

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 № 33/15.05.2023г.)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. д-р Пламен Моллов)

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

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

Професионална област: Professional Field:	3. СОЦИАЛНИ, СТОПАНСКИ И ПРАВНИ НАУКИ 3. Social, Economic and Law Sciences
Професионално направление: ISCED 1997 – Code:	3.9 ТУРИЗЪМ 3.9 Tourism
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	БАКАЛАВЪР BACHELOR
Професионална квалификация: Professional Qualification:	управител в ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО BACHELOR IN TOURISM
Срок на обучение: Programme Duration:	4 години 4 years
Форма на обучение: Mode of Training:	РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

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

Бакалавърът по „Хотелиерство и ресторантьорство” е *експерт, подготвен* да планира, организира, ръководи и контролира дейностите, свързани с туристическото обслужване.

Дипломираният управител в хотелиерството и ресторантьорството притежава *умения да*:

- анализира и оценява микро- и макроикономическата среда и пазара на туристическите услуги;
- изследва закономерностите в развитието на ХОРЕКА сектора;
- планира дейностите по създаване на конкурентни продукти в ХОРЕКА сектора;
- разработва бизнес стратегии за развитие на местата за настаняване – хотелски комплекси, къщи за гости, хижи и др.
- организира и контролира производството, предлагането и реализацията на храните и напитките в областта на ресторантьорството;
- управлява технико-технологичните процеси в хотелиерството и ресторантьорството;

- осъществява контрол върху качеството на храните и хотелиерските услуги;
- прилага съвременните принципи на здравословно хранене;
- създава благоприятен социално-психологически климат във фирмата и да работи в екип;
- анализира организационно-икономическото състояние на фирмата;
- осъществява делови връзки с контрагентите в хотелиерството, ресторантьорството и туризма.

Бакалаврите, завършили “Хотелиерство и ресторантьорство” *могат* да:

- направят прогресивна кариера в широк кръг от хотелски организации, както международни корпорации, така и независими хотели и ресторанти;
- работят като висококвалифицирани специалисти в: ХОРЕКА сектора; специализирани търговски и производствени единици; научно- изследователски и консултантски екипи в областта на технологията, проектирането и организацията в системата на храненето в туризма; организации и фирми за контрол; 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	(3)	(3)	-	-	-	-			40	12	52
II	15	15	5	5	-	-	-	-	-	-			40	12	52
III	15	15	5	5	-	-	-	(13)	-	-			40	12	52
IV	15	10	5	3	-	-	-	-	-	4	2	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/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	20.05	Микроикономика	60	30	30	-	И	-	5,5	-	Microeconomics
2	21.02	Висша математика	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
3	35.01	Въведение в туризма	30	30	-	-	И	-	6,0	-	Introduction to Tourism
4	23.01	Информационна техника и технологии	45	15	-	30	И	-	5,5	-	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	35.30	Учебна практика	105	-	-	105	-	-	3,0	-	Practical Training
Факултативни дисциплини						Optional subject					
1	11.32	Бизнес преговори	(60)	(30)	(30)	-	ТО	-	(4,0)	-	Business Negotiations
ОБЩО			360	105	60	195	4/2	0/0	33,0	-	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	20.08	Макроикономика	60	30	30	-	И	-	6,0	-	Macroeconomics
2	23.04	Статистика	45	15	-	30	ТО	-	5,0	-	Statistics
3	20.06	Основи на управлението	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Management Basics
4	20.75	Бизнес комуникации	60	30	30	-	ТО	-	5,0	-	Business Communications
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	35.30	Учебна практика	90	-	-	90	-	-	3,0	-	Practical Training
Факултативни дисциплини						Optional subject					
1	19.96	Търговско, административно и трудово законодателство	(60)	(30)	(30)	-	ТО	-	(5,0)	-	Trade, Administrative and Labour Legislation
ОБЩО			375	105	90	180	2/4	0/0	32	-	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			735	210	150	375	6/6	0/0	65,0	-	TOTAL FOR THE YEAR

* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти

* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 3rd SEMESTER(15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	20.31	Счетоводство	60	30	30	-	И	-	6,0	-	Accounting
2	35.02	Туристически ресурси	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Tourist Resources
3	11.28	Финанси	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Finances
4	35.03	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Sustainable Systems in HoReCa
5	35.04	Мениджмънт на хотелиерството	60	30	30	-	И	-	5,5	-	Hotel Management
6	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)
7	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**
Факултативни дисциплини						Optional subjects					
1	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
2	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	-	ТО	-	(3,5)	-	Ethics
ОБЩО			345	150	135	60	5/2	0/0	31,5	-	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	35.05	Качество на храни и напитки	45	30	15	-	И	-	5,0	-	Food and Beverage Quality
2	11.03	Маркетинг	60	30	30	-	И	КР	6,5	-	Marketing
3	35.06	Кулинология	75	45	-	30	И	-	6,0	-	Culinology
4	35.07	Мениджмънт на ресторантьорството	60	30	30	-	И	-	6,5	-	Restaurant Management
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**
Факултативни дисциплини						Optional subjects					
1	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
2	11.48	Фирмена сигурност	(45)	(30)	(15)	-	ТО	-	(4,0)	-	Security of the Company
ОБЩО			300	135	75	90	4/2	0/1	30,0	-	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			645	285	210	150	9/4	0/1	61,5	-	TOTAL FOR THE YEAR
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						3rd YEAR, 5th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	35.22	Етнокултурни особености в храненето	45	30	15	-	ТО	-	5,0	-	Ethnocultural Specifics in Food Habits
2	35.09	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30		15	И		5,0	-	Food and Beverage Sensor Analysis
3	35.10	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	45	-	30	И	-	6,0	-	Hotel and Restaurant Kitchen Equipment
4	35.11	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Food Safety and Food Law
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**
Избираеми дисциплини (1 от 2)						Elective subjects (1 out of 2)					
1	35.12	Регионално развитие и туризъм	45	30	15	-	ТО	-	5,0	-	Regional Development and Tourism
2	07.35	Специализиран превод и терминообразуване в туризма	45	30	15	-	ТО	-	5,0	-	Specialised Interpretation and Terms in Tourism
Факултативни дисциплини						Optional subject					
1	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
2	11.21	Търговска политика	(60)	(30)	(30)	-	-	-	(5,5)	-	Trade Policy
		ОБЩО	330	165	60	105	3/4	0/0	32,5	-	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	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)
2	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**
3	35.31	Производствена практика (13 седмици)	(650)	-	-	-	-	-	24,0	-	Practical Placement
		ОБЩО	60	-	-	60	0/2	0/0	30,0	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	390	165	60	165	3/6	0/0	62.5	-	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	33.15	Бранд мениджмънт	45	30	15	-	И	-	5,0	-	Brand Management
2	35.13	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора	45	30	15	-	И	КП	5,0	-	Technology Design in HoReCa
3	35.14	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	30	15	15	-	ТО	-	5,0	-	Tourism animation and intercultural communication
4	35.15	Диетично хранене	60	30	-	30	ТО	-	4,0	-	Dietetic Nutrition
5	35.16	Хигиена в обектите за хранене	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Food Service Facilities Hygiene
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective subjects (1 out of 2)
1	20.66	Връзки с обществеността	60	30	30	-	ТО	-	4,0	-	Labor Economics
2	19.60	Технология на сладкарски изделия	60	30	-	30	И	-	4,0	-	Pastry Technology
Факултативни дисциплини											Optional subject
1	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
2	11.65	Бизнес икономика	(60)	(30)	(30)	-	ТО	-	(6,5)	-	Business Economy
		ОБЩО	285	165	90(60)	30(60)	4(3)/ 2(3)	1/0	30,0	-	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	11.57	Предприемачество	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Entrepreneurship
2	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Tourism Human Resource Management
3	35.17	Организация на събития	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Event Tourism
4	35.32	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)	-	-	-	ТО	-	4,0	-	Industrial Placement
5	35.33	Дипломна работа/ държавен изпит	(250)	-	-	-	И	-	10,0	-	Diploma Thesis/State Exam
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective subjects (1 out of 2)
1	35.35	Специализирани видове хранене	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Specialized Nutrition
2	11.04	Цени и ценообразуване	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Prices and Pricing
		ОБЩО	225	120	105	-	5/1	1/0	33,0	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	510	285	195 (165)	30(60)	9(8)/ 3(4)	1/0	63,0	-	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	2280	945	615 (585)	720 (750)	29(28)/ 20(21)	1/1	252	-	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

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

III. CURRICULUM – PART 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/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР						1st YEAR, 1st SEMESTER					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	20.05	Микроикономика	30	15	15	-	И	-	5,5	-	Microeconomics
2	21.02	Висша математика	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
3	35.01	Въведение в туризма	15	15	-	-	И	-	6,0	-	Introduction to Tourism
4	23.01	Информационна техника и технологии	23	8	-	15	И	-	5,5	-	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	35.34	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0	-	Individual tutorial
8	35.30	Учебна практика	55	-	-	55	-	-	3,0	-	Practical Training
Факултативни дисциплини						Optional subject					
1	11.32	Бизнес преговори	(30)	(15)	(15)	-	ТО	-	(4,0)	-	Business Negotiations
ОБЩО			183	53	30	100	4/2	0/0	33,0	-	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР						1st YEAR, 2nd SEMESTER					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	20.08	Макроикономика	30	15	15	-	И	-	6,0	-	Macroeconomics
2	23.04	Статистика	23	8	-	15	ТО	-	5,0	-	Statistics
3	20.06	Основи на управлението	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Management Basics
4	20.75	Бизнес комуникации	30	15	15	-	ТО	-	5,0	-	Business Communications
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	35.34	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0	-	Individual tutorial
8	35.30	Учебна практика	45	-	-	45	-	-	3,0	-	Practical Training
Факултативни дисциплини						Optional subject					
1	19.96	Търговско, административно и трудово законодателство	(300)	(15)	(15)	-	ТО	-	(5,0)	-	Trade, Administrative and Labour Legislation
ОБЩО			188	53	45	90	2/3	0/0	32	-	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			371	106	75	190	6/6	0/0	65,0	-	TOTAL FOR THE YEAR
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(11)	(12)	
II КУРС, III СЕМЕСТЪР						2nd YEAR, 3rd SEMESTER					
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
1	20.31	Счетоводство	30	15	15	-	И	-	6,0	-	Accounting
2	35.02	Туристически ресурси	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Tourist Resources
3	11.28	Финанси	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Finances
4	35.03	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Sustainable Systems in HoReCa
5	35.04	Мениджмънт на хотелиерството	30	15	15	-	И	-	5,5	-	Hotel Management
6	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)
7	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 Stu- dents**
Факултативни дисциплини										Optional subjects	
1	20.67	Етика	(23)	(15)	(8)	-	ТО	-	(3,5)	-	Ethics
ОБЩО			173	75	68	30	5/2	0/0	31,5	-	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР						2nd YEAR, 4th SEMESTER					
Задължителни дисциплини										Compulsory Courses	
1	35.05	Качество на храни и напитки	23	15	8	-	И	-	5,0	-	Food and Beverage Quality
2	11.03	Маркетинг	30	15	15	-	И	КР	6,5	-	Marketing
3	35.06	Кулинология	38	23	-	15	И	-	6,0	-	Culinology
4	35.07	Мениджмънт на ресторантьорството	30	15	15	-	И	-	6,5	-	Restaurant Management
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 Stu- dents**
Факултативни дисциплини										Optional subjects	
1	11.48	Фирмена сигурност	(23)	(15)	(8)	-	ТО	-	(4,0)	-	Security of the Company
ОБЩО			151	68	38	45	4/2	0/0	30,0	-	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			324	143	106	75	9/4	0/0	61,5	-	TOTAL FOR THE YEAR
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР						3rd YEAR, 5th SEMESTER					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	35.22	Етнокултурни особености в храненето	23	15	8	-	TO	-	5,0	-	Ethnocultural Specifics in Food Habits
2	35.09	Сензорен анализ на храни и напитки	23	15		8	И		5,0	-	Food and Beverage Sensor Analysis
3	35.10	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	38	23	-	15	И	-	6,0	-	Hotel and Restaurant Kitchen Equipment
4	35.11	Безопасност на храните и хранително законодателство	23	15	8	-	И	-	5,0	-	Food Safety and Food Law
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**
Избираеми дисциплини (1 от 2)						Elective subjects (1 out of 2)					
1	35.12	Регионално развитие и туризъм	23	15	8	-	TO	-	5,0	-	Regional Development and Tourism
2	07.35	Специализиран превод и терминообразуване в туризма	23	15	8	-	TO	-	5,0	-	Specialised Interpretation and Terms in Tourism
Факултативни дисциплини						Optional subject					
	11.21	Търговска политика	(30)	(15)	(15)	-	-	-	(5,5)	-	Trade Policy
ОБЩО			160	83	24	53	3/4	0/0	32,5	-	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР						3rd YEAR, 6th SEMESTER					
Задължителни дисциплини						Compulsory Courses					
1	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)
2	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**
3	35.31	Производствена практика	(325)	-	-	-	-	-	24,0	-	Practical Placement
ОБЩО			30	-	-	30	0/2	0/0	30,0	-	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			190	83	24	83	3/6	0/0	62,5	-	TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР						4th YEAR, 7th SEMESTER					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	33.15	Бранд мениджмънт	23	15	8	-	И	-	5,0	-	Brand Management
2	35.13	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора	23	8	15	-	И	-	5,0	-	Technology Design in HoReCa
3	35.14	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	15	8	7	-	ТО	-	5,0	-	Tourism animation and intercultural communication
4	35.15	Диетично хранене	30	15	-	15	ТО	-	4,0	-	Dietetic Nutrition
5	35.16	Хигиена в обектите за хранене	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Food Hygiene
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective subjects (1 out of 2)
1	20.66	Връзки с обществеността	30	15	15		ТО		4,0	-	Labor Economics
2	19.60	Технология на сладкарски изделия	30	15	-	15	И	-	4,0	-	Pastry Technology
Факултативни дисциплини											Optional subject
1	19.85	Бизнес икономика	(60)	(30)	(30)	-	ТО	-	(6,0)		Business Economy
		ОБЩО	144	76	53(38)	15(30)	3(4)/3(2)	0/0	30,0	-	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР						4th YEAR, 8th SEMESTER					
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	11.57	Предприемачество	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Entrepreneurship
2	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Tourism Human Resource Management
3	35.17	Организация на събития	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Event Tourism
4	35.36	Самостоятелно изследване "Проблеми в хотелиерството и ресторантьорството"	(60)	-	-	-	-	-	5,0		Research seminar „Problems in Hotel and Restaurant“
5	35.33	Дипломна работа/ държавен изпит	(250)	-	-	-	И	-	10,0	-	Diploma Thesis/State Exam
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective subjects (1 out of 2)
1	35.35	Специализирани видове хранене	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Public-private Partnership in Tourism
2	11.04	Цени и ценообразуване	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Prices and Pricing
		ОБЩО	113	60	53	-	5/1	0/0	33,0	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	257	136	106(91)	15(30)	8(9)/4(3)	0/0	63,0	-	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1142	468	311(296)	363(378)	29(28)/20(21)	0/0	252	-	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

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;

Учебният план е:

- приет на заседание на ФС (Протокол № 7/16.06.2016 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.);
- актуализиран на заседание на ФС (Протокол № 38/04.05.2023 г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол № 33/15.05.2023 г.);
- влиза в сила от учебната 2023/2024 година.

Ръководител на катедра

“Туризъм и кулинарен мениджмънт”:

(доц. д-р инж. Р. Михов)

ж) социално-хуманитарни;

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:

(проф. д-р В. Николова-Алексиева)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Хотелиерство и Ресторантьорство“ – ОКС „Бакалавър“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I	МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	150 (6,8%)	
1.	Висша математика	60	1
2.	Информационна техника и технологии	45	1
3.	Статистика	45	1
II	СОЦИАЛНО-ХУМАНИТАРНИ	360 (16,2%)	
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	(240)	6
4.	Специализиран превод и терминообразуване в туризма***	45	1
5.	Търговско, административно и трудово законодателство	(60)	1
6.	Фирмена сигурност	(45)	1
7.	Етика	(45)	1
III	ИКОНОМИЧЕСКИ	495 (22,3%)	
1.	Микроикономика	60	1
2.	Основи на управлението	60	1
3.	Предприемачество	60	1
4.	Счетоводство	60	1
5.	Макроикономика	60	1
6.	Маркетинг	60	1
7.	Финанси	60	1
8.	Търговска политика	(60)	1
9.	Бизнес икономика	(60)	1
10.	Цени и ценообразуване***	60	1
11.	Фирмена сигурност	(45)	1
IV	УПРАВЛЕНСКИ	345 (15,5%)	
1.	Бизнес преговори	(60)	1

2.	Бизнес комуникации	60	1
3.	Управление на човешките ресурси	60	1
4.	Мениджмънт на хотелиерството	60	1
5.	Мениджмънт на ресторантьорството	60	1
6.	Бранд мениджмънт	45	1
7.	Връзки с обществеността***	60	1
V	СПЕЦИАЛНИ ПО НАПРАВЛЕНИЕТО	870 (39,2%)	
1.	Въведение в туризма	30	1
2.	Туристически ресурси	60	1
3.	Качество на храни и напитки	45	1
4.	Кулинология	75	
5.	Етнокултурни особености в храненето	45	1
6.	Сензорен анализ на храни и напитки	45	1
7.	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	1
8.	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	1
9.	Регионално развитие и туризъм***	45	1
10.	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора	45	1
11.	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	30	1
12.	Диетично хранене	60	1
13.	Хигиена в обектите за хранене	45	1
14.	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	45	1
15.	Организация на събития	45	1
16.	Технология на сладкарски изделия***	60	1
17.	Специализирани видове хранене***	60	1
VI	ПРАКТИКА И СТАЖ		
1.	Учебна практика	195	2
2.	Производствена практика	(650)	1
3.	Преддипломен стаж	(120)	1

*** Избираеми дисциплини

Изучавани дисциплини на специалност „Хотелиерство и Ресторантьорство“ – ОКС „Бакалавър“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
I	Задължителни дисциплини	2115 (92,8%)
1.	Безопасност на храните и хранително законодателство	60
2.	Бизнес комуникации	60
3.	Бранд мениджмънт	45
4.	Висша математика	60
5.	Въведение в туризма	30
6.	Диетично хранене	60
7.	Етнокултурни особености в храненето	45
8.	Информационна техника и технологии	45
9.	Качество на храни и напитки	45
10.	Кулинология	75
11.	Макроикономика	60
12.	Маркетинг	60
13.	Мениджмънт на ресторантьорството	60
14.	Мениджмънт на хотелиерството	60
15.	Микроикономика	60
16.	Организация на събития	45
17.	Основи на управлението	60
18.	Предприемачество	60
19.	Сензорен анализ на храни и напитки	45
20.	Специализиран чужд език I (1 от 4)	180
21.	Специализиран чужд език II (1 от 4)*български език за чуждестранни студенти	180
22.	Статистика	45
23.	Счетоводство	60
24.	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора	45
25.	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75
26.	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	30

27.	Туристически ресурси	60
28.	Управление на човешките ресурси	60
29.	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	45
30.	Учебна практика	195
31.	Физическо възпитание и спорт	(120)
32.	Финанси	60
33.	Хигиена в обектите за хранене	45
II	Избираеми дисциплини (3 от 6)	165 (7,2%)
1.	Връзки с обществеността	60
2.	Регионално развитие и туризъм	45
3.	Специализиран превод и терминообразуване в туризма	45
4.	Специализирани видове хранене	60
5.	Технология на сладкарски изделия	60
6.	Цени и ценообразуване	60
III	Факултативни дисциплини	(615)
1.	Търговска политика	(60)
2.	Бизнес икономика	(60)
3.	Бизнес преговори	(60)
4.	Етика	(45)
5.	Търговско, административно и трудово законодателство	(60)
6.	Физическо възпитание и спорт	(120)
7.	Физическо възпитание и спорт	(120)
8.	Фирмена сигурност	(45)
9.	Фирмена сигурност	(45)
	ОБЩО	2280