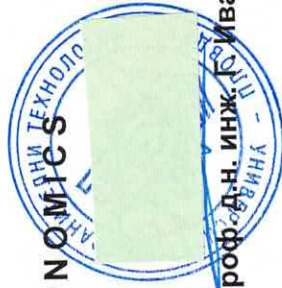


РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

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 № 19/28.03.2025 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:

(проф. д-н. инж. Ю. Иванов)

## УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 3-03  
„ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА“

## CURRICULUM

of programme: Code 3-03  
“FOOD, NUTRITION AND DIETETICS“

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 - НУТРИЦИОНИСТ  
TECHNOLOGIST - NUTRITIONIST

Срок на обучение:  
Programme Duration: 4 години  
4 years

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

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Бакалавърът технолог-нутриционист със специалност „Храни, хранене и диететика“ притежава широкопрофилна фундаментална и практическа подготовка за управление и контрол на хранителната стойност, качеството и безопасността на храните и напитките. Притежава задълбочени познания в областта на технологиите за получаване на диетични храни, принципите на здравословното и диетичното хранене, организиране и контрол на хранителните режими. Притежава знания и умения в областта на хранителното законодателство.

Дипломираният технолог-нутриционист по „Храни, хранене и диететика“ с образователно-квалификационна степен „бакалавър“ умее:

- да контролира и управлява състава, безопасността, качеството, енергийната и биологичната стойност на храните;
- да контролира и управлява качеството на суровините, материалите, полуфабрикатите и готовата продукция;
- да създава и управлява иновативни технологии за производство на храни и напитки;
- да създава нови хранителни продукти за здравословно, диетично и профилактично хранене;
- да извършва оценка на хранителния прием и да съставя, оптимизира и регулира специфични хранителни режими;
- да извършва научна и иновативна дейност в областта на храните;
- да създава хранителни добавки и обогатени храни.

Бакалавърът технолог-нутриционист със специалност „Храни, хранене и диететика“ може да се реализира като:

- технолог на храни, експерт по хранене, ръководител на предприятия от хранително-вкусовата промишленост;
- инструктор по хранене;
- консултант в екипи за разработване на нови продукти и технологии в хранителната промишленост;
- инструктор в центрове за оптимизиране на теллото, спа, уелнес, фитнес центрове и бази за рехабилитация;
- преподавател в образователни институции в сферата на средното професионално образование, както и в центрове за повишаване на квалификацията;
- предприемачи със собствен бизнес в областта на хранителната индустрия и храненето;
- експерти в държавни регулаторни органи и институции;
- ръководител в сферата на търговското и социално хранене;
- специалисти в лаборатории за анализ на храни;
- ръководители на екипи в профилакториуми, санаториуми и центрове за диетология и здраве.

## II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

ОКС „бакалавър“, специалност „Храни, хранене и диететика“

### ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Обучението на студенти в специалност „Храни, хранене и диететика“ има за цел да подготви висококвалифицирани специалисти в образователно-квалификационна степен „бакалавър“, професионално направление 5.12 „Хранителни технологии“.

Завършилите студенти получават необходимите компетенции и практическата подготовка, която им дава възможност да реализират своите знания, умения и компетентности на различни нива от хранителната промишленост и все по-модерната ниша на центрове, санаториуми и профилакториуми в областта на специализираното и здравословното хранене. С прилагане на придобитите знания и умения те могат да се реализират като експерт-мениджъри в хранителната индустрия, в спа, уелнес и фитнес центрове.

С фундаменталните знания, умения и компетентности в областта на нутрициологията студентите могат да създават иновационни решения в областта на храните, храненето и диетологията, основани на специфично нау-хау, устойчивост и конкурентоспособност.

### ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Основната цел на обучението е съсредоточена върху придобиване на професионални умения, компетенции и подходи за оценка и контрол на безопасността, енергийната и биологичната стойност на храните, участие при създаване на специфични режими за хранене, хранителни добавки, обогатени и нови храни, както и други иновативни решения в областта на хранителната промишленост и здравословното хранене. В контекста на Индустрия 5.0 обучението по специалността ще позволи създаването на специалисти, които освен за устойчивото развитие на хранителната индустрия ще придобият знания и умения, с които ще могат да подобрят удовлетвореността на консуматора, начина му на живот и хранене.

Специфичните цели на обучението включват трайно формиране на фундаментални, ключови специфични компетенции, с които те да могат да извършват изследователска и внедрителска дейност, свързана със създаване на нови знания, умения, компетенции в областта на храненето и хранителните технологии; да прилагат новите знания за храненето и хранителните технологии в практиката; да информират обществото и заинтересованите страни за новостите в своята област; да осъществяват пълноценни контакти с партньорски организации в областта.

### КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Компетентностният профил на специалността е изграден въз основа на спецификата на обучението на студентите в професионално направление 5.12. Хранителни технологии. Обучението по „Храни, хранене и диететика“ е изградено и върху ключовите умения за учено през целия живот, дефинирани от Европейската комисия, които включват знания, умения и компетенции, необходими за личностно развитие, пригодност за работа, социална интеграция и активна гражданска позиция в локален, регионален, национален и глобален контекст. Компетентностният профил на специалността е в съзвучие с Иновационната стратегия за интелигентна специализация на България и по-конкретно с тематично направление „Индустрия за здравословен живот, биоикономика и биотехнологии“. Компетенциите на специалистите от специалността е съобразено с това България да се утвърди като производител на биопродукти – храни, козметика, лекарства, произведени от български суровини; да изгради образ на дестинация, предлагаща сигурни висококачествени медицински, лечебни и възстановителни услуги, да развие биоикономика, базирана на иновации и научни изследвания, да насърчава развитието на кръговата икономика, био-базираната хранителна индустрия.

Основните компоненти на характеристиката включват: знания – основни и фактологически; умения – познавателни (включват използването на логическо, критическо, интуитивно и творческо мислене); практически умения (включват сръчност и използване на методи, материали, уреди и инструменти); компетентности; отношения.

#### 1. Компонент знания

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- притежава задълбочени теоретични и фактологични знания за физичните, химичните и биохимичните процеси в храните, тяхното приложение и мониторинг;

- владее понятията и терминологичния набор на хранителната индустрия, храненето и диетологията;
  - познава най-новите постижения в сферата на хранителната индустрия, храненето и диетологията;
  - работи с хранителното законодателство и европейските електронни системи за управление на риска при храните и хранителните добавки;
  - интерпретира самостоятелно придобитите знания, като използва познатите му закономерности;
  - управлява взаимоотношенията в мултикултурна среда;
- 2. Компонент умения**
- Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:
- притежава умения за прилагането на съществуващи теоретични модели от областта на хранителните технологии и храненето;
  - владее методи и средства, позволяващи решаването на специфични задачи, свързани с конкретни приложни задачи от областта;
  - притежава специализирани умения за решаване на конкретни проблеми, свързани с разработването на нови храни и технологии (продукти);
  - владее умения, необходими при планирането и извършването на анализ върху процесите в хранителната индустрия и храненето.
- 3. Компонент компетентности**
- 3.1. Грамотност**
- Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:
- притежава умения за устно и писмено изложение в различни комуникативни ситуации;
  - притежава умения за откриване, събиране и обработка на информация от различни източници;
  - притежава умения за защита и синхронизиране на собствената информация с подходящи инструменти върху различни дигитални устройства.
- 3.2. Чуждоезикова компетентност**
- Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:
- притежава знания по отношение на лексиката, граматичнофункционалните категории на английския (или друг чужд) език;
  - разбира смисъла и извлича подробности от специализирани текстове на английски или друг чужд език, насочени към предметните области храни, хранене и диететика;
  - умее да си служи със специализиран софтуер.
- 3.3. Компетентности в науката, технологиите и бизнеса**
- Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:
- познава и владее терминологичния апарат на науката за храните, хранене и диетология;
  - разсъждава като прилага математически модели в алгоритмични схеми, химични и физични процеси;
  - различа статистически данни, графики, таблици и др., които да използва при обучението си или при разработването на анализи, модели, алгоритми и др.
- 3.4. Дигитална компетентност**
- Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:
- разбира как цифровите технологии подпомагат общуването, творчеството и иновациите, като осъзнава техните възможности, ограничения, влияние и съответните рискове;
  - познава и спазва правните и етичните норми при използването на дигитални технологии при общуване;

- използва цифрови устройства и ресурси в собственото си обучение (формално или неформално), за да подобри неговата ефективност;
- създава електронни специализирани ресурси, които да използва в работата си под формата на таблици, графики, схеми, видео демонстрации, симулации на дейности, електронни тестове за оценка на качеството и др.

### **3.5. Лични и социални компетентности и компетентност за учене**

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- познава собствените си образователни потребности, планира и осъществява повишаване на професионалната си квалификация и компетентност;
- умее да работи в екип (вкл. и с представители на други култури);
- проявява самостоятелност при вземането на решения;
- демонстрира толерантност, проявява емпатия и приема гледни точки, различни от неговата;
- уважава културните различия и проявява отвореност към другите.

### **3.6. Граждански компетентности**

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- познава общите европейски ценности и основните човешки права;
- може да посочи и познава основни събития и исторически личности от националната, европейската и световната история;
- демонстрира умения за критически прочит на информацията.

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

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- познава местните, националните, европейските и други култури (вкл. техните езици, наследство, традиции, кулинарни особености);
- притежава критична културна осъзнатост, която включва оценяване на различни гледни точки, практики и продукти в собствената и чуждата култура;
- формулира и излага ясно идеи, проблеми и решения пред колеги;
- изразява мнение и отношение по въпроси от областта на своята експертиза чрез използване на качествени и количествени данни, описания и оценки.

### **3.8. Предприемаческа компетентност**

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- познава икономическите и социалните възможности и предизвикателства пред хранителната индустрия и съвременните тенденции в храненето;
- познава и използва разнообразни подходи при планирането на проекти, управлението на процеси и ресурси;
- взема самостоятелно решения и поема премерени рискове.

### **3.9. Професионални компетентности**

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- осъзнава отговорността на образователния профил като съвкупност от компетенции – научни, научно-приложни, приложни и психологически;
- оценява енергийната и биологичната стойност на храните и създава специфични хранителни режими;
- създава механизми за проследяване и предлага технологични решения за подобряване на безопасността на храните;
- използва иновативни технологични подходи, провокиращи творческата активност на технологичния екип;
- консултира правилния избор на храни съгласно препоръките за здравословно хранене;

- участва в изготвянето на режими за хранене, съгласно потребностите на организма;
- познава принципите на кръговата биоекономика и предлага екологосъобразни технологични решения в областта на хранителните технологии и храненето, с които постига устойчиво развитие на бизнеса;
- създава нови храни с подобрена хранителна и биологична стойност;
- прилага специфични технологични решения за производство на традиционни храни;
- създава хранителни добавки и обогатени храни с желани функционални свойства;
- е запознат със законите и правилата за производство и предлагане на пазара на храни и хранителни добавки;
- притежава знания в областта на спортните тренировъчни и хранителни режими;
- комуникира с колеги и партньори (доставчици, организации, институции);
- повишава професионалната си квалификация във формални институционални обучения и в неформален контекст.

### **3.10. Отговорност и самостоятелност**

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- поема отговорност да управлява познавателната дейност на участниците в технологията на диетични храни, напитки и хранителни добавки;
- поема отговорност да предлага технологични решения при съставянето и прилагането на хранителни режими;
- поема отговорност да ръководи колективи в областта на технологията на диетични храни и специализираното хранене;
- оценява обективно собственото си представяне и представянето на другите при изпълнението на поставена задача;
- споделя професионалния си опит.

### **4. Компонент отношения**

Бакалавърът технолог-нутриционист следва да:

- притежава готовност за прилагане на придобитите знания, умения и компетентности в ежедневната си професионална дейност;
- демонстрира непредубеденост към очаквани и реални постижения на екипа (колегите) в зависимост от техния социално-икономически и социокултурен произход – етническа и религиозна принадлежност, националност, раса и др.;
- е запознат с хоризонталните политики за постигане на устойчивост, равнопоставеност и недопускане на дискриминация;
- проявява загриженост и ангажираност за постигане на социалнопсихологическия климат и атмосфера в колектива (организацията).

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	ваканции	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 „ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ (4 години)

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

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ен. 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)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>			<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>										
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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	Bioresources 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	—	34	—	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/	34	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		<b>ОБЩО</b>	<b>255</b>	<b>90</b>	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>3/2/2</b>	<b>2</b>	<b>8,5</b>	<b>21,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 255</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>			<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>										
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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/	34	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		<b>ОБЩО</b>	<b>300</b>	<b>135</b>	<b>—</b>	<b>135</b>	<b>3/3/1</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>20,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 300</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>555</b>	<b>225</b>	<b>105</b>	<b>225</b>	<b>6/5/3</b>	<b>6</b>	<b>18,5</b>	<b>41,5</b>	<b>60,0</b>	<b>12</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 555</b>

\* – 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.  
 \* – for Bulgarian students; \*\* – for foreign students

№	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)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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 физиохимия	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-(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**
<b>Факултативни дисциплини</b>													
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3ч	—	—	2,0	2,0	Да	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>135</b>	<b>4/2/1</b>	<b>4</b>	<b>10,0</b>	<b>20,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 300</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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
<b>Факултативни дисциплини</b>													
6	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3ч	—	—	2,0	2,0	Да	Physical Education and Sports
7	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**
<b>ОБЩО</b>			<b>270</b>	<b>105</b>	<b>—</b>	<b>165</b>	<b>3/2</b>	<b>—</b>	<b>9,0</b>	<b>21,0</b>	<b>30,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL 270</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>570</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	<b>300</b>	<b>7/4/1</b>	<b>4</b>	<b>19,0</b>	<b>41,0</b>	<b>60,0</b>	<b>11</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 570</b>

№	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/Т/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)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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	13-01-02	Хранителна микробиология	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Food Microbiology
4	35-00-06	Хигиена на храненето	45	30	15	—	И	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Food Hygiene
5	31-03-05	Компютърно зрение и изкуствен интелект	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Computer Vision and Artificial Intelligence
<b>Избираеми дисциплини 1/3</b>													
6	17-00-14	Управление на качеството	30	15	15	—	ТО	КР	1	1	2	Да	Quality Management
7	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	30	15	15	—	ТО	КР	1	1	2	Да	Ethics in Science and Business
8	33-00-15	Бизнес мениджмънт	30	15	15	—	ТО	КР	1	1	2	Да	Business Management
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>4/2</b>	<b>2</b>	<b>10,0</b>	<b>20,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 300</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	14-00-30	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Beverage Technology
2	35-00-07	Екология на храненето	60	30	—	30	И	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Nutritional Ecology
3	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
4	35-00-08	Ферментационни процеси в храните	45	30	—	15	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Fermentation Processes in Food
5	35-00-09	Технология на диетичните храни	60	30	—	30	И	—	2,0	5,0	7,0	Да	Dietary Food Technology
6	35-00-10	Учебна практика – 2 седмици	/60/	—	—	/60/	3ч	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 weeks
<b>Избираеми дисциплини 1/2</b>													
7	35-00-11	Генетично модифицирани храни	30	15	—	15	ТО	—	1	1	2	Да	Genetically Modified Foods
8	35-00-12	Биоразградими материали и опаковки	30	15	—	15	ТО	—	1	1	2	Да	Biodegradable Materials and Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>4/2/1</b>	<b>1</b>	<b>10,0</b>	<b>20,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 300</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>600</b>	<b>315</b>	<b>45</b>	<b>240</b>	<b>8/3/1</b>	<b>3</b>	<b>20,0</b>	<b>40,0</b>	<b>60,0</b>	<b>12</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 600</b>

№	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)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	35-00-13	Диетология	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Dietetics
2	35-00-14	Специални диети и режими	45	30	15	—	И	—	1,5	2,0	3,5	Да	Special Diets and Regimens Dietary Supplements
3	35-00-15	Хранителни добавки	45	30	—	15	ТО	КР	1,5	3,0	4,5	Да	Nutrition in Cases of Intolerance and Allergy
4	35-00-16	Хранене при непоносимости и алергии	45	30	15	—	И	—	1,5	3,5	5,0	Да	Preventive Nutrition
5	35-00-17	Профилактично хранене	45	30	—	15	И	—	1,5	2,5	4,0	Да	Non-thermal Processes and Technologies
6	21-01-07	Нетермични процеси и технологии	45	30	—	15	ТО	КР	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 weeks
7	35-00-10	Учебна практика - 2 седмици	/60/	—	—	/60/	3ч	—	—	—	—	—	<b>TOTAL 285</b>
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>75</b>	<b>4/2/1</b>	<b>2</b>	<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>4th YEAR, 7th SEMESTER</b> Compulsory courses
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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	35-00-19	Спортни тренировъчни програми и хранителни режими	45	15	—	30	И	—	1,5	1,5	3,0	Да	Sports Training Programmes and Dietary Regimens
4	32-00-12	Нови храни	45	30	—	15	ТО	КР	1,5	2,5	4,0	Да	Novel Foods
5	35-00-20	Преддипломен стаж – 4 седмици	/120/	—	—	—	ТО	—	—	4,0	4,0	Да	Pre-graduation Internship – 4 Weeks
6	35-00-21	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination /Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>195</b>	<b>105</b>	<b>15</b>	<b>75</b>	<b>3/2/1</b>	<b>2</b>	<b>6,5</b>	<b>23,5</b>	<b>30,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL 195</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>480</b>	<b>285</b>	<b>45</b>	<b>150</b>	<b>7/4/2</b>	<b>4</b>	<b>16,0</b>	<b>44,0</b>	<b>60,0</b>	<b>11</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 480</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>2205</b>	<b>1065</b>	<b>180</b>	<b>915</b>	<b>28/16/6</b>	<b>17</b>	<b>73,5</b>	<b>166,5</b>	<b>240,0</b>	<b>46</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY 2205</b>

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

IV. CURRICULUM – PART TIME  
 Programme: “FOOD, NUTRITION AND DIETETICS”  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR (4 years)

Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ЕТКС			Обучение в ел. срѐда 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)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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 диететиката	15	—	15	—	Зч	—	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- (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/	Зч	—	—	2,0	2,0	Да	Physical Education and Sports
		<b>ОБЩО</b>	<b>129</b>	<b>46</b>	<b>38</b>	<b>45</b>	<b>3/2/2</b>	<b>2</b>	<b>5,0</b>	<b>25,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 129</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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- (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/	Зч	—	—	2,0	2,0	Да	Physical Education and Sports
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>280</b>	<b>114</b>	<b>53</b>	<b>113</b>	<b>6/5/3</b>	<b>6</b>	<b>10,5</b>	<b>49,5</b>	<b>60,0</b>	<b>12</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 280</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>151</b>	<b>68</b>	<b>15</b>	<b>68</b>	<b>3/3/1</b>	<b>4</b>	<b>5,5</b>	<b>24,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 151</b>

КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, HACCP 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	ИТ/О/Зч E/CA/P/F	КП/КР	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)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	33-00-01	Бизнес икономика	23	15	8	—	ТО	—	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	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language* / Bulgarian Language for Foreigners**
<b>Факултативни дисциплини</b>													
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/15/	—	—	/15/	3Ч	—	—	2,0	2,0	Да	Physical Education and Sports
			<b>ОБЩО</b>	<b>151</b>	<b>68</b>	<b>15</b>	<b>4/2</b>	<b>4</b>	<b>5,5</b>	<b>24,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 151</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	11-00-04	Хранителна химия	23	8	—	15	И	—	1,0	7,0	8,0	Да	Food Chemistry
2	13-01-01	Микробиология	31	8	—	23	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Microbiology
3	32-00-03	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	ТО	—	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	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Sensory Analysis
<b>Факултативни дисциплини</b>													
6	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/15/	—	—	/15/	3Ч	—	—	2,0	2,0	Да	Physical Education and Sports
7	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**
			<b>ОБЩО</b>	<b>137</b>	<b>54</b>	<b>83</b>	<b>3/2</b>	<b>—</b>	<b>5,0</b>	<b>25,0</b>	<b>30,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL 137</b>
			<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>288</b>	<b>122</b>	<b>151</b>	<b>7/4</b>	<b>4</b>	<b>10,5</b>	<b>49,5</b>	<b>60,0</b>	<b>11</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 288</b>

№	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)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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	13-01-02	Хранителна микробиология	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Food Microbiology
4	35-00-06	Хигиена на храненето	23	15	8	—	И	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Food Hygiene
5	31-03-05	Компютърно зрение и изкуствен интелект	23	8	—	15	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Computer Vision and Artificial Intelligence
<b>Избираеми дисциплини 1/3</b>													
6	17-00-14	Управление на качеството	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2,0	Да	Quality Management
7	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2,0	Да	Ethics in Science and Business
8	33-00-15	Бизнес мениджмънт	15	8	7	—	ТО	КР	0,5	1,5	2,0	Да	Business Management
<b>ОБЩО</b>			<b>151</b>	<b>76</b>	<b>15</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>	<b>2</b>	<b>5,5</b>	<b>24,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 151</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	14-00-30	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Beverage Technology
2	35-00-07	Екология на храненето	30	15	—	15	И	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Nutritional Ecology
3	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
4	35-00-08	Ферментационни процеси в храните	23	15	—	8	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Fermentation Processes in Food
5	35-00-09	Технология на диетичните храни	30	15	—	15	И	—	1,0	6,0	7,0	Да	Dietary Food Technology
6	35-00-10	Учебна практика - 2 седмици	/30/	—	—	/30/	3ч	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 weeks
<b>Избираеми дисциплини 1/2</b>													
7	35-00-11	Генетично модифицирани храни	15	8	—	7	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Genetically Modified Foods
8	35-00-12	Биоразградими материали и опаковки	15	8	—	7	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Biodegradable Materials and Packaging
<b>ОБЩО</b>			<b>151</b>	<b>83</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>4/2/1</b>	<b>1</b>	<b>5,5</b>	<b>24,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 151</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>302</b>	<b>159</b>	<b>23</b>	<b>120</b>	<b>8/3/1</b>	<b>3</b>	<b>11,0</b>	<b>49,0</b>	<b>60,0</b>	<b>12</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 302</b>

№	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)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	35-00-13	Диетология	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Dietetics
2	35-00-14	Специални диети и режими	23	15	8	—	И	—	1,0	2,5	3,5	Да	Special Diets and Regimens
3	35-00-15	Хранителни добавки	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	3,5	4,5	Да	Dietary Supplements
4	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
5	35-00-17	Профилактично хранене	23	15	—	8	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Preventive Nutrition
6	21-01-07	Нетермични процеси и технологии	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Non-thermal Processes and Technologies
7	35-00-10	Учебна практика - 2 седмици	/30/	—	—	/30/	3ч	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement – 2 weeks
<b>ОБЩО</b>			<b>145</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>39</b>	<b>4/2</b>	<b>2</b>	<b>6,0</b>	<b>24,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL 145</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
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	35-00-19	Спортни тренировъчни програми и хранителни режими	23	8	—	15	И	—	1,0	2,0	3,0	Да	Sports Training Programmes and Dietary Regimens
4	32-00-12	Нови храни	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Novel Foods
5	35-00-20	Преддипломен стаж - 4 седмици	/60/	—	—	—	ТО	—	—	4,0	4,0	—	Pre-graduation Internship – 4 Weeks
6	35-00-21	Държавен изпит /Дипломна работа	/125/	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination /Bachelor Thesis
<b>ОБЩО</b>			<b>99</b>	<b>53</b>	<b>8</b>	<b>38</b>	<b>3/2</b>	<b>2</b>	<b>4,0</b>	<b>26,0</b>	<b>30,0</b>	<b>4</b>	<b>TOTAL 99</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>244</b>	<b>143</b>	<b>24</b>	<b>77</b>	<b>7/4</b>	<b>4</b>	<b>10,0</b>	<b>50,0</b>	<b>60,0</b>	<b>10</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR 244</b>
<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>			<b>1114</b>	<b>538</b>	<b>115</b>	<b>461</b>	<b>28/16/6</b>	<b>17</b>	<b>42,0</b>	<b>198,0</b>	<b>240,0</b>	<b>46</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY 1114</b>

## 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 – **45** с общ хорариум **2145 часа (97,3%)**;
- избираеми дисциплини – **2** от **5** с общ хорариум **60 часа (2,7%)**;
- факултативни дисциплини – **2** 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 – 28; текущи оценки – 16; преддипломен стаж – 120 часа; държавен изпит /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 Г. Добрев)

## VII. НАУЧНОИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо известяване 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 № 2/30.01.25);
- 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 С. Алексиева)

## Структура на учебния план за обучение на специалност „ХРАНИ, ХРАНЕНЕ И ДИЕТИКА“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I. ПРИРОДНИ НАУКИ</b>			
1	Биоресурси и биосистеми	45 (20,4%)	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	Микробиология	60	един
7	Екология и охрана на труда	60	един
8	Биохимия	60	един
<b>II. МАТЕМАТИКО-СТАТИСТИЧЕСКИ</b>			
1	Приложна математика	90 (4,1%)	един
2	Статистика и обработка на данни	45	един
<b>III. ПРИЛОЖНА ИНФОРМАТИКА</b>			
1	Информационна техника и технологии	90 (4,1%)	един
2	Компютърното зрение и изкуствен интелект	45	един
3			
<b>IV. ХУМАНИТАРНИ</b>			
1	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	90 (4,1%)	три
2	Физическо възпитание и спорт	120/	два
3	Етика в науката и бизнеса	(30)	един
<b>V. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>			
1	Бранд мениджмънт	105 (4,8%)	един
2	Бизнес икономика	60	един
3	Бизнес мениджмънт	45	един
		(30)	един
<b>VI. ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРНИ</b>			
1	Опаковки и опаковъчна техника	570 (25,8%)	един
2	Хранителна физикохимия	45	един
3	Добавки в храните	60	един
		60	един

4	Хранителна химия	45	един
5	Сензорен анализ	45	един
6	Системи за самоконтрол при производството на храни	45	един
7	Екология на храненето	60	един
8	Хранителна микробиология	60	един
9	Управление на качеството	30	един
10	Генетично модифицирани храни	30	един
11	Биоразградими материали и опаковки	(30)	един
12	Нетермични процеси и технологии	45	един
13	Отговорно и устойчиво управление	45	един
<b>VII. СПЕЦИАЛНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>			
		<b>810 (36,7%)</b>	
1	Въведение в храните, храненето и диетологията	30	един
2	Физиология на храненето	60	един
3	Технология на храните	60	един
4	Нутрициология	60	един
5	Хигиена на храненето	45	един
6	Технология на напитките	60	един
9	Ферментационни процеси в храните	45	един
10	Технология на диетичните храни	60	един
11	Учебна практика	/120/	два
12	Диетология	60	един
13	Специални диети и режими	45	един
14	Хранителни добавки	45	един
15	Хранене при непоносимости и алергии	45	един
16	Профилактично хранене	45	един
17	Разработване и стандартизация на храни	60	един
18	Спортни тренировъчни програми и хранителни режими	45	един
19	Нови храни	45	един
20	Преддипломен стаж	/120/	един
21	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/	един
		<b>ОБЩО</b>	<b>2205</b>

Изучавани дисциплини на специалност „ХРАНИ, ХРАНЕНО И ДИЕТЕТИКА“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>		
1	Приложна математика	2145
2	Биоресурси и биосистеми	45
3	Неорганична и органична химия	45
4	Въведение в специалността	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	Хранителна микробиология	60
26	Хигиена на храненето	45
27	Компютърното зрение и изкуствен интелект	45
28	Технология на напитките	60

29	Екология на храненето	60
30	Системи за самоконтрол при производството на храни	45
31	Ферментационни процеси в храните	45
32	Технология на диетичните храни	60
33	Учебна практика	/120/
34	Диетология	60
35	Специални диети и режими	45
36	Хранителни добавки	45
37	Хранене при непоносимости и алергии	45
38	Профилактично хранене	45
39	Нетермични процеси и технологии	45
40	Отговорно и устойчиво управление	45
41	Разработване и стандартизация на храни	60
42	Спортни тренировъчни програми и хранителни режими	45
43	Нови храни	45
44	Преддипломен стаж	/120/
45	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/
<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 2 от 5</b>		
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
<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>		
1	Физическо възпитание и спорт	(90/)
2	Специализиран чужд език*/ Български език за чужденци**	/60/ /30/
<b>ОБЩО</b>		<b>2205</b>