

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

Приет с решение на АС Протокол № 9/04.07.2016 г.  
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 33/01.06.2018)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д-р инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н  
на специалност: шифър 3.08  
„ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЬОРСТВО“

C U R R I C U L U M  
of Programme: Code 3.08  
„HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT“

Професионална област: Professional Field:	<b>3. СОЦИАЛНИ, СТОПАНСКИ И ПРАВНИ НАУКИ</b> <b>3. SOCIAL, ECONOMIC AND LAW SCIENCES</b>
Професионално направление: ISCED 2011 – Code:	<b>3.9 ТУРИЗЪМ</b> <b>81 PERSONAL SERVICES</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>БАКАЛАВЪР</b> <b>BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>управител в ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО</b> <b>HOTEL AND RESTAURANT MANAGER</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години</b> <b>4 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА*</b> <b>FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*</b>

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Придобилите образователно - квалификационната степен „**бакалавър**”, специалност „**Хотелиерство и ресторантьорство**”, притежават задълбочени фундаментални технологични, икономически и управленски, както и широко професионални знания в областта на хотелиерството и ресторантьорството.

Бакалавърът по „Хотелиерство и ресторантьорство” е **експерт, подготвен** да планира, организира, ръководи и контролира дейностите, свързани с обслужването на туристите, да познава технологичните процеси в хотела и ресторанта: организацията, управлението и техниката; науката за хранене и съвременните маркетингови и рекламни концепции; съвременните изисквания за качество и безопасност в храненето и туризма.

Дипломираният бакалавър по „Хотелиерство и ресторантьорство” **умее**: да осъществява контрол върху суровини, готова кулинарна, сладкарска продукция и напитки; да управлява технико-технологичните процеси, да създава нови продукти в храненето и туризма; да осъществява контрол върху качеството и безопасността на храните и туристическите услуги; да прилага съвременните принципи на здравословно хранене; да контролира експлоатацията на машините,апаратите и инсталациите, използвани в туристическата индустрия; да

организира туристически услуги в хотела и ресторанта; да създава благоприятен социално-психологически климат във фирмата и да работи в екип; да участва в маркетингова и рекламна дейност; да анализира организационно-икономическото състояние на фирмата; да избира оптимална бизнес-стратегия в конкретна бизнес среда. Да организира и управлява дейности свързани с технологията и организацията на работа във всички сектори на хотел - ресторантския комплекс.

Управителите по “Хотелиерство и ресторантьорство” ще **могат** да направят прогресивна кариера в широк кръг от хотелиерски организации, както международни корпорации, така и независими хотел - ресторанти; да работят като висококвалифицирани ръководители в: системата на туризма, в специализирани търговски и производствени единици; в научно- изследователски и консултантски дейности в областта на технологията, проектирането и организацията в системата на храненето в туризма; в служби, фирми и организации за контрол; в образованието - при подготовката на кадри за хотелиерството и ресторантьорството.

С придобитите знания и умения, завършилите имат възможност за организиране на собствен бизнес в хотелиерството и ресторантьорството.

## II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Учебна практика		Производствена практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	I сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	Подготовка	Провеждане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	5	5	(4)	(3)	-	-	-	-			40	12	52
II	15	15	5	5	(6)	-	-	(4)	-	-			40	12	52
III	15	15	5	5	-	-	(4)	(4)	-	-			40	12	52
IV	15	10	5	3	-	-	(4)	-	-	4	2(8)	1	40	1	41

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 PROGRAMME: HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT  
 Education and Qualification Degree: bachelor (4 Years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>						<b>1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	20.05	Микроикономика	60	30	30	-	И	-	5,0		Microeconomics
2	21.02	Висша математика	60	30	30	-	И	-	5,0		Higher Mathematics
3	19.02	Въведение в туризма	30	30	-	-	И	-	3,5		Introduction to Tourism
4	23.01	Информационна техника и технология	45	15	-	30	И	-	5,0		Information Technique and Technologies
5	07.06;07.07; 07.08;07.09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	30	-	-	30	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	2,0		Physical Training and Sport
8	19.42	Учебна практика	(105)	-	-	-	-	-	3,5		Practical Training
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional subjects</b>					
9		1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни									
<b>ОБЩО</b>			<b>255</b>	<b>105</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4/2</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>						<b>1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	20.08	Макроикономика	60	30	30	-	И	-	5,0		Macroeconomics
2	23.04	Статистика	45	15	-	30	ТО	-	4,0		Statistics
3	20.06	Основи на управлението	60	30	30	-	И	-	5,0		Management Basics
4	19.13	Туристически ресурси	60	30	30	-	И	-	5,0		Tourist Resources
5	07.06;07.07; 07.08;07.09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	30	-	-	30	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ Български език за чуждестранни студенти**	30	-	-	30	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian Language for International Students**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	2,0		Physical Training and Sport
8	19.42	Учебна практика	(90)	-	-	-	-	-	3,0		Practical Training
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional subjects</b>					
9		1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни									
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>105</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>3/3</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>540</b>	<b>210</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>7/5</b>	<b>0/0</b>	<b>60,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>						<b>2nd YEAR, 3rd SEMESTER(15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.31	Счетоводство	60	30	30	-	И	-	4,0		Accounting
2	19.115	Нормативно-правна уредба в туризма и фирмено право	60	30	30	-	И	-	4,0		Tourism and Company Law and Regulations
3	11.28	Финанси	60	30	30	-	И	-	4,0		Finances
4	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75	45	30	-	И	-	6,5		Tourism Marketing and Advertising
5	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ Български език за чуждестранни студенти**	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian Language for International Students**
7	19.42	Учебна практика - ресторант	(165)	-	-	-	-	-	5,5		Practical Training –Restaurant
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional subjects</b>
8		1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни									
9	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)		Physical Training and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>135</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>						<b>2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	60	30	30	-	И	-	5,0		Tourism Human Resource Management
2	19.114	Организация и управление на хотелиерството	60	30	30	-	И	-	5,0		Hotel Operations and Management
3	19.113	Организация и управление на ресторантьорството	60	30	30	-	И	-	5,0		Restaurant Operations and Management
4	19.04	Стокосъзнание на храни и напитки	75	45	-	30	И	-	5,0		Food and Beverage Commodities
5	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ Български език за чуждестранни студенти**	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian Language for International Students**
7	19.82	Производствена практика	(120)	-	-	-	-	-	4,0		Practical Placement
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional subjects</b>
8		1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни									
9	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)		Physical Training and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>315</b>	<b>135</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>4/2</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>630</b>	<b>270</b>	<b>210</b>	<b>150</b>	<b>8/4</b>	<b>0/0</b>	<b>60,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>						<b>3rd YEAR, 5th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	19.06	Основни на кулинарната технология	75	45	-	30	И	-	6,0		Basics of Culinary Technology
2	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	45	-	30	И	-	6,0		Hotel and Restaurant Technological Equipment
3	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30	15	-	И	-	4,0		Food Safety and Food Law
4	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
5	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian language for international students**
6	19.82	Производствена практика	(120)	-	-	-	-	-	5,0		Practical Placement
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>						<b>Elective subjects (1 out of 3)</b>					
7	11.06	Социална психология и поведение на потребителя	45	30	15	-	TO	-	5,0		Social Psychology and Tourist Behaviour
	19.71	Регионално развитие и туризъм	45	30	15	-	TO	-	3,0		Regional Development and Tourism
	07.35	Специализиран превод и терминообразуване в туризма	45	30	15	-	TO	-	3,0		Specialised Interpretation and Terms in Tourism
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional subjects</b>					
8		Избор на една дисциплина, от изучаваните в семестъра на други специалности									
<b>ОБЩО</b>			<b>300</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>3/3</b>	<b>0/0</b>	<b>30/31</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>						<b>3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	19.01	Технология на кулинарната продукция	60	30	-	30	И	-	6,0		Culinary Technology
2	19.102	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	60	30	30	-	TO	-	4,0		Systems for providing favourable conditions at tourist facilities
3	19.101	Организация и технология на ол инклузив	60	30	30	-	И	-	6,0		Organization of all-inclusive
4	19.63	Дизайн на ястия	30	15	-	15	TO	-	3,0		Food Design
5	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian Language for International Students**
7	19.82	Производствена практика	(150)	-	-	-	-	-	5,0		Practical Placement
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional subjects</b>					
8		Избор на една дисциплина, от изучаваните в семестъра на други специалности									
<b>ОБЩО</b>			<b>270</b>	<b>105</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>2/4</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>570</b>	<b>255</b>	<b>90</b>	<b>225</b>	<b>5/7</b>	<b>0/0</b>	<b>60/61</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.21	Национални особености в храненето	60	30	-	30	И	-	5,0		National Characteristics of Eating Habits
2	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30	-	15	И	-	5,0		Food and Beverage Tasting
3	19.55	Туристическа анимация	30	15	15	-	ТО	-	4,0		Tourist animation
4	19.109	Екология, устойчиво развитие и безопасност в туризма	45	30	15	-	И	-	4,0		Ecology, sustainable development and safety
5	19.60	Технология на сладкарски изделия	60	30	-	30	И	-	4,0		Pastry Technology
6	19.82	Производствена практика (4 седмици)	(120)	-	-	-	-	-	4,0		Industrial Placement
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective subjects (1 out of 2)</b>
7	19.85	Хигиена в обектите за хранене	45	30	15	-	ТО	-	4,0		Food Hygiene
	19.22	Диетично хранене	45	30	15	-	ТО	-	4,0		Dietetic Nutrition
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional subjects</b>
8		Избор на една дисциплина, от изучаваните в семестъра на други специалности									
		<b>ОБЩО</b>	<b>285</b>	<b>165</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>4/2</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	11.57	Предприемачество	60	30	30	-	И	-	5,0		Entrepreneurship
2	19.106	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	45	30	-	15	И	-	3,0		Organization and service and Relaxation Facilities
3	19.70	Организация и управление на мероприятия и събития	45	30	15	-	И	-	4,0		Event Tourism
4	19.43	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)	-	-	-	ТО	-	5,0		Industrial Placement
5	19.44	Дипломна работа/ държавен изпит	(250)	-	-	-	И	-	10,0		Diploma Thesis/State Exam
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective subjects (1 out of 2)</b>
6	11.87	Публично-частно партньорство в туризма	45	30	15	-	И	-	3,0		Public-private Partnership in Tourism
	11.09	Психология на обслужването	45	30	15	-	ТО	-	3,0		Service Psychology
		<b>ОБЩО</b>	<b>195</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>5/1</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>480</b>	<b>285</b>	<b>105</b>	<b>90</b>	<b>9/3</b>	<b>0/0</b>	<b>60,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2220</b>	<b>1020</b>	<b>555</b>	<b>645</b>	<b>29/19</b>	<b>0/0</b>	<b>240/241</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING</b>

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 PROGRAMME: HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT  
 Education and Qualification Degree: bachelor (4 Years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>						<b>1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.05	Микроикономика	30	15	15	-	И	-	5,0		Microeconomics
2	21.02	Висша математика	30	15	15	-	И	-	5,0		Higher Mathematics
3	19.02	Въведение в туризма	15	15	-	-	И	-	3,5		Introduction to Tourism
4	23.01	Информационна техника и технология	23	8	-	15	И	-	5,0		Information Technique and Technologies
5	07.06;07.07; 07.08;07.09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	15	-	-	15	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	15	-	-	15	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4)* Bulgarian language for international students
7	19.74	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0		Individual tutorial
8	19.42	Учебна практика	(53)	-	-	-	-	-	3,5		Practical Training
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional subjects</b>
9		1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни									
<b>ОБЩО</b>			<b>128</b>	<b>53</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>4/2</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>						<b>1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.08	Макроикономика	30	15	15	-	И	-	5,0		Macroeconomics
2	23.04	Статистика	23	8	-	15	ТО	-	4,0		Statistics
3	20.06	Основи на управлението	30	15	15	-	И	-	5,0		Management Basics
4	19.13	Туристически ресурси	30	15	15	-	И	-	5,0		Tourist Resources
5	07.06;07.07; 07.08;07.09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	15	-	-	15	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ Български език за чуждестранни студенти**	15	-	-	15	ТО	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian language for international students**
7	19.74	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0		Individual tutorial
8	19.42	Учебна практика	(90)	-	-	-	-	-	3,0		Practical Training
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional subjects</b>
9		1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни									
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>53</b>	<b>45</b>	<b>90</b>	<b>3/3</b>	<b>0/0</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>271</b>	<b>106</b>	<b>75</b>	<b>135</b>	<b>7/5</b>	<b>0/0</b>	<b>60,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>						<b>2nd YEAR, 3rd SEMESTER(15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.31	Счетоводство	30	15	15	-	И	-	4,0		Accounting
2	19.115	Нормативно-правна уредба в туризма и фирмено право	30	15	15	-	И	-	4,0		Tourism and Company Law and Regulations
3	11.28	Финанси	30	15	15	-	И	-	4,0		Finances
4	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	38	23	15	-	И	-	6,5		Tourism Marketing and Advertising
5	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	15	-	-	15	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ Български език за чуждестранни студенти**	15	-	-	15	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian language for international students**
7	19.42	Учебна практика	(83)	-	-	-	-	-	5,5		Practical Training –Restaurant
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional subjects</b>
8		1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни									
<b>ОБЩО</b>			<b>158</b>	<b>68</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>4/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>						<b>2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	30	15	15	-	И		5,0		Tourism Human Resource Management
2	19.114	Организация и управление на хотелиерството	30	15	15	-	И		5,0		Hotel Operations and Management
3	19.113	Организация и управление на ресторантьорството	30	15	15	-	И		5,0		Restaurant Operations and Management
4	19.04	Стокосзнание на храни и напитки	38	23	-	15	И		5,0		Food and Beverage Commodities
5	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	15	-	-	15	TO		3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ Български език за чуждестранни студенти**	15	-	-	15	TO		3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian language for international students**
7	19.42	Учебна практика	(60)	-	-	-			4,0		Practical Placement
<b>ОБЩО</b>			<b>158</b>	<b>68</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>4/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>316</b>	<b>136</b>	<b>105</b>	<b>75</b>	<b>8/4</b>	<b>-</b>	<b>60,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>						<b>3rd YEAR, 5th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	19.06	Основи на кулинарната технология	38	23	-	15	И	-	6,0		Basics of Culinary Technology
2	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	38	23	-	15	И	-	6,0		Hotel and Restaurant Technological Equipment
3	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	23	15	8	-	И	-	4,0		Food Safety and Food Law
4	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	15	-	-	15	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
5	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	15	-	-	15	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian language for international students**
6	19.82	Производствена практика	(60)	-	-	-	-	-	5,0		Practical Placement
<b>Избираеми дисциплини (1 от 3)</b>						<b>Elective subjects (1 out of 3)</b>					
7	11.06	Социална психология и поведение на потребителя	23	15	8	-	TO	-	5,0		Social Psychology and Tourist Behaviour
	19.71	Регионално развитие и туризъм	23	15	8	-	TO	-	3,0		Regional Development and Tourism
	07.35	Специализиран превод и терминообразуване в туризма	23	15	8	-	TO	-	3,0		Specialised interpretation and terms in tourism
		<b>ОБЩО</b>	<b>152</b>	<b>76</b>	<b>16</b>	<b>60</b>	<b>3/3</b>		<b>30/31</b>		<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>						<b>3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	19.01	Технология на кулинарната продукция	30	15	-	15	И	-	6,0		Culinary Technology
2	19.102	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	30	15	15	-	TO	-	4,0		Systems for providing favourable conditions at tourist facilities
3	19.101	Организация и технология на ол инклузив	30	15	15	-	И	-	6,0		Organization of all-inclusive
4	19.63	Дизайн на ястия	15	8	-	7	TO	-	3,0		Food Design
5	07-06;07-07; 07-08;07-09	Специализиран чужд език I (1 от 4)	15	-	-	15	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language I (1 out of 4)
6	07.12;07.13; 07.14;07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	15	-	-	15	TO	-	3,0		Specialized Foreign Language II (1 out of 4) Bulgarian language for international students**
7	19.82	Производствена практика	(75)	-	-	-	-	-	5,0		Practical Placement
<b>Факултативни дисциплини</b>						<b>Optional subjects</b>					
9		Избор на една дисциплина, от изучаваните в семестъра на други специалности									
		<b>ОБЩО</b>	<b>135</b>	<b>53</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>2/4</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>287</b>	<b>129</b>	<b>46</b>	<b>112</b>	<b>5/7</b>	<b>-</b>	<b>60/61</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.21	Национални особености в храненето	30	15	-	15	И	-	5,0		National Characteristics of Eating Habits
2	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	23	15	-	8	И	-	5,0		Food and Beverage Tasting
3	19.55	Туристическа анимация	15	8	7	-	ТО	-	4,0		Tourist animation
4	19.109	Екология, устойчиво развитие и безопасност в туризма	23	15	8	-	И	-	4,0		Ecology, sustainable development and safety
5	19.60	Технология на сладкарски изделия	30	15	-	15	И	-	4,0		Pastry Technology
6	19.82	Производствена практика (4 седмици)	(60)	-	-	-	-	-	4,0		Industrial Placement
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective subjects (1 out of 2)</b>
7	19.85	Хигиена в обектите за хранене	23	15	8	-	ТО	-	4,0		Food Hygiene
	19.22	Диетично хранене	23	15	8	-	ТО	-	4,0		Dietetic Nutrition
<b>Факултативни дисциплини</b>											<b>Optional subjects</b>
8		Избор на една дисциплина, от изучаваните в семестъра на други специалности									
		<b>ОБЩО</b>	<b>144</b>	<b>83</b>	<b>23</b>	<b>38</b>	<b>4/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>						<b>4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	11. 57	Предприемачество	30	15	15	-	И	-	5,0		Entrepreneurship
2	19.106	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	23	15	-	8	И	-	3,0		Organization and service and Relaxation Facilities
3	19.70	Организация и управление на мероприятия и събития	23	15	8	-	И	-	4,0		Event Tourism
4	19.43	Преддипломен стаж	(60)	-	-	-	ТО	-	5,0		Industrial Placement
5	19.44	Дипломна работа/ държавен изпит	(250)	-	-	-	И	-	10,0		Diploma Thesis/State Exam
<b>Избираеми дисциплини (1 от 2)</b>											<b>Elective subjects (1 out of 2)</b>
6	11.87	Публично-частно партньорство в туризма	23	15	8	-	И	-	3,0		Public-private Partnership in Tourism
	11.09	Психология на обслужването	23	15	8	-	ТО	-	3,0		Service Psychology
		<b>ОБЩО</b>	<b>99</b>	<b>60</b>	<b>31</b>	<b>8</b>	<b>5/1</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>243</b>	<b>143</b>	<b>54</b>	<b>46</b>	<b>9/3</b>	<b>-</b>	<b>60,0</b>		<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>1117</b>	<b>514</b>	<b>280</b>	<b>368</b>	<b>29/19</b>	<b>-</b>	<b>240/241</b>		<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва изискваните от ЗВО (чл. 41(1)) задължителни и избираеми учебни дисциплини, практическа подготовка и отговаря на изискванията на Наредбата за прилагане на системата за натрупване и трансфер на кредити във висшите училища - ECTS.

**Обучението включва дисциплини в следните групи:**

1. **Задължителни** – осигуряват основната фундаментална и специална подготовка за придобиване на образователно-квалификационната степен бакалавър по туризъм и за професионална реализация, като формират и специфичния профил на специалността **“Хотелиерство и ресторантьорство”**.

2. **Избираеми** – допълват специализиращата подготовка и разширяват знанията; спомагат за формиране на специфични професионални умения.

3. **Факултативни** - дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси.

Обучението преминава през следните **модули**:

- а) математически и математико-приложен;
- б) химико-биологичен;
- в) технически;
- г) технологичен;
- д) икономически;
- е) управленски;
- ж) социално-хуманитарни;

**Учебният план е:**

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 102/31.05.2016 г.;103/3.06.2016 г.;105/8.06.2016 г. и 106/9.06.2016 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 7/16.06.2016 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.);
- влиза в сила от учебната 2016/2017 година;
- актуализиран на заседание на ФС (Протокол №32 / 21.05.2018г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол №33 /01.06.2018г.);
- влиза в сила 2018/2019 година.

**Ръководител на катедра  
„Хранене и туризъм“:**

**(проф. д-р инж. Й. Алексиева)**

- з) учебна практика;
- и) производствен стаж.

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите от специалност **“Хотелиерство и ресторантьорство”** се предоставя среда за подготовка, която включва:

- работа в компютърни класове от персонални компютри;
- работа в технологични, микробиологични и химични лаборатории;
- работа в технически кабинети,
- семинарни и лекционни зали.

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основа на:

- документални фондове и справочно-библиографски пособия в библиотеката на УХТ;
- достъп до специализирана учебна и научна литература от библиотечно-информационните фондове;
- достъп до библиотечен фонд на катедрената библиотека;
- информационни продукти на съвременни носители;
- интернет-мрежа.

**Декан  
на Стопански факултет:**

**(доц. д-р А. Тенева)**

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
<b>I</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>	<b>150/6,8%</b>	
1.	Висша математика	60	1
2.	Информационна техника и технологии	45	1
3.	Статистика	45	1
<b>II</b>	<b>ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>360/16,2%</b>	
1.	Специализиран чужд език I (1 от 4)	180	6
2.	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	180	6
3.	Физическо възпитание и спорт	(180)	4
4.	Специализиран превод и терминообразуване в туризма	(45)	1
<b>III</b>	<b>ФУНДАМЕНТАЛНИ ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>300/13,5%</b>	
1.	Микроикономика	60	1
2.	Основи на управлението	60	1
3.	Предприемачество	60	1
4.	Счетоводство	60	1
5.	Финанси	60	1
<b>IV</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНСКИ</b>	<b>900/40,5%</b>	
1.	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	60	1
2.	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	1
3.	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	1
4.	Дизайн на ястия	30	1
5.	Национални особености в храненето	60	1
6.	Организация и технология на ол инклузив	60	1
7.	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	45	1
8.	Организация и управление на ресторантьорството	60	1
9.	Организация и управление на хотелиерството	60	1
10.	Организация и управление на мероприятия и събития	45	1
11.	Основи на кулинарната технология	75	1

12.	Стокознание на храни и напитки	75	1
13.	Сензорен анализ на храни и напитки	45	1
14.	Технология на кулинарната продукция	60	1
15.	Технология на сладкарски изделия	60	1
16.	Хигиена на храненето	(45)	1
17.	Диетично хранене	(45)	1
18.	Избор на една дисциплина, от изучаваните в семестъра на други специалности		3
19.	1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни		4
<b>V</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ ПО НАПРАВЛЕНИЕТО</b>	<b>510/23,0%</b>	
1.	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75	1
2.	Макроикономика	60	1
3.	Нормативно-правна уредба в туризма и фирмено право	60	1
4.	Въведение в туризма	30	1
5.	Екология, устойчиво развитие и безопасност в туризма	45	1
6.	Туристическа анимация	30	1
7.	Туристически ресурси	60	1
8.	Социална психология и поведение на потребителя	(45)	1
9.	Психология на обслужването	(45)	1
10.	Управление на човешките ресурси в туризма	60	1
11.	Регионално развитие и туризъм	(45)	1
12.	Публично-частно партньорство в туризма	(45)	1

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
<b>I</b>	<b>Задължителни дисциплини</b>	<b>2085</b>
1.	Безопасност на храните и хранително законодателство	45
2.	Висша математика	60
3.	Въведение в туризма	30
4.	Дизайн на ястия	30
5.	Екология, устойчиво развитие и безопасност в туризма	45
6.	Информационна техника и технология	45
7.	Макроикономика	60
8.	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75
9.	Микроикономика	60
10.	Национални особености в храненето	60
11.	Нормативно-правна уредба в туризма и фирмено право	60
12.	Организация и технология на ол инклузив	60
13.	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	45
14.	Организация и управление на ресторантьорството	60
15.	Организация и управление на хотелиерството	60
16.	Организация и управление на мероприятия и събития	45
17.	Основи на кулинарната технология	75
18.	Основи на управлението	60
19.	Предприемачество	60
20.	Сензорен анализ на храни и напитки	45
21.	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	60
22.	Специализиран чужд език I (1 от 4)	180

23.	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	180
24.	Статистика	45
25.	Стокознание на храни и напитки	75
26.	Счетоводство	60
27.	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75
28.	Технология на кулинарната продукция	60
29.	Технология на сладкарски изделия	60
30.	Туристическа анимация	30
31.	Туристически ресурси	60
32.	Управление на човешките ресурси в туризма	60
33.	Физическо възпитание и спорт	(120)
34.	Финанси	60
<b>II</b>	<b>Избираеми дисциплини (3 от 7)</b>	<b>135</b>
1.	Социална психология и поведение на потребителя	45
2.	Регионално развитие и туризъм	45
3.	Специализиран превод и терминообразуване в туризма	45
4.	Хигиена на храненето	45
5.	Диетично хранене	45
6.	Публично-частно партньорство в туризма	45
7.	Психология на обслужването	45
<b>III</b>	<b>Факултативни дисциплини</b>	
1.	Физическо възпитание и спорт	(60)
2.	От 1-ви до 7-ми семестър студентите могат да изберат 1 от общо 7 дисциплини	
	<b>ОБЩО</b>	<b>2220</b>