

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ  
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES – PLOVDIV

СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

FACULTY OF ECONOMICS

Приет с решение на АС (Протокол № ...../19.10.2016 г.)

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

**У Ч Е Б Е Н П Л А Н**

на специалност: шифър 3 – 07  
„КЕТЪРИНГ“

Професионална област:  
**5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**

Професионално направление:  
**5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Образователно-квалификационна степен:  
**МАГИСТЪР**  
Професионална квалификация:  
**ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ**

**C U R R I C U L U M**

of Programme: Code 3 – 07  
„CATERING“

Professional Area:  
**5. TECHNICAL SCIENCE**

Professional Field:  
**5.12. FOOD TECHNOLOGY**

ISCED 2011 Fields of Education– Code:  
**5. ENGINEERING, MANUFACTURING AND CONSTRUCTION**  
**54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Education and Qualification Degree:  
**MASTER**  
Professional Qualification:  
**ENGINEER-TECHNOLOGIST**

## I. КВАЛИФИКАЦИОННАТА ХАРАКТЕРИСТИКА на завършилите "инженер-технолог" по Кетъринг

Придобилите образователно-квалификационна степен "Магистър" с професионална квалификация "**Инженер-технолог по кетъринг**" по специалност "Кетъринг" притежават фундаментални инженерно-технологични, управленски, икономически и широко професионални знания в областта на храненето и кетъринга, със задълбочена научно-теоретична и практическа подготовка.

Магистърът е *подготвен* да управлява, планира и проектира цялостния процес в системата на кетъринга, съобразно европейските и национални изисквания и закони. Запознат е с технологичните процеси, техниката, организацията и управлението кетъринговите предприятия. Има знания за разработване на съвременни производствени, маркетингови и логистични концепции и стратегии и изисквания за качество в производството и доставката на храни и напитки в системата на общественото хранене; за проектирането на - складови стопанства, звена за предварителна, окончателна обработка и за издаване на готова продукция; на кулинарни цехове; на търговски зали.

Паралелно с усвояване на знанията в посочените области, студентите ще придобият *умения* за научноизследователска и приложна дейност в редица съвременни направления на технологията, контрола и оценката на храните, храненето и на безопасността на храните в процеса на тяхното производство и реализация в заведения за хранене от различен тип.

Продължителността на обучението за образователно-квалификационната степен "Магистър" по специалност „Кетъринг - редовна или задочна форма, е една година за завършилите в УХТ ОКС "Бакалавър" специалност „Кетъринг“, „Хотелиерство и ресторантьорство“, „Туризъм“, „Храни, хранене и диететика“ .

Обучението на "Магистри" от други **професионални** направления - редовна или задочна форма, е две години.

Завършилите образователно-квалификационна степен "Магистър" с професионална квалификация "**Инженер-технолог по кетъринг**" по специалност "Кетъринг" *могат* да изпълняват ръководни функции или да са част от проектантски екипи във всички видове системи за обществено хранене - търговски, социални, транспортни, болнични, в учебни заведения и др. Те могат да работят в научноизследователски, проектантски организации, като ръководители на звена за управление и контрол на качеството, ръководители на колективи за разработване на нови продукти и технологии в институционалното хранене, ресторантьорството и кетъринга.

Завършилите магистратура по специалност „Кетъринг“ имат право да продължат образованието си в следваща научно-образователна степен чрез разработване на **докторантура**, даваща възможност за работа във висши **учебни заведения** и научноизследователски колективи.

## II. Фонд учебно време

Учебен семестър	Брой седмици							
	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Учебна практика	Производствен стаж	Дипломно проектиране	Държавен изпит	Ваканции	Всичко
I	15	5	-	-	-	-	2	22
II	10	3	-	3	4	1	-	21

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM  
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

**Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, редовно обучение - Qualification degree – MASTER, full time**

**I курс - I course**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем. Seminars	Практ. Practicals	И/ТО Exams/ Current Assessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
<b>I семестър (15 седмици)- I semester (15 weeks)</b>												
1.	19.30	Създаване на нов продукт в храненето и туризма	60	30	15	15	И	2КР	2	2	4	New Product Development In Catering And Tourism
2.	19.31	Управление на качеството в храненето и туризма	60	30	30	-	И	2КР	2	2	4	Quality Management In Catering And Tourism
3.	24.03	Основни процеси и апарати	60	30	-	30	И	-	2	3	5	Basic Processes
4.	24.16	Компютърно проектиране	60	30	-	30	ТО	КП	2	3	5	Computer Design
5.	19.72	Технически инсталации и системи в кетърингово предприятие (планиране и проектиране)	60	30	-	30	И	-	2	4	6	Technical Installations And Systems In Catering Enterprises(Planning And Design)
6.	19.73	Изследователски проект / самостоятелно изследване по избираеми направления в кетъринга	60				ТО	КР		2	2	Research in the field of catering
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА - ELLECTIVE SUBJECT (1 out of 2)</b>												
7.	27.38	Енергийна ефективност на ограждащи конструкции и сгради	60	30	-	30	ТО	-	2	2	4	Energy efficiency of buildings and enclosed constructions
8.	11.62	Управление на проекти	60	30	30		ТО	-	2	2	4	Project Management
<b>ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT(1 out of 3)</b>												
9	06.02	Промишлени сгради	30	15	-	15	ТО	-	1	1	2	Industrial Buildings

		<b>ОБЩО за I семестър</b>	<b>360</b>	<b>180</b>	<b>45*75</b>	<b>105*135</b>	4И/3ТО	5КР/КП	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>TOTAL for the 1<sup>st</sup> semester</b>
<b>II семестър (10 седмици)- II semester (10 weeks)</b>												
10	19.117	Технологично проектиране на кетърингови предприятия	60	30	-	30	И	КП	2	2	4	Technological Deasign Of Catering Enterprises
11	19.35	Маркетингови проучвания в туризма и храненето	60	30	30	-	И	КР	2	2	4	Marketing Research In Catering And Tourism
12	19.93	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие	60	30	-	30	И	КП	2	2	4	Investment Design Of Catering Enterprise
13	19.43	Преддипломен стаж	(90)	-	-	-	ТО	-	-	3	3	Industrial Placement
14	19.44	Дипломен проект	(450)	-	-	-		-	-	15	15	Master Thesis
		<b>ОБЩО за II семестър</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	3И/ТО	1КР/2КП	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>TOTAL for the 2<sup>nd</sup> semester</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>540</b>	<b>270</b>	<b>75*105</b>	<b>165*195</b>	7И/4ТО	6КР/3КП	<b>18</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM  
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

**Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, задочно обучение - Qualification degree – MASTER, part time**

**I курс - I course**

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем. Seminars	Практ. Practicals	И/ТО Exams/ Current Assessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
<b>I семестър - I semester</b>												
1.	19.30	Създаване на нов продукт в храненето и туризма	30	15	7	8	И	2КР	1	3	4	New Product Development In Catering And Tourism
2.	19.31	Управление на качеството в храненето и туризма	30	15	15	-	И	2КР	1	3	4	Quality Management In Catering And Tourism
3.	24.03	Основни процеси и апарати	30	15	-	15	И	-	1	4	5	Basic Processes
4.	24.16	Компютърно проектиране	30	15	-	15	ТО	КП	1	4	5	Computer Design
5.	19.72	Технически инсталации и системи в кетърингово предприятие (планиране и проектиране)	30	15	-	15	И	-	1	5	6	Technical Installations And Systems In Catering Enterprises(Planning And Design)
6.	19.73	Изследователски проект / самостоятелно изследване по избираеми направления в кетъринга	~(60)				ТО	КР		2	2	Research in the field of catering
<b>ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА - ELLECTIVE SUBJECT (1 out of 2)</b>												
7.	27.38	Енергийна ефективност на ограждащи конструкции и сгради	30	15	-	15	ТО	-	1	3	4	Energy efficiency of buildings and enclosed constructions
8.	11.62	Управление на проекти	30	15	15		ТО	-	1	3	4	Project Management

ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT(1 out of 3)												
9	06.02	Промишлени сгради	15	8	-	7	ТО	-	0,5	1,5	2	Industrial Buildings
		<b>ОБЩО за I семестър</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>22*37</b>	<b>53*68</b>	4И/3ТО	5КР/КП	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>TOTAL for the 1<sup>st</sup> semester</b>
<b>II семестър (10 седмици)- II semester (10 weeks)</b>												
10	19.117	Технологично проектиране на кетърингови предприятия	30	15	-	15	И	КП	1	3	4	Technological Deasign Of Catering Enterprises
11	19.35	Маркетингови проучвания в туризма и храненето	30	15	15	-	И	КР	1	3	4	Marketing Research In Catering And Tourism
12	19.93	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие	30	15	-	15	И	КП	1	3	4	Investment Design Of Catering Enterprise
13	19.43	Преддипломен стаж	(90)	-	-	-	ТО	-	-	3	3	Industrial Placement
14	19.44	Дипломен проект	(450)	-	-	-		-	-	15	15	Master Thesis
		<b>ОБЩО за II семестър</b>	<b>90</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	3И/ТО	1КР/2КП	<b>3</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>TOTAL for the 2<sup>nd</sup> semester</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>270</b>	<b>135</b>	<b>37*52</b>	<b>83*98</b>	7И/4ТО	6КР/3КП	<b>19</b>	<b>41</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

#### IV. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план на ОКС Магистър, специалност “Кетъринг” включва изискваните от ЗВО (чл. 41(1)) задължителни, избираеми и факултативни учебни дисциплини и 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 магистър по кетъринг и за професионална реализация, като формират и специфичния профил на специалността “Кетъринг” в УХТ.
2. **Факултативни** – дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси.

Общо натоварване в курса на обучение:

1. Учебни занятия, бр. часове редовно (задочно) – 540 (270)
2. Изпити, бр. – 7
3. Текущи оценки, бр. – 4
4. Курсови проекти / работи, бр. – 3/6
5. Преддипломен стаж, бр. седмици (часа)- 3 (90).
6. Разработване на дипломна работа (проект), часа – 450.

#### V. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите от специалност “Кетъринг” 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;
- учебна кухня, сладкарска работилница и учебен ресторант.

#### VI. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОСИГУРЯВАНЕ

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 библиотека при катедра „Хранене и туризъм”;
- информационни продукти на съвременни носители;
- интернет-мрежа.

Учебният план е обсъден на заседание на Катедрен съвет

Протокол N<sup>o</sup> 112/06.10.2016

Ръководител катедра “Хранене и туризъм”:

Проф. д-р Й. Алексиева

Учебният план е приет на заседание на Факултетен съвет

Протокол N<sup>o</sup> 11/13.10.2016

Декан Стопански факултет:

Доц. д-р А. Тенава



