



1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
9	Медицина на бедствените ситуации	5	5	30	15	15		2,3									30	2,3	
																	15	15	
10	Спорт	1,2,3,4,5	1,2	150	0	150		8,5	30	2,8	30	1,4	30	1,4	30	1,4	30	1,5	
									0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	
11	<b>Основи на храненето:</b>																		
	11.1 Физиология и биохимия на храненето	2	2	45	30			3,5			60	3,5							
											30	30							
	11.2 Хранене по време на жизнения цикъл, физиологични норми	2	2	60	30			4,2			60	4,2							
											30	30							
	11.3 Биологична, хранителна и хигиенна характеристика на храните	3	3	75	45	15		5,5					75	5,5					
													45	30					
	11.4 Заболявания свързани с храна и хранене	4	4	60	45			4,9							60	4,9			
															45	15			
	11.5 Лечебно и диетично хранене	4	4	60	30			4,2							45	4,2			
															30	15			
12	<b>Качество и безопасност на храните:</b>																		
	12.1 Хранителна химия	2	2	60	45	15		5,0			60	5,0							
											45	15							
	12.2 Биологично активни добавки в храните	5	5	30	15	15		2,3									30	2,3	
																	15	15	
	12.3 Микробиология на храните	2	2	45	30	15		3,5			45	3,5							
											30	15							
	12.4 Токсикология на храните	3	3	30	20	10		2,3			30	2,3							
											20	10							
	12.5 Паразитология	2	2	30	20	10		2,4			30	2,4							
											20	10							
	12.6 Технология на производството на храна и хранителни продукти	3	3	75	45	30		5,5					60	5,5					
													45	15					
	12.7 Системи за безопасност на храните	4	4	60	30			4,2							60	4,2			
															30	30			
13	<b>Организация на храненето:</b>																		
	13.1 Законодателство в областта на храните и храненето	3	3	45	30			3,5							45	3,5			
															30	15			
	13.2 Организация на болнично, институционално и извъндомашно хранене, кетъринг	4	4	60	30			4,2							45	4,2			
															30	15			



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
3	Специализирана мед. терминология по англ., немски и френски език в областта на здравните грижи	2,3		60					1,0											
<b>ВСИЧКО ЧАСОВЕ (задължителни, избираеми и факултативни):</b>				<b>3 590</b>																

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНА ПРАКТИКА И ПРЕДДИПЛОМЕН СТАЖ ПО СЕМЕСТРИ И ЧАСОВЕ**

	I семестър	II семестър	III семестър	IV семестър	V семестър	VI семестър	Всичко
	15 седм. по 0 ч.	седм. по 10	15 седм. по 12 ч.	15 седм. по 12 ч	15 седм. по 14 ч	15 седм. по 40 ч.	
<b>1. Обща технология: от тях:</b>						<b>200</b>	<b>200</b>
Кабинет практическо обучение		150	162	132	85		529
Студентски стол			12				12
Стол в учреждение					10		10
<b>2. Диетична технология: от тях:</b>						<b>400</b>	<b>400</b>
Болнична кухня				48	15		63
Кухня болнично хранене-кейтеринг					5		5
Център за хемодиализа			6				6
<b>3. Хранене на различни възрастови групи</b>						<b>130</b>	<b>130</b>
Детска млечна кухня					25		25
Детска ясла					10		10
ЦДГ					10		10
Ученически стол					10		10
Дом за стари хора					5		5
Домашен социален патронаж					5		5
<b>4. Предпазно професионално хранене</b>						<b>50</b>	<b>50</b>
КЦМ					10		10
Санаториуми, профилакториуми					10		10
<b>5. Хранене на спортисти</b>					<b>5</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
Стол спортно училище					5		5
<b>6. Лятна учебна практика след II семестър</b>							<b>60</b>

- |                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. Основи на храненето               | 3,0 |
| 2. Качество и безопасност на храните | 4,0 |
| 3. Организация на храненето          | 3,0 |

Учебният план е приет на АС на МУ Пловдив /Протокол № 8 от 27.11.2014 г.