



Факултет по обществено здраве
4002 Пловдив, бул. В. Априлов № 15 А
тел.: 032 60 27 81
e-mail: dean@fph.mu-plovdiv.bg



Faculty of Public Health
15A, Vasil Aprilov Blvd, 4002 Plovdiv
phone: 00359 32 60 27 81
e-mail: dean@fph.mu-plovdiv.bg

УТВЪРЖДАВАМ:

ПРОФ. Д-Р АНГЕЛ УЧИКОВ ДМИ
Ректор на МУ-Пловдив

УТВЪРЖДАВАМ:

ПРОФ. Д.Н. ИНЖ. ГАЛИН ИВАНОВ
Ректор на УХТ-Пловдив

УЧЕБЕН ПЛАН

НА

СПЕЦИАЛНОСТ „ДИЕТЕТИКА“

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ „ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ“

Образователно-квалификационна степен „Магистър“

Професионална квалификация

„Диетолог“

Срок на обучение: 2 години (4 семестъра)

Форма на обучение: Редовно

Учебният план е

приет на Факултетен съвет на ФОЗ, МУ-Пловдив с Протокол № 03 / 03.04.2025г.
одобрен от Академичен съвет на МУ-Пловдив с Протокол № ...4... / 15.05.2025г.
одобрен от Академичен съвет на УХТ-Пловдив с Протокол № ..15.. / 05.12.2024г.

Влиза в сила от учебната 2025/2026 год.



МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ

ФАКУЛТЕТ ПО ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ

Учебен план на специалност
„Диететика”

Факултет по Обществено здраве

Професионално направление

7.4. Обществено здраве

Специалност

Диететика

Форма на обучение

Редовно обучение

Утвърден с протокол на АС на Медицински университет-Пловдив

№..... / 07.04.2025г.

Ректор: Проф. д-р Ангел Учиков, дмн

Утвърден с протокол на ФС на Факултета по обществено здраве, МУ-Пловдив

№ 03 / 03.04.2025г.

Декан: Проф. д-р Мария Семерджиева, дм

Утвърден с протокол на АС на Университет по хранителни технологии-Пловдив

№..... /2025г.

Ректор: Проф. д.н. инж. Галин Иванов

Анотация

Обучението по специалността „Диететика“ има за цел да изгради у обучаваните общи и професионални специфични умения в областта на храненето и диететиката с профилактична и терапевтична насоченост. Обучението е съобразено с Европейските директиви за получаване на образователна степен „Магистър“, определящи съдържанието на професионалната компетентност и на видовете дейности, които студентите трябва да овладеят. То напълно отговаря на мисията, целите и задачите, обявени в Стратегията за развитие на МУ-Пловдив. Организацията на обучението е в съответствие с поставените цели, задачи и капацитет на университета. Обучението се извършва в три основни области: фундаментална, специална и практическа подготовка с продължителност 4 семестъра.

Обучението в тази магистърска програма има мултидисциплинарен характер и цели формиране на професионални умения и навици в следните основни направления:

Общи умения – комуникативни умения, компютърна грамотност, познаване строежа и функциите на човешкото тяло, промоция на здравословното хранене, национално и европейско законодателство в областта на храните и храненето.

Специфични професионални умения – ползване на съвременните методи и подходи за оценка на хранителния прием и статус и контрол на храните, за връзката между храненето и болестите, здравния риск и превенцията на болестите, диетотерапия, оценка на риска и безопасността на храните, както и необходимите специфични професионални умения, даващи възможност за самостоятелна работа и изпълнение на различни дейности.

Познаване на конкретните условия – здравеопазна система, етични, морални и законови норми, ролята на другите професионалисти от мултидисциплинарния екип.

От своя страна отделните учебни дисциплини формират умения в следните насоки:

Задължителни дисциплини - дават основа за изучаване на обществените и здравните науки с насоченост към храненето и диететиката.

Клинични дисциплини – познания за основните патологични процеси и болестни състояния с оглед хранителната превенция и диетотерапията.

Специални дисциплини – осигуряват необходимите специфични знания в областта на храненето и диететиката.

Осигурен е пълен достъп (за студенти и кандидат-студенти) до информационни източници относно предлаганото обучение (програма) и възможностите за следващо развитие.

Професионална квалификация

Диетолог

Равнище на квалификация

ОКС „Магистър”

Специфични изисквания за достъп (прием)

Кандидатите трябва да притежават образователно-квалификационна степен „Бакалавър” или „Магистър“ в някои от следните области на висше образование и професионални направления: 4.3 Биологически науки (Биология, Екология, Биология и химия, Молекулярна биология, Биоинформатика); 5. Технически науки: 5.11 Биотехнологии и 5.12 Хранителни технологии; 7. Здравеопазване и спорт (ПН 7.1. Медицина, 7.2. Дентална медицина, 7.3 Фармация, 7.4. Обществено здраве, 7.5. Здравни грижи) и др.

Правилникът за прием на студенти в университета ежегодно се актуализира и утвърждава от Академичния съвет, публикува се на сайта на университета и се разпространява чрез „Справочник за кандидат-студенти” на МУ-Пловдив.

Приемът на магистри се утвърждава с решения на Академичния съвет за всяка учебна година.

Ред за признаване на предходно обучение

Представена диплома за завършено образование по посочената ОКС и съответна специалност.

Квалификационни изисквания и правила за квалификация

За придобиване на квалификацията са необходими **3150** учебни часа и **120** кредита. Получават се и допълнителни кредити от избираеми и факултативни дисциплини.

Профил на програмата (специалността)

Магистърската програма е ориентирана в три основни области: фундаментална, специална и практическа подготовка.

Основни резултати от обучението

След завършване на обучението, магистърът по „Диететика” трябва да притежава общи и специални знания и умения, насочени към оценка и анализ на хранителния прием, разработване на препоръки и менюта за здравословно хранене на отделни групи от населението и организирани колективи, разработване на препоръки за хранителни превенция при различни заболявания, разработване и прилагане на индивидуални диетични режими при различни заболявания.

Обучението е насочено към формирането на висококвалифицирани специалисти, подготвени за работа в реални условия на динамично променяща се здравна система, медицинска наука и практика.

Професионален профил на завършилите с примери

Завършилите магистърска програма по „Диететика“ биха могли да се реализират успешно като:

- диетолози в лечебни заведения и центрове за рехабилитация и продължаващо лечение, в учебни, производствени и болнични столове, детски градини и ясли, спортни школи, уелнес и фитнес центрове, старчески домове, санаториуми и др.;
- специалисти по хранене в диагностично-консултативни центрове, спортни центрове, центрове за оптимизиране на теглото, профилакториуми;
- санаториуми и клиники; в научни лаборатории/институции, иновационни центрове и лаборатории по храни и хранене, хранителни предприятия;
- консултанти по хранене във фитнес, СПА, уелнес и естетични центрове; в търговски и фармацевтични фирми/вериги за храни, напитки и/или хранителни добавки;
- участват в екипи по разработване на планове и стратегии, свързани с хранителната политика;
- ръководители в научно-изследователски колективи и центрове
- да осъществяват научна и учебно-преподавателска дейност в съответните професионални направления.

Възможности за продължаване на обучението

В докторантска програма „Обществено здраве“ към професионално направление 7.4. Обществено здраве.

Диаграма на структурата на курсовете с кредити

Легенда:

Аудиторни часове в семестъра: АО – общ брой, от тях Л – за лекции; С – за семинарни (упражнения)

Извънаудиторни часове в семестъра: ИО – общ брой, СП – за самостоятелна работа/подготовка, РЗ – работа по задание /курсова работа, реферат, проект/

К – ECTS кредити; ФИ – форма на изпитване (със стойности И – изпит, Т – текуща оценка, З – заверка, П – продължава следващ семестър)

№	Код по ECTS	Учебен курс/дисциплина	Аудиторни			Извънаудиторни			К	ФИ
			АО	Л	С	ИО	СП	РЗ		
1	2	3	4	5	6	10	11	12	16	17
Задължителни учебни дисциплини 1-ви семестър										
1.		Наука за хранене и диететика	40	35	5	80	40	40	4	И
2.		Анатомия	30	20	10	90	60	30	4	И
3.		Физиология на храненето	40	30	10	80	60	20	4	И
4.		Биохимия на храненето	40	25	15	80	60	20	4	И
5.		Клинична лаборатория	30	20	10	30	25	5	2	И
6.		Хранознание	60	40	20	120	80	40	6	И
7.		Психология на храненето	20	15	5	40	35	5	2	И
8.		Информационни технологии в храненето	40	20	20	80	60	20	4	И
Общо за 1-ви семестър			300			600			30	
Задължителни учебни дисциплини 2-ри семестър										
1.		Хранене при различни групи от населението	60	40	20	120	70	50	6	И
2.		Оценка на хранителен прием	40	20	20	50	30	20	3	И

3.	Лекарствена безопасност и хранене	30	20	10	30	20	10	2	И
4.	Алтернативно хранене. Ентерално и парентерално хранене	40	30	10	50	30	20	3	И
5.	Нутригеномика Персонализирано хранене	30	20	10	60	40	20	3	И
6.	Заболявания, свързани с храни и хранене	60	40	20	120	70	50	6	И
7.	Социална компетентност в общуването и етикет	20	15	5	40	30	10	2	И
8.	Хранителна епидемиология. Нормативна уредба в областта на храните и храненето	40	30	10	50	30	20	3	И
9.	Съвременни аспекти на хранителната терапия	20	20	-	40	30	10	2	И
Общо за 2-ри семестър		340			560			30	

Задължителни учебни дисциплини 3-ти семестър

1.	Храненето в етиологията и превенцията на заболяванията на храносмилателната система	30	20	10	30	20	10	2	И
2.	Диетотерапия при заболявания на храносмилателната система	30	20	10	30	20	10	2	И
3.	Храненето в етиологията и превенцията на ендокринните заболявания	30	20	10	30	20	10	2	И
4.	Диетотерапия при заболявания на ендокринната система	30	15	15	30	20	10	2	И
5.	Храненето в етиологията и превенцията на сърдечно-съдови заболявания	30	20	10	30	20	10	2	И
6.	Диетотерапия при сърдечно-съдови заболявания	30	10	20	30	20	10	2	И
7.	Храненето в етиологията и превенцията на бъбречните заболявания. Хранителни анемии	30	20	10	30	20	10	2	И
8.	Диетотерапия при бъбречни заболявания	20	10	10	10	5	5	1	И
9.	Хранене и заболявания на ОДА	30	20	10	60	40	20	3	И
10.	Хранене и ракови заболявания. Хранене при химиотерапия	30	20	10	60	30	30	3	И
11.	Хранителни алергии и хранителна непоносимост. Хранене и имунитет	40	30	10	80	50	30	4	И

12.	Лечебно хранене при инфекциозни, кожни заболявания и заболявания на нервната система	15	10	5	15	10	5	1	И
13.	Технология на храни	45	30	15	75	30	45	4	И
Общо за 3-ти семестър		390			510			30	
Задължителни учебни дисциплини 4-ти семестър									
1.	Преддипломен стаж по изграждане на диетични режими при различни групи от населението	120	-	120	105	-	105	7.5	3
2.	Преддипломен стаж по обща и клинична диететика	120	-	120	105	-	105	7.5	3
Общо за 4-ти семестър		240			210			15	
Форми на дипломиране:									
<i>Държавен изпит</i>									
1. Хранене при различни групи от населението								7.5	И
2. Обща и клинична диететика								7.5	И
								15	
ОБЩО ЗА ЦЕЛИЯ КУРС НА ОБУЧЕНИЕ:					3 150 ч.			120	
Избираеми дисциплини									
1.	Взаимодействия между храни и лекарства	20	20	-	30	20	10	2	И
2.	Хранителни добавки	20	20	-	30	20	10	2	И
3.	Емоционално хранене	20	15	5	30	15	15	2	И
4.	Мениджмънт на конфликтите	20	10	10	30	20	10	2	И
5.	Създаване на нови диетични продукти	20	15	5	30	20	10	2	И
Факултативни дисциплини									
1.	Нутрикозметика	20	20	-	30	20	10	2	И
2.	Съвременни езици, специализирана терминология и комуникации (английски, немски, френски)	30	-	30	30	15	15	2	И

***Забележка:** Студентите могат да избират до 2 избираеми дисциплини за целия курс на обучение (втори и/или четвърти семестър). **Всяка избираема и факултативна дисциплина носи допълнителни кредити.**

Правила за изпитите, оценяване и поставяне на оценки

По време на обучението по всяка дисциплина оценяването и текущият контрол се осъществяват посредством изпълнение на задания - решаване на клинични казуси, тестове, колумквиуми, презентации, задания, реферати, разработване на курсови проекти. В края на обучението по дисциплината заключителният контрол е тест/реферат/проект/ и/или писмен и устен изпит.

Изисквания за завършване

До явяване на държавни изпити се допускат студентите, които са положили успешно всички семестриални изпити по задължителните и избираеми дисциплини, и са провели пред-дипломен стаж.

Дипломиране с държавни изпити по специалността.

Дипломиране с държавни изпити по:

1. Хранене при различни групи от населението – *практически и теоретичен изпит*
2. Обща и клинична диететика – *практически и теоретичен изпит*

Форма на обучение

Редовно обучение

Директор на програма и/или еквивалентен отговорник

Декан: Проф. д-р М. Семерджиева, дм

Ръководител катедра „Хигиена“: Доц. д-р Ст. Харизанова, дм