, ефективност и безопасност;
- има познания и разбиране за процедурите, както и регионалните, национални и европейски разпоредби, свързани с храненето;
- използва компютризирани или автоматизирани средства за оценка и др..

3.4. Дигитална компетентност

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- осъзнава как цифровите технологии улесняват комуникацията, креативността и иновациите, като разбира техните потенциали, ограничения, влияние и свързаните рискове;
- познава и спазва правните и етичните стандарти при употребата на дигитални технологии в комуникацията;
- прилага цифрови устройства и ресурси в своето обучение (формално или неформално) с цел повишаване на ефективността;
- разработва електронни специализирани ресурси, които използват професионалната си дейност, включително таблици, графики, схеми, видео демонстрации, симулации на дейности и електронни тестове за оценка на качеството и други.

3.5. Лични и социални компетентности и компетентност за учене

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- осъзнава своите образователни нужди и целенасочено и последователно развива професионалните си знания, умения и компетенции, например чрез участие в обучения, използване на възможности за кариерно развитие и кариерно консултиране;
- притежава умения за работа в екип, включително в мултикултурни среди;
- проявява самостоятелност при вземането на решения;
- демонстрира толерантност, проявява емпатия и е отворен към различни гледни точки;
- уважава културните различия и проявява готовност да се запознае с другите.

3.6. Граждански компетентности

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- има познания за основните европейски ценности и човешките права;
- разбира климатичните и демографските промени в глобален мащаб и осъзнава техните последици за устойчивостта на суровините, използвани в хранителната индустрия;
- признава значението на медиите в съвременната социална структура;
- показва способности за критичен анализ на информацията, предоставена от различни медийни източници.

3.7. Познания за (собствената и други) култури и комуникативна компетентност

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- има познания за местните, националните, европейските и други световни култури, включително техните езици, културно наследство, традиции и кулинарни особености;
- разполага с критично културно съзнание, което включва оценка на различни перспективи, практики и продукти както в собствената, така и в чуждата култура;
- умее да формулира и представя ясно идеи, проблеми и решения пред колеги и специалисти;
- изразява мнение и отношение по въпроси от своята експертиза, използвайки качествени и количествени данни, описания и оценки.

3.8. Предприемаческа компетентност

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- познава икономическите и социалните възможности в храненето на деца и юноши;
- познава и използва разнообразни подходи при планирането на проекти, управлението на процеси и ресурси;
- показва умения за решаване на проблеми в условия на икономически и социални предизвикателства;
- взема самостоятелни решения и поема премерени рискове.

3.9. Професионални компетентности

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- осъзнава отговорността към образователния си профил като съвкупност от компетенции – научни, научно-приложни, приложни и психологически;
- проявява самокритичност и има нагласа за постоянно учене и усъвършенстване;

- рефлектира над своите силни и слаби страни, идентифицира области за подобрене и ги адресира с подходящи възможности за професионално и личностно развитие.

3.10. Отговорност и самостоятелност

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ се очаква да:

- ръководи чрез поощрение, емпатия, подкрепа и позитивен пример;
- разбира нуждата от отворена и включваща комуникация с всички заинтересовани страни чрез уважение към чуждото мнение и отвореност към чужди идеи;
- оценява обективно собственото си представяне и представянето на другите при изпълнението на поставена задача;
- явява в нуждата от дългосрочна визия и дългосрочни приоритети за развитие на поверените му дейности;
- споделя професионалния си опит.

4. Компонент отношения

Технологът по хранене с ОКС „бакалавър“ следва да:

- прилага индивидуализиран подход към членовете на екипа, като ги вдъхновява за професионално развитие в съответствие с институционалната стратегия и за постигане на по-високи резултати; демонстрира обективност спрямо очакванията и реалните постижения на екипа, взаимайки предвид техния социално-икономически и социокултурен произход, включително етническа и религиозна принадлежност, националност и раса;
- създава условия за интеграция чрез образуване на работни групи (екипи), които да се фокусират върху конкретни приоритетни области и тяхното оперативно изпълнение;
- определя измерими показатели за успех, междинни индикатори за напредък и ясно разграничение между краткосрочни и дългосрочни цели. Редовно прилага инструменти за оценка на тези индикатори и напредъка спрямо поставените цели;
- осъзнава ползите от овластяването на членовете на екипа и признаването на техните успехи;
- проявява загриженост и ангажираност за създаване на положителен социалнопсихологически климат и атмосфера в колектива.

III. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Извънаудиторна дейност		Изпитни сесии /общо/		Опознавателни и учебни практики, сезонни и преддипломни стажове	Държавен изпит – подготовка и провеждане	Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.			уч. заетост	вакации	общо
I	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
II	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
III	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
IV	12	8	3	3	5	5	Съгласно учебния план	9	36	5	50

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
Специалност „ДЕТСКО И ЮНОШЕСКО ХРАНЕНИЕ“
Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ (4 години)

III. CURRICULUM – FULL TIME
Programme: “CHILD AND ADOLESCENT NUTRITION”
Education and Qualification Degree: BACHELOR (4 years)

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среды E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CA/P/F	КП/КР* Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	31-01-03	Приложна математика	45	15	30	—	И	—	1,5	3,5	5,0	да	Applied Mathematics
2	12-00-02	Биоресурси и биосистеми	45	30	15	—	И	КР	1,5	4,5	6,0	да	Bioreources and Biosystems
3	11-00-01	Неорганична и органична химия	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Inorganic and Organic Chemistry
4	35-00-02	Въведение в храните, храненето и диететиката	30	—	30	—	ЗЧ	—	1,0	2,0	3,0	да	Introduction to Food, Nutrition and Dietetics
5	31-03-01	Информационна техника и технологии	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	41-03- (12,22,32,42) / 41-03-52	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	да	Specialised Foreign Language*/Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/60/	—	—	60	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		ОБЩО	255	90	75	90	3/2/2	2	8,5	21,5	30,0	6	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	31-01-04	Статистика и обработка на данни	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	да	Statistics and Data Processing
2	12-00-03	Аналитична химия	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	да	Analytical Chemistry
3	11-00-02	Химия на природните съединения	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Chemistry of Natural Compounds
4	33-00-07	Бранд мениджмънт	60	30	30	—	ТО	КР	2,0	3,0	5,0	да	Brand Management
5	21-01-04	Опаковки и опаковъчна техника	45	30	—	15	И	КР	1,5	2,5	4,0	да	Packages and Packaging Equipment
6	41-03- (12,22,32,42) / 41-03-52	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	да	Specialised Foreign Language*/Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/60/	—	—	/60/	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		ОБЩО	300	135	30	135	3/3/1	4	10	20,0	30,0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	555	225	105	225	6/5/3	6	18,5	41,5	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти													

КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, НАССР план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/Зч E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	33-00-01	Бизнес икономика	45	30	15	—	ТО	—	1,5	2,5	4,0	да	Business Economics
2	17-00-16	Физиология на храненето	60	30	15	15	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Nutrition Physiology
3	35-00-03	Биомолекули в храните	45	15	—	30	И	—	1,5	4,5	6,0	да	Biomolecules in Food
4	12-00-04	Хранителна физикохимия	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	да	Food Physical Chemistry
5	32-00-02	Добавки в храните	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	да	Food Additives
6	41-03-41-03-52	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	да	Specialised Foreign Language* / Bulgarian Language for Foreigners**
Факултативни дисциплини													
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	30	3ч	—	/-/	/2,0/	/2,0/	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			300	135	30	135	4/2/1	4	10,0	20,0	30,0	6	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	11-00-04	Хранителна химия	45	15	—	30	И	—	1,5	6,5	8,0	да	Food Chemistry
2	13-01-01	Микробиология	60	15	—	45	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Microbiology
3	32-00-03	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	ТО	—	2,0	4,0	6,0	да	Ecology and Occupational Safety
4	35-00-04	Биохимия	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Biochemistry
5	14-00-03	Сензорен анализ	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	да	Sensory Analysis
Факултативни дисциплини													
6	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3ч	—	/-/	/2,0/	/2,0/	—	Physical Education and Sports
7	41-03-41-03-52	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	/30/	—	—	/30/	ТО	КР	/1,0/	/2,0/	/3,0/	да	Specialised Foreign Language* / Bulgarian Language for Foreigners**
ОБЩО			270	105	—	165	3/2/0	—	9,0	21,0	30,0	5	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			570	240	30	300	7/4/1	4	19,0	41,0	60,0	11	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/Зч E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	16-00-16	Технология на храните	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Food Technology
2	35-00-05	Нутрициология	60	30	—	30	И	—	2,0	6,0	8,0	да	Food and Nutrition
3	35-00-22	Антропология на храната	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Food Anthropology
4	31-03-05	Компютърно зрение и изкуствен интелект	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	да	Computer Vision Technology and Artificial Intelligence
5	35-00-06	Хигиена на храненето	45	30	15	—	И	КР	1,5	2,5	4,0	да	Food Hygiene
Избираеми дисциплини 1/3													
17-00-14		Управление на качеството	30	15	15	—	ТО	КР	1	1	2	да	Quality Management
33-00-14		Етика в науката и бизнеса	30	15	15	—	ТО	КР	1	1	2	да	Ethics in Science and Business
33-00-15		Бизнес мениджмънт	30	15	15	—	ТО	КР	1	1	2	да	Business Management
ОБЩО			300	150	60	90	4/2	2	10,0	20,0	30,0	6	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	14-00-30	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Beverage Technology
2	35-00-23	Технологичен контрол	45	30	—	15	ТО	КР	1,5	2,5	4,0	да	Technological Control
3	35-00-24	Технология на храните за деца и юноши	60	30	—	30	И	—	2,0	5,0	7,0	да	Food Technology for Children and Adolescents
4	17-00-15	Системи за самоконтрол при производството на храни	45	30	15	—	И	—	1,5	2,5	4,0	да	Self-Control Systems in Food Production
5	35-00-25	Хранителни режими и микробиом	60	30	30	—	ТО	—	2,0	3,0	5,0	да	Dietary Regimens and Microbiome
6	35-00-26	Учебна практика – 2 седмици	/60/	—	—	/60/	3ч	—	—	2,0	2,0		Practical Placement – 2 weeks
Избираеми дисциплини 1/2													
35-00-11		Генетично модифицирани храни	30	15	—	15	ТО	—	1	1	2	да	Genetically Modified Foods
35-00-12		Биоразградими материали и опаковки	30	15	—	15	ТО	—	1	1	2	да	Biodegradable Materials and Packaging
ОБЩО			300	165	45	90	3/3/1	1	10,0	20,0	30,0	6	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	315	105	180	7/5/1	3	20,0	40,0	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТ/ЗЧ E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	35-00-27	Биологично активни ingredienti в храните	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	да	Biologically Active Ingredients in Food
2	35-00-28	Диетични модели на хранене в детска и юношеска възраст	60	30	30	—	И	—	2,0	4,5	6,5	да	Dietary Patterns of Nutrition for Children and Adolescents
3	35-00-15	Хранителни добавки	45	30	—	15	ТО	КР	1,5	3,0	4,5	да	Dietary Supplements
4	35-00-29	Организация на детско и юношеско хранене	60	30	—	30	И	КР	2,0	4,0	6,0	да	Organisation of Child and Adolescent Nutrition
5	35-00-16	Хранене при непоносимости и алергии	45	30	15	—	И	—	1,5	3,5	5,0	да	Nutrition in Cases of Intolerance and Allergy
6	35-00-26	Учебна практика – 2 седмици	/60/	—	—	/60/	34	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 weeks
		ОБЩО	270	150	45	75	4/1/1	2	9,0	21,0	30,0	5	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	33-00-35	Отговорно и устойчиво управление	45	30	15	—	ТО	—	1,5	2,5	4,0	да	Responsible and Sustainable Management
2	35-00-18	Разработване и стандартизация на храни	60	30	—	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	да	Food Development and Standardisation
3	35-00-30	Хранене и имуномодулиране	60	30	30	—	И	—	2,0	2,5	4,5	да	Nutrition and Immunomodulation
4	35-00-31	Иновации в храненето	45	30	15	—	ТО	—	1,5	1,0	2,5	да	Innovations in Nutrition
5	35-00-32	Преддипломна стаж – 4 седмици	/120/	—	—	—	ТО	—	—	4,0	4,0	—	Pre-graduation Internship – 4 weeks
6	35-00-33	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination /Bachelor Thesis
		ОБЩО	210	120	60	30	3/1/0	1	7,0	23,0	30,0	4	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	480	270	105	105	7/2/1	3	16,0	44,0	60,0	9	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	2205	1050	345	810	27/16 /5	16	73,5	166,5	240,0	44	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
 Специалност „ДЕТСКО И ЮНОШЕСКО ХРАНЕНЕ“
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ (4 години)

IV. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: “CHILD AND ADOLESCENT NUTRITION”
 Education and Qualification Degree: BAÇHELOR (4 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	E/CA/ P/F И/ТО/ЗЧ	КП/КР* Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	31-01-03	Приложна математика	23	8	15	—	И	—	1,0	4,0	5,0	да	Applied Mathematics
2	12-00-02	Биоресурси и биосистеми	23	15	8	—	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Bioresources and Biosystems
3	11-00-01	Неорганична и органична химия	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Inorganic and Organic Chemistry
4	35-00-02	Въведение в храните, храненето и диетиката	15	—	15	—	3Ч	—	0,5	2,5	3,0	да	Introduction to Food, Nutrition and Dietetics
5	31-03-01	Информационна техника и технологии	23	8	—	15	ТО	—	1,0	4,0	5,0	да	Information Engineering and Technology
6	41-03-41-03- (12,22,32,42) / 41-03-52	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	да	Specialised Foreign Language*/Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3Ч	—	-	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		ОБЩО	129	46	38	45	3/2/2	2	5,0	25,0	30,0	6	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	31-01-04	Статистика и обработка на данни	23	8	—	15	ТО	—	1,0	3,0	4,0	да	Statistics and Data Processing
2	12-00-03	Аналитична химия	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Analytical Chemistry
3	11-00-02	Химия на природните съединения	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Chemistry of Natural Compounds
4	33-00-07	Бранд мениджмънт	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	да	Brand Management
5	21-01-04	Опаковки и опаковъчна техника	23	15	—	8	И	КР	1,0	3,0	4,0	да	Packages and Packaging Equipment
6	41-03-41-03- (12,22,32,42) / 41-03-52	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	да	Specialised Foreign Language*/Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3Ч	—	-	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		ОБЩО	151	68	15	68	3/3/1	4	5,5	24,5	30,0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	280	114	53	113	6/5/3	6	10,5	49,5	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТ/О/Зч E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	33-00-01	Бизнес икономика	23	15	8	—	TO	—	1,0	3,0	4,0	да	Business Economics
2	17-00-16	Физиология на храненето	30	15	7	8	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Nutrition Physiology
3	35-00-03	Биомолекули в храните	23	8	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Biomolecules in Food
4	12-00-04	Хранителна физикохимия	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Food Physical Chemistry
5	32-00-02	Добавки в храните	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Food Additives
6	41-03- (12,22,32,42) / 41-03-52	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	15	—	—	15	TO	КР	0,5	2,5	3,0	да	Specialised Foreign Language* / Bulgarian Language for Foreigners**
Факултативни дисциплини													Optional courses
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/15/	—	—	/15/	3ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			151	68	15	68	4/2/0	4	5,5	24,5	30,0	6	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	11-00-04	Хранителна химия	23	8	—	15	И	—	1,0	7,0	8,0	да	Food Chemistry
2	13-01-01	Микробиология	30	7	—	23	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Microbiology
3	32-00-03	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	TO	—	1,0	5,0	6,0	да	Ecology and Occupational Safety
4	35-00-04	Биохимия	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Biochemistry
5	14-00-03	Сензорен анализ	23	8	—	15	TO	—	1,0	3,0	4,0	да	Sensory Analysis
Факултативни дисциплини													Optional courses
7	41-03- (12,22,32,42) / 41-03-52	Специализиран чужд език* / Български език за чужденци**	/15/	—	—	/15/	TO	КР	0,5	2,5	3,0	да	Specialised Foreign Language* / Bulgarian Language for Foreigners**
8	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/15/	—	—	/15/	3ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			136	53	—	83	3/2/0	—	5,0	25,0	30,0	5	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			287	121	15	151	7/4/0	4	10,5	49,5	60,0	11	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/Зч E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	16-00-16	Технология на храните	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Food Technology
2	35-00-05	Нутрициология	30	15	—	15	И	—	1,0	7,0	8,0	да	Food and Nutrition
3	35-00-22	Антропология на храната	30	15	15	—	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Food Anthropology
4	31-03-05	Компютърното зрение и изкуствен интелект	23	8	—	15	ТО	—	1,0	3,0	4,0	да	Computer Vision and Artificial Intelligence
5	35-00-06	Хигиена на храненето	23	15	8	—	И	КР	1,0	3,0	4,0	да	Food Hygiene
Избираеми дисциплини 1/3													
6	17-00-14	Управление на качеството	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2	да	Quality Management
	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2	да	Ethics in Science and Business
	33-00-15	Бизнес мениджмънт	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2	да	Business Management
		ОБЩО	151	76	30	45	4/2	2	5,5	24,5	30,0	6	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	14-00-30	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Beverage Technology
2	35-00-23	Технологичен контрол	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	да	Technological Control
3	35-00-24	Технология на храните за деца и юноши	30	15	—	15	И	—	1,0	6,0	7,0	да	Food Technology for Children and Adolescents
4	17-00-15	Системи за самоконтрол при производството на храни	23	15	8	—	И	—	1,0	3,0	4,0	да	Self-Control Systems in Food Production
5	35-00-25	Хранителни режими и микробиом	30	15	15	—	ТО	—	1,0	4,0	5,0	да	Dietary Regimens and Microbiome
6	35-00-26	Учебна практика - 2 седмици	/30/	—	—	/30/	—	—	—	2,0	2,0		Practical Placement – 2 weeks
Избираеми дисциплини 1/2													
7	35-00-11	Генетично модифицирани храни	15	8	—	7	ТО	—	0,5	1,5	2,0	да	Genetically Modified Foods
	35-00-12	Биоразградими материали и опаковки	15	8	—	7	ТО	—	0,5	1,5	2,0	да	Biodegradable Materials and Packaging
		ОБЩО	151	83	23	45	3/3	1	5,5	24,5	30,0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	302	159	53	90	7/5	2	11,0	49,0	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CA/ P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	35-00-27	Биологично активни компоненти в храните	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	да	Biologically Active Ingredients in Food
2	35-00-28	Диетични модели на хранене в детска и юношеска възраст	30	15	15	—	И	—	1,0	5,5	6,5	да	Dietary Patterns of Nutrition for Children and Adolescents
3	35-00-15	Хранителни добавки	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	3,5	4,5	да	Dietary Supplements
4	35-00-29	Организация на детско и юношеско хранене	30	15	—	15	И	КР	1,0	5,0	6,0	да	Organisation of Child and Adolescent Nutrition
5	35-00-16	Хранене при непоносимости и алергии	23	15	8	—	И	—	1,0	4,0	5,0	да	Nutrition in Cases of Intolerance and Allergy
6	35-00-26	Учебна практика – 2 седмици	/30/	—	—	/30/	—	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 weeks
ОБЩО			136	75	23	38	4/1/0	2	5,0	25,0	30,0	5	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	33-00-35	Отговорно и устойчиво управление	23	15	8	—	ТО	—	1,0	3,0	4,0	да	Responsible and Sustainable Management
2	35-00-18	Разработване и стандартизация на храни	30	15	—	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	да	Food Development and Standardisation
3	35-00-30	Хранене и имуномодулиране	30	15	15	—	И	—	1,0	3,5	4,5	да	Nutrition and Immunomodulation
4	35-00-31	Иновации в храненето	23	15	8	—	ТО	—	1,0	1,5	2,5	да	Innovations in Nutrition
5	35-00-32	Преддипломна стаж – 4 седмици	/60/	—	—	—	ТО	—	—	4,0	4,0	—	Pre-graduation Internship – 4 weeks
6	35-00-33	Държавен изпит /Дипломна работа	/125/	—	—	—	—	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination /Bachelor Thesis
ОБЩО			106	60	31	15	3/1/0	1	4,0	26,0	30,0	4	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			242	135	54	53	7/2/0	3	9,0	51,0	60,0	9	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1111	529	175	407	27/16/5	16	41,0	199,0	240,0	44	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „бакалавър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Те дават възможност на студентите да задълбочат знанията си в определено направление по техен личен избор. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 48 с общ хорариум 2145 часа (97%);
- избираеми дисциплини – 2 от 5 с общ хорариум 60 часа (3%);
- факултативни дисциплини – 3 с общ хорариум 90 часа, които при избор от студентите носят допълнително 7 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 2205 часа; изпити – 27; текущи оценки – 16; преддипломна стаж – 120 часа; разработване на дипломна проект/дипломна работа – 250 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;
- работа с компютърни класове от персонални компютри.

Ръководител на катедра
„Биохимия и хранене“:

(проф. д-р Георги Добрев)

VII. НАУЧНОИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо известване 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 ScienceDirect.
- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- център „Информационни технологии и дистанционно обучение“ на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 2/30.01.2025г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 14/20.03.25.);
- в сила от началото на учебната 2025/2026 година.

Декан
на Стопански факултет:

(проф. д-р В. Николова-Алексиева)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Детско и юношеско хранене“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I. ПРИРОДНИ			
1	Биоресурси и биосистеми	45	един
2	Неорганична и органична химия	60	един
3	Аналитична химия	60	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Биомолекули в храните	45	един
6	Хранителна физикохимия	60	един
7	Хранителна химия	45	един
8	Биохимия	60	един
II. МАТЕМАТИКО-СТАТИСТИЧЕСКИ			
1	Приложна математика	90 (4%)	един
2	Статистика и обработка на данни	45	един
III. ПРИЛОЖНА ИНФОРМАТИКА			
1	Информационна техника и технологии	90 (4%)	един
2	Компютърното зрение и изкуствен интелект	45	един
IV. ХУМАНИТАРНИ			
1	Специализиран чужд език* /български език за чужденци**	90	три
V. ИКОНОМИЧЕСКИ			
1	Маркетинг / Бранд мениджмънт	180 (8%)	един
2	Бизнес икономика	60	един
3	Отговорно и устойчиво управление	45	един
4	Управление на качеството	30	един
5	Етика в науката и бизнеса	(30)	един
6	Бизнес мениджмънт	(30)	един
VI. ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРНИ			
1	Физическо възпитание и спорт	105 (5%)	четири
2	Опаковки и опаковъчна техника	/120/ 45	един
3	Екология и охрана на труда	60	един

4	Учебна практика	/120/ /120/	два
5	Преддипломен стаж		един
VII. СПЕЦИАЛНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ			
		1215 (55%)	
1	Въвеждане в храните, храненето и диететиката	30	един
2	Физиология на храненето	60	един
3	Добавки в храните	60	един
4	Микробиология	60	един
5	Сензорен анализ	45	един
6	Технология на храните	60	един
7	Нутрициология	60	един
8	Антропология на храната	60	един
9	Хигиена на храненето	45	един
10	Технология на напитките	60	един
11	Технологичен контрол	45	един
12	Технология на храните за деца и юноши	60	един
13	Системи за самоконтрол при производството на храна	45	един
14	Хранителни режими и микробиом	60	един
15	Биологично активни ingredienti в храните	60	един
16	Диетични модели на хранене в детска и юношеска възраст	60	един
17	Хранителни добавки	45	един
18	Организация на детско и юношеско хранене	60	един
19	Разработване и стандартизация на храна	60	един
20	Хранене и имуномодулиране	60	един
21	Иновации в храненето	45	един
22	Генетично модифицирани храни	30	един
23	Биоразградими материали и опаковки	(30)	един
24	Хранене при непоносимости и алергии	45	един
		ОБЩО	
		2205 (100%)	

Изучавани дисциплини на специалност „Детско и юношеско хранене“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ		
1	Приложна математика	2145
2	Биоресурси и биосистеми	45
3	Неорганична и органична химия	45
4	Въведение в храните, храненето и диететиката	60
5	Информационна техника и технологии	30
6	Специализиран чужд език*/български език за чужденци**	45
7	Физическо възпитание и спорт	90
8	Статистика и обработка на данни	/120/
9	Аналитична химия	45
10	Химия на природните съединения	60
11	Маркетинг / Бранд мениджмънт	60
12	Опаковки и опаковъчна техника	45
13	Бизнес икономика	45
14	Физиология на храненето	60
15	Биомолекули в храните	45
16	Хранителна физикохимия	60
17	Добавки в храните	60
18	Хранителна химия	45
19	Микробиология	60
20	Екология и охрана на труда	60
21	Биохимия	60
22	Сензорен анализ	45
23	Технология на храните	60
24	Нутрициология	60
25	Антропология на храната	60
26	Компютърното зрение и изкуствен интелект	45
27	Хигиена на храненето	45
28	Учебна практика	/120/

29	Технология на напитките	60
30	Технологичен контрол	45
31	Технология на храните за деца и юноши	60
32	Системи за самоконтрол при производството на храни	45
33	Хранителни режими и микробиом	60
34	Биологично активни ингредиенты в храните	60
35	Диетични модели на хранене в детска и юношеска възраст	60
36	Хранителни добавки	45
37	Организация на детско и юношеско хранене	60
38	Хранене при непоносимости и алергии	45
39	Отговорно и устойчиво управление	45
40	Разработване и стандартизация на храни	60
41	Хранене и имуномодулиране	60
42	Иновации в храненето	45
43	Преддипломен стаж	/120/
44	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/
II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 5		
1	Управление на качеството	60
2	Етика в науката и бизнеса	30
3	Бизнес мениджмънт	30
4	Генетично модифицирани храни	30
5	Биоразградими материали и опаковки	30
III. ФАКУЛТАТИВНИ		
1	Физическо възпитание и спорт	(90)
2	Специализиран чужд език*/ Български език за чужденци**	/60/ /30/
ОБЩО		2205