



МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ

Утвърждавам:
Ректор на МУ Пловдив
/проф. д-р М. Мурджева, дм, мнм/

Влиза в сила от уч. 2020/2021 г.

УЧЕБЕН ПЛАН

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ "ЗДРАВНИ ГРИЖИ"
СПЕЦИАЛНОСТ "ИНСТРУКТОР ДИЕТИЧНО ХРАНЕНЕ"
Образователно-квалификационна степен "Професионален бакалавър "
Професионална квалификация "Инструктор диетично хранене"
Срок на обучение: 3 години (6 семестъра)
Форма на обучение: редовна

№	Учебни дисциплини	Изучава се в сем.	Изпит / Сем.	Часове				Извън аудиторна заетост	Кредити	Семестри											
				Изпит	Всичко	Лекции	Упр.			Практ. обуч.	I		II		III		IV		V		VI
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
A	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ																				
1	Анатомия на човека	1	1	30	15	15		165	6.5	30	6.5										
										15	15										
2	Физиология на човека	1	1	30	15	15		165	6.5	30	6.5										
										15	15										
3	Организация на дейността на персонала в хранителен обект и поддържане на работната среда	1	1	45	30	15		150	6.5	45	6.5										
										30	15										
4	Латински език с медицински термини	1	1	30	0	30		30	2.0	30	2.0										
										0	30										
5	Чужд език	1,2	1,2	60	0	60		30	2.0	30	1.0	30	1.0								
										0	30	0	30								
6	Класификация и идентификация на хранителните продукти	1	1	45	30	15		165	7.0	45	7.0										
										30	15										
7	Спорт	1,2	1,2	60	0	60			2.0	30	1.0	30	1.0								
										0	30	0	30								
8	Физиология и биохимия на храненето	2	2	45	30	15		120	5.5			45	5.5								
												30	15								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
9	Химия на храните	2	2	30	20	10		75	3.5			30	3.5						
											20	10							
10	Оценка на хранителен прием	2	2	45	15	30		90	4.5			45	4.5						
											15	30							
11	Микробиология на храните	2	2	30	25	5		65	3.0			30	3.0						
											25	5							
12	Медицинска паразитология	2	2	30	20	10		65	3.0			30	3.0						
											20	10							
13	Обща клинична диететика 1 част	2	2	45	30	15		90	4.5			45	4.5						
											30	15							
14	Хигиена и екомедицина	3	3	15	10	5		60	2.5				15	2.5					
													10	5					
15	Заболявания свързани с храни и хранене	3	3	30	15	15		75	3.5				30	3.5					
													15	15					
16	Обща клинична диететика 2 част	3	3	30	15	15		75	3.5				30	3.5					
													15	15					
17	Кърмене	3	3	15	10	5		60	2.5				15	2.5					
													10	5					
18	Токсикология на храните	3	3	15	10	5		60	2.5				15	2.5					
													10	5					
19	Детски болести	3	3	45	30	15		90	4.5				45	4.5					
													30	15					
20	Отчетност и калкулации	3	3	15	5	10		30	1.5				15	1.5					
													5	10					
21	Вътрешни болести 1 част	3	3	30	26	4		105	4.5				30	4.5					
													26	4					
22	Вътрешни болести 2 част	4	4	30	25	5		105	4.5						30	4.5			
															25	5			
23	Диетично, клинично хранене	4	4	45	30	15		105	5.0						45	5.0			
															30	15			
24	Нормативна база в областта на храненето	4	4	15	10	5		60	2.5						15	2.5			
															10	5			
25	Етика по хранителната верига	4	4	15	10	5		60	2.5						15	2.5			
															10	5			
26	Хранене при бременност,кърмене, менопауза	4	4	45	30	15		120	5.5						45	5.5			
															30	15			
27	Взаимодействие с храни и лекарства	4	4	30	30	0		120	5.0						30	5.0			
															30	0			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
28	Психология на храненето	5	5	15	10	5		90	3.5								15	3.5	
29	Хранене при специфични състояния	5	5	30	20	10		195	7.5								10	5	
30	Геродиететика	5	5	15	10	5		60	2.5								20	10	
31	Епидемиология	5	5	15	10	5		60	2.5								15	2.5	
32	Организация на болнично, институционално и извъндомашно хранене, кетъринг	5	5	15	5	10		90	3.5								10	5	
33	Хранене при спортисти	5	5	30	20	10		60	3.0								5	10	
34	Нутригеномика	5	5	15	10	5		60	2.5								30	3.0	
35	Учебна практика 1 - ва част	2	2	120			120	4.0			120	4.0							
36	Учебна практика 2 - ра част	3	3	150			150	5.0					150	5.0					
37	Учебна практика 3 - та част	4	4	150			150	5.0							150	5.0			
38	Учебна практика 4 - та част	5	5	150			150	5.0									150	5.0	
39	Преддипломен стаж	6	6	800			800	20.0											800
* Часовете на преддипломния стаж са 800 академични часа, които са равни на 600 астрономически часа																			
А	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ			2405	571	464	1370												
Б	ИЗБИРАЕМИ УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ			180	125	55		9.0											
1	Социална компетентност в общуването, етикет	1	1	20	15	5		10	1.0	20	1.0								
2	Информационни технологии	2	2	20	0	20		10	1.0			20	1.0						
3	Психология на здравето	2	2	20	20	0		10	1.0			0	20						
4	Специализиран курс по профилирана медицинска терминология и комуникация	3	3	20	0	20		10	1.0					20	1.0				
5	Функционални храни и хранителни добавки	3	3	20	20	0		10	1.0					0	20				
6	Култура и традиции на храненето	4	4	20	10	10		10	1.0							20	1.0		
7	Здравословно хранене, хранителен баланс и дисбаланс	4	4	20	20	0		10	1.0							10	1.0		
																20	0		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
8	Хранене на онкоболни	5	5	20	20	0		10	1.0								20	1.0	
9	Хранителни алергии и хранителна непоносимост	5	5	20	20	0		10	1.0								20	1.0	
																	20	0	
В	ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ			40	30	10			2.0										
1	Управление на човешките ресурси, на качество, на времето	3	3	20	20	0		10	1.0				20	1.0					
2	Специализиран курс по превод на медицинска литература на чужд език	4	4	20	10	10		10	1.0								20	1.0	
																	10	10	
	ВСИЧКО ЧАСОВЕ (задължителни, избираеми и факултативни):			2 625	726	529	1370												

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.	5 седм. по 8 ч.	5 седм. по 10 ч.	15 седм. по 10 ч.	15 седм. по 10 ч.	15 седм. по 40 ч.	
1	Обща и клинична диететика:							
	Кабинет практическо обучение		60	30	30	30		150
	Студентски стол		20					20
	Болнична кухня		20			80	200	300
	Кухня болнично хранене - кетъринг		20					20
2	Хранене на различни възрастови групи							
	Детска млечна кухня			40			200	240
	Детска ясла			40				40
	ДГ			40				40
	Ученически стол				40			40
	Дом за стари хора				20			20
	Социален патронаж				20		200	220
	Социална трапезария				20			20
3	Предпазно професионално хранене							
	СБР				20			20
4	Хранене на спортисти							
	Стол спортно училище					40		40
	Всичко часове:		120 ч.	150 ч.	150 ч.	150 ч.	600 ч.	1170 ч.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Държавни изпити:

- | | |
|--|-----|
| 1. Основи на храненето | 3.0 |
| 2. Вътрешни болести. Диетично, клинично хранене. | 4.0 |
| 3. Хранене при специфични и физиологични състояния | 3.0 |

Учебният план е приет на АС на МУ Пловдив /Протокол № 7 /18.06.2020 г.