

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

Приет с решение на АС (Протокол № 48/12.09.2019 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 37/03.10.2023 г.)

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

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1.31
„ХРАНЕНЕ И ТУРИЗЪМ”

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 31
„NUTRITION AND TOURISM“

Професионална област: Professional Field:	5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE
Професионално направление: ISCED 2011 – Code:	5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	БАКАЛАВЪР BACHELOR
Професионална квалификация: Professional Qualification:	ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ ENGINEER-TECHNOLOGIST
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

Придобрилите образователно-квалификационна степен „Бакалавър“, специалност „**Хранене и туризъм**“, притежават фундаментални химически, технически, технологични, управленски и профилиращи знания в областта на хранителната технология и гостоприемството, с професионална квалификация **инженер-технолог** по специалност „Хранене и туризъм“ в ПН 5.12. Хранителни технологии.

Инженер-технологът, с придобитата образователно-квалификационна степен „бакалавър“, специалност „Хранене и туризъм“, притежава фундаментална и практическа подготовка за управление на технологичните процеси в хранителната и туристическата индустрии, управление на качеството и безопасността на храните и напитките, както и тяхната дистрибуция.

Завършилият бакалавър притежава умения да планира, организира, ръководи и контролира технологичните процеси в хранителната и туристическата индустрии, да анализира бизнес средата и да провежда мониторинг и оценка в заведения за хранене, отдих и развлечения.

Химико-технологичният фундамент позволява на инженер-технолога да анализира процесите при производството на храни и напитки и да създава иновативни продукти в отговор на пазарното търсене.

Завършилите ОКС "Бакалавър" с професионална квалификация инженер-технолог по специалност „Хранене и туризъм“ **умеят**:

- да ръководят специализирани места за хранене и развлечения;
- да планират и извършват дейности, свързани с управлението на производство на храни и напитки;
- да изготвят системи за оценка на качеството и безопасността на храните;
- да създават производствена програма на ресторанти и места за настаняване, като прилагат съвременните принципи на здравословното хранене;

- да организират туристически мероприятия и кетърингови събития;
- да анализират, изследват и усъвършенстват концепциите и процесите в хранителната и туристическата индустрии;
- да постигат поставените икономически, социални и екологични цели в хранителната и туристическата индустрии.

Завършилите специалност „Хранене и туризъм“ ще могат да заемат управленски и организационни длъжности в:

- места за хранене и настаняване – търговско и социално хранене; кетърингови предприятия; ресторанти, заведения за хранене и развлечения, хотелски комплекси, къмпинги, къщи за гости и др.;
- сдружения и други неправителствени организации, свързани с храненето и организация на туризма и свободното време;
- образователни институции в сферата на висшето и средно професионално образование, както и в центрове за повишаване на квалификацията;
- научни организации – научно-изследователска и консултантска дейност в ХОРЕКА сектора; органи на местната и държавната власт;
- търговски дружества и еднолични търговци, свързани с общественото хранене и туризма.

С придобитите знание и умения, завършилите имат възможност за организиране на собствен бизнес в храненето и туризма.

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.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	под-готов-ка	про-веж-дане	уч. заетост	вакан-ции	общо
I	15	15	5	5	-	(4)	-	-	-	-	-	-	40	12	52
II	15	15	5	5	-	-	-	(3)	-	-	-	-	40	12	52
III	15	15	5	5	-	-	-	(4)	-	-	-	-	40	12	52
IV	15	10	5	3	-	-	-	-	-	(4)	5	1	43	1	44

(-) – практиката се провежда в семестъра

№	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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	21.02	Висша математика	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
2	23.01	Информационна техника и технологии	45	15	-	30	ТО	-	5,0	-	Information Technique and Technologies
3	01.03	Неорганична химия	45	30	-	15	И	-	5,0	-	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	45	30	-	15	И	-	5,0	-	Organic Chemistry
5	35.39	Основи на храненето	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Basics of Nutrition
6	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	30	-	-	30	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)		-	2,0	-	Physical Training and Sport
ОБЩО			285	135	60	90	4/2	-	30,0	-	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	23.04	Статистика	45	15	-	30	ТО	-	4,0	-	Statistics
2	35.05	Качество на храни и напитки	45	30	15	-	И	-	5,0	-	Food and Beverage Quality
3	03.05	Химия на природните съединения	60	30	-	30	И	-	5,0	-	Chemistry of Natural Compounds
4	02.01	Аналитична химия	90	45	-	45	И	-	7,0	-	Analytical Chemistry
5	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	30	-	-	30	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students**
6	29-01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
7	35.30	Учебна практика	(120)	-	-	-	-	-	4,0	-	Practical Placement (4weeks)
ОБЩО			270	120	15	135	3/2	-	30,0	-	TOTAL
ОБЩО ЗА I КУРС			555	255	75	225	7/4	-	60,0	-	TOTAL FOR THE 1st 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	24.01	Процеси и апарати – 1 част	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Process Engineering – part 1
2	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Additives in Food and Flavour Products
3	04.18	Биохимия – 1 част	60	30	-	30		-	6,0	-	Biochemistry – part 1
4	01.017	Хранителна физиохимия	90	45	-	45	И	-	6,0	-	Physiology of Nutrition
5	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	30	-	-	30	TO	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students**
6	35.03	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Sustainable Systems in HoReCa
Факултативни дисциплини											Optional Courses
1	20.76	Етика	(45)	(30)	(15)		(TO)	-	(3,5)	-	Ethics
2	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
		ОБЩО	345	165	15	165	4/1	-	31,0	-	TOTAL 2nd YEAR, 3rd SEMESTER
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Tourism Human Resource Management
2	24.02	Процеси и апарати – 2 част	75	30	-	45	И	-	6,0	-	Process Engineering – part 2
3	05.08	Хранителна микробиология	45	30	-	15	И	-	5,0	-	Food Microbiology
4	04.19	Биохимия – 2 част	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Biochemistry – part 2
5	06.53	Екология и охрана на труда	60	30	-	30	TO	-	5,0	-	Food Industry Ecology and Workplace Safety
6	35.31	Производствена практика	(90)	-	-	-	-	-	3,0	-	Practical Placement
Факултативни дисциплини											Optional Courses
1	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	(TO)	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students**
2	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	(TO)	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
		ОБЩО	300	150	30	120	4/1	-	30,0	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА II КУРС	645	315	45	285	8/2	-	61,0	-	TOTAL FOR THE 2nd 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	35.20	Специализирани видове туризъм	60	30	30	-	И	-	5,0		Specialized Tourism
2	35.11	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Food Safety and Food Law
3	35.10	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	45	-	30	И	-	6,0		Hotel and Restaurant Kitchen Equipment
4	35.04	Мениджмънт на хотелиерството	60	30	30	-	И	-	5,5		Hotel Management
5	35.12	Регионално развитие и туризъм	45	30	15	-	ТО	-	5,0	-	Regional Development and Tourism
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective Courses (1 of 2)
1	35.13	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора	45	30	15	-	И	-	5,0		Technology Design in HoReCa
2	35.09	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30	-	15	И	-	5,0	-	Food and Beverage Sensor Analysis
Факултативни дисциплини											Optional Courses
1	35.24	Екскурзоводско обслужване	(60)	(30)	(30)		ТО		(5,0)		Tour Guide Service
2	33.15	Бранд мениджмънт	(45)	(30)	(15)		И		(5,0)		Brand Management
3	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	(ТО)	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students**
4	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
		ОБЩО	345	195	120 (105)	30 (45)	5/1	-	31,5	-	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	35.06	Кулинология	75	45	-	30	И	-	6,0	-	Culinology
2	11.16	Икономика на туристическата фирма	60	30	30	-	И	-	4,5	-	Economy of the tourist's company
3	35.07	Мениджмънт на ресторантьорството	60	30	30	-	И	-	6,5	-	Restaurant Management
4	35.35	Специализирани видове хранене	60	30	30	-	И	-	5,0		Specialized Nutrition
5	35.31	Производствена практика (4 седмици)	(120)	-	-	-	-	-	4,0	-	Practical Placement
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective Courses (1 of 2)
1	11.04	Цени и ценообразуване	60	30	30	-	И		5,0	-	Prices and Pricing
2	20.75	Бизнес комуникации	60	30	30	-	ТО		5,0		Business Communications
Факултативни дисциплини											Optional Courses
1	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
2	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
		ОБЩО	315	165	120	30	5/0 (4/1)	-	31,0	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА III КУРС	660	360	240 (225)	60 (75)	10/1 (9/2)	-	62,5	-	TOTAL FOR THE 3rd YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IVКУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											
Compulsory Courses											
1	35.23	Винен и кулинарен туризъм	60	45	15	-	И	-	6,0	-	Wine and Culinary Tourism
3	35.16	Хигиена в обектите за хранене	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Food Service Facilities Hygiene
4	35.22	Етнокултурни особености в храненето	45	30	15	-	ТО	-	5,0	-	Ethnocultural Specifics in Food Habits
5	35.14	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	30	15	15	-	ТО	-	5,0	-	Tourist Animation
6	11.34	Управление на туристическата фирма	60	30	30	-	И	-	6,0	-	Management of the tourist's company
Избираеми дисциплини (1 от 3)											
Elective Courses (1 of 3)											
1	35.15	Диетично хранене	60	30	-	30	ТО	-	4,0	-	Dietetics
2	35.21	Туроператорска, турагентска и транспортна дейност	60	30	30	-	И	-	6,0	-	Tour-operator and Agency Activities
3	19.60	Технология на сладкарски изделия	60	30	-	30	И	-	4,0	-	Pastry Technology
Факултативни дисциплини											
Optional Courses											
1	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students**
2	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
		ОБЩО	300	180	120 (90)	0 (30)	4/2 (3/3)	-	30/32	-	TOTAL
IVКУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)						4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)					
Задължителни дисциплини											
Compulsory Courses											
1	35.27	Управление на туризма	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Tourism Management
2	35.17	Организация на събития	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Organizing of Events and Activities
3	11.03	Маркетинг	60	30	30	-	И	КР	6,5	-	Marketing
4	35.38	Самостоятелно изследване "Проблеми в храненето и туризма"	(30)	-	-	-	-	-	2,0	-	Research seminar „Problems in Nutrition and Tourism“
5	35.32	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)	-	-	-	ТО	-	4,0	-	Industrial Placement
6	35.33	Дипломна работа/Държавен изпит	(250)	-	-	-	ДИ	-	10,0	-	Master Thesis/State Exam
Факултативни дисциплини											
Optional Courses											
1	19.94	Антинутриенти в храните	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Anti-nutrients in Foods
2	35.40	Актуални проблеми в храненето	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Current Nutritional Problems
		ОБЩО	165	90	75	-	3/1 ДИ	1	31,5	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	465	270	195(165)	0 (30)	7/3 (6/4) ДИ	1	61,5 (63,5)	-	TOTAL 4th YEAR
		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	2325	1200	555(510)	570 (685)	32/10 (31/11) ДИ	1	245 (247)	-	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

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

III. CURRICULUM – PART TIME
 Programme: NUTRITION AND TOURISM
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

№	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	ИТО 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	21.02	Висша математика	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
2	23.01	Информационна техника и технологии	23	8	-	15	ТО	-	5,0	-	Information Technique and Technologies
3	01.03	Неорганична химия	23	15	-	8	И	-	5,0	-	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	23	15	-	8	И	-	5,0	-	Organic Chemistry
5	35.39	Основи на храненето	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Basics of Nutrition
6	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	15	-	-	15	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students
7	35.34	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0	-	Individual tutorial
		ОБЩО	144	68	30	46	4/2	-	30,0	-	TOTAL
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	23.04	Статистика	23	8	-	15	ТО	-	4,0	-	Statistics
2	35.05	Качество на храни и напитки	23	15	8	-	И	-	5,0	-	Food and Beverage Quality
3	03.05	Химия на природните съединения	30	15	-	15	И	-	5,0	-	Chemistry of Natural Compounds
4	02.01	Аналитична химия	45	22	-	23	И	-	7,0	-	Analytical Chemistry
5	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	15	-	-	15	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students
6	35.34	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0	-	Individual tutorial
7	35.30	Учебна практика	(60)	-	-	-	-	-	4,0	-	Practical Placement
		ОБЩО	136	60	8	68	3/2	-	30,0	-	TOTAL
		ОБЩО ЗА I КУРС	280	128	38	114	7/4	-	60,0	-	TOTAL FOR THE 1st 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											2nd YEAR, 3rd SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	24.01	Процеси и апарати – 1 част	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Process Engineering – part 1
2	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Additives in Food and Flavour Products
3	04.18	Биохимия –1 част	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Biochemistry – part 1
4	01.017	Хранителна физикохимия	45	22	-	23	И		6,0	-	Physiology of Nutrition
5	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	15	-	-	15	TO	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students
6	35.03	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Sustainable Systems in HoReCa
Факултативна дисциплина											Optional Course
1	20.76	Етика	(23)	(15)	(8)		(TO)		(3,5)	-	Ethics
ОБЩО			173	82	8	83	5/1		31,0	-	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
1	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Tourism Human Resource Management
2	24.02	Процеси и апарати – 2 част	38	15	-	23	И		6,0	-	Process Engineering – part 2
3	05.08	Хранителна микробиология	23	15	-	8	И	-	5,0	-	Food Microbiology
4	04.19	Биохимия – 2 част	30	15	-	15	И		6,0	-	Biochemistry – part 2
5	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	-	15	TO	-	5,0	-	Food Industry Ecology and Workplace Safety
6	35.31	Производствена практика	(45)	-	-	-	-	-	3,0	-	Practical Placement
Факултативна дисциплина											Optional Course
1	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(15)	(TO)	-	(3,0)	-	Foreign Language II(1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students
ОБЩО			151	75	15	61	4/1	-	30,0	-	TOTAL
ОБЩО ЗА II КУРС			324	157	23	144	9/2	-	61,0	-	TOTAL FOR THE 2nd 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	35.20	Специализирани видове туризъм	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Specialized Tourism
2	35.11	Безопасност на храните и хранително законодателство	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Food Safety and Food Law
3	35.10	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	38	23	-	15	И	-	6,0	-	Hotel and Restaurant Kitchen Equipment
4	35.04	Мениджмънт на хотелиерството	30	15	15	-	И	-	5,5	-	Hotel Management
5	35.12	Регионално развитие и туризъм	23	15	8	-	ТО	-	5,0	-	Regional Development and Tourism
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective Courses (1 of 2)
1	35.13	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора	23	15	8	-	И	-	5,0	-	Technology Design in HoReCa
2	35.09	Сензорен анализ на храни и напитки	23	15	-	8	И	-	5,0	-	Food and Beverage Sensor Analysis
Факултативни дисциплини											Optional Courses
1	35.24	Екскурзоводско обслужване	(30)	(15)	(15)	-	ТО	-	(5,0)	-	Tour Gide Service
2	33.15	Бранд мениджмънт	(23)	(15)	(8)	-	И	-	(5,0)	-	Brand Management
3	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(15)	(ТО)	-	(3,0)	-	Foreign Language II(1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students
ОБЩО			174	98	61 (53)	15 (23)	5/1	-	31,5	-	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 6th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	35.06	Кулинология	38	23	-	15	И	-	6,0	-	Culinology
2	11.16	Икономика на туристическата фирма	30	15	15	-	И	-	4,5	-	Economy of the tourist's company
3	35.07	Мениджмънт на ресторантьорството	30	15	15	-	И	-	6,5	-	Restaurant Management
4	35.35	Специализирани видове хранене	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Specialized Nutrition
5	35.31	Производствена практика	(60)	-	-	-	-	-	4,0	-	Practical Placement
Избираеми дисциплини (1 от 2)											Elective Courses (1 of 2)
1	11.04	Цени и ценообразуване	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Prices and Pricing
2	20.75	Бизнес комуникации	30	15	15	-	ТО	-	5,0	-	Business Communications
Факултативна дисциплина											Optional Course
1	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(15)	(ТО)	-	(3,0)	-	Foreign Language II(1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students
ОБЩО			158	83	60	15	5/0 (4/1)	-	30,5	-	TOTAL
ОБЩО ЗА III КУРС			332	181	121(113)	38	10/1 (9/2)	-	62,0	-	TOTAL FOR THE 3rd 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	35.23	Винен и кулинарен туризъм	30	22	8	-	И	-	6,0	-	Wine and Culinary Tourism
3	35.16	Хигиена в обектите за хранене	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Food Service Facilities Hygiene
4	35.22	Етнокултурни особености в храненето	23	15	8	-	ТО	-	5,0	-	Ethnocultural Specifics in Food Habits
5	35.14	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	15	7	8	-	ТО	-	5,0	-	Tourist Animation
6	11.34	Управление на туристическата фирма	30	15	15	-	И	-	6,0	-	Management of the tourist's company
Избираеми дисциплини (1 от 3)											Elective Courses (1 of 3)
1	35.15	Диетично хранене	30	15	-	15	ТО	-	4,0	-	Dietetics
2	35.21	Туроператорска, турагентска и транспортна дейност	30	15	15	-	И	-	6,0	-	Tour-operator and Agency Activities
3	19.60	Технология на сладкарски изделия	30	15	-	15	И	-	4,0	-	Pastry Technology
Факултативни дисциплини											Optional Courses
1	07-01;07-02; 07-03;07-04/ 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)*/ Специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(30)	(ТО)	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*/ Bulgarian language for international students**
ОБЩО			151	89	62 (47)	0 (15)	3/3 (4/2)	-	30/32	-	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 8th SEMESTER
Задължителни дисциплини											Compulsory Courses
1	35.27	Управление на туризма	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Tourism Management
2	35.17	Организация на събития	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Organizing of Events and Activities
3	11.03	Маркетинг	30	15	15	-	И	КР	6,5	-	Marketing
4	35.38	Самостоятелно изследване "Проблеми в храненето и туризма"	(150)	-	-	-	-	-	5,0	-	Research seminar „Problems in Nutrition and Tourism“
6	35.33	Дипломна работа/Държавен изпит	(300)	-	-	-	ДИ	-	10,0	-	Master Thesis/State Exam
Факултативни дисциплини											Optional Courses
1	19.94	Антинутриенти в храните	(15)	(7)	(8)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Anti-nutrients in Foods
2	35.40	Актуални проблеми в храненето	(15)	(7)	(8)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Current Nutritional Problems
ОБЩО			83	45	38	-	3/1 ДИ	1	30,5	-	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			234	134	100 (85)	0 (15)	7/3 (6/4) ДИ	1	60,5 (62,5)	-	TOTAL 4th YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			1170	600	282(259)	296 (311)	32/10 (31/11) ДИ	1	244,0 (246,0)	-	TOTAL FOR THE 4 YEARS TEACHING

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план на ОКС Бакалавър, специалност "Хранене и туризъм" 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:

Задължителни – осигуряват основната фундаментална и специална подготовка за придобиване на образователно-квалификационната степен бакалавър и за професионална реализация, като формират и специфичния профил на специалността "Хранене и туризъм" в УХТ, формират 2160 ч. от аудиторната заетост на студентите и **са 38 на брой и са 93 % от общия хорариум.**

Избираеми – задълбочават знанията в определена сфера и представляват 7 % от общия хорариум (165 ч.). Те са групирани в 3 блока (2 от по 2 дисциплини и 1 от по 3 дисциплини). Избират се 3 от 7 дисциплини.

Факултативни – дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси. Хорариумът на факултативните дисциплини е не по-нисък от 30 ч.

Обучението по учебния план осигурява придобиването на минимум 60 кредита за учебна година, или най-малко 30 кредита за семестър. Общият брой кредити за придобиване на ОКС "Бакалавър" по специалност "Хранене и туризъм" е 247, от които 10 са за успешна защита на дипломна работа или проект.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите от специалност "Хранене и туризъм" се предоставя среда за подготовка, която включва:

- работа в компютърни класове от персонални компютри;

Учебният план е:

- приет на заседание на ФС (Протокол № 45/05.07.2019 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол № 48/12.09.2019 г.);
- актуализиран на заседание на ФС (Протокол № 40/05.07.2023 г.);
- актуализиран на заседание на АС (Протокол № 37/03.10.2023 г.);
- актуализираният план влиза в сила от учебната 2023/2024 година.

Ръководител на катедра

"Туризъм и кулинарен мениджмънт":

(доц. д-р инж. Р. Михов)

- работа в технологични, микробиологични и химични лаборатории;
- работа в технически кабинети;
- учебна кухня, и учебен ресторант.

VII. 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 и база данни, която включва
 - Food and Human Nutrition in AGRIS; – Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences;
 - Engineering, Technology and Applied Sciences; – Scopus и Sciencedirect.
 - книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
 - достъп до библиотечен фонд на библиотека при катедра „Хранене и туризъм“ с литература на английски език, видеоматериали и др.;
 - център за електронно и дистанционно обучение на УХТ;
 - център за проектна и информационна дейност на УХТ;
 - център за научна и патентна информация и защита на интелектуалната собственост на УХТ;
 - информационни продукти на съвременни носители;
 - интернет-мрежа.

Декан на

Стопански факултет:

(проф. д-р В. Николова-Алексиева)

Структура на учебния план на специалност “Хранене и туризъм” – ОКС „Бакалавър“

Приложение 1

№	Дисциплина	Хорариум, часа (%)	Изуч в бр. сем.
I.	МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	150 (6,5%)	
1	Висша математика	60	1
2	Информационна техника и технологии	45	1
3	Статистика	45	1
II.	ОБЩО ИНЖЕНЕРНИ	135 (5,8%)	
1	Процеси и апарати I	60	1
2	Процеси и апарати II	75	1
III.	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	495 (21,3%)	
1	Неорганична химия	45	1
2	Аналитична химия	90	1
3	Органична химия	45	1
4	Химия на природните съединения	60	1
5	Биохимия I	60	1
6	Биохимия II	60	1
7	Хранителна физикохимия	90	1
8	Хранителна микробиология	45	1
IV.	ИКОНОМИЧЕСКИ И УПРАВЛЕНСКИ	480/420 (20,7% / 18%)	
1	Маркетинг	60	1
2	Икономика на туристическата фирма	60	1
3	Управление на човешките ресурси в туризма	60	1
4	Мениджмънт на ресторантьорството	60	1
5	Мениджмънт на хотелиерството	60	1
6	Управление на туризма	60	1
	Управление на туристическата фирма	60	1
	Бранд мениджмънт	(45)	1
	Цени и ценообразуване***	60	1
V	ХУМАНИТАРНИ	90/150 (3,7 % / 6,4%)	
1	Етика	(45)	1
2	Бизнес комуникации***	60	1
3	Специализиран чужд език I (1 от 4)/ Специализиран български език за чуждестранни студенти	90 + (120)	3
4	Физическо възпитание и спорт	(120) + (150)	2

VI	ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	570/465 (25% / 20%)	
1	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	1
2	Качество на храни и напитки	45	1
3	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	1
4	Екология и охрана на труда	60	1
6	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	1
7	Кулинология	75	1
8	Етнокултурни особености в храненето	45	1
10	Хигиена в обектите за хранене	45	1
12	Диетично хранене***	60	1
13	Технология на сладкарските изделия в кетъринга***	60	1
14	Сензорен анализ на храни и напитки***	45	1
VII	СПЕЦИАЛНИ	405/510 (17% / 22%)	
1	Винен и кулинарен туризъм	60	1
2	Специализирани видове туризъм	60	1
3	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	45	1
4	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	30	1
5	Основи на храненето	60	1
6	Туроперторска, турагентска и транспортна дейност***	60	1
7	Организация на събития	45	1
8	Специализирани видове хранене	60	1
9	Антинуриенти в храните	(30)	1
10	Актуални проблеми в храненето	(30)	1
11	Екскурзоводско обслужване	(30)	1
12	Регионално развитие и туризъм	45	1
13	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора***	45	1
14	Самостоятелно изследване “Проблеми в храненето и туризма“	(30)	1
VIII	УЧЕБНА ПРАКТИКА И СТАЖ		
1	Учебна практика	(120)	1
2	Производствена практика	(210)	2
3	Преддипломен стаж	(120)	1

*** Избираеми дисциплини

Изучавани дисциплини от учебен план на специалност „Хранене и туризъм“ – ОКС „Бакалавър“

Приложение 2

№	Дисциплина	Хорариум, часа (%)
	Задължителни	2160 (93 %)
1.	Висша математика	60
2.	Информационна техника и технология	45
3.	Неорганична химия	45
4.	Органична химия	45
5.	Основи на храненето	60
6.	Статистика	45
7.	Качество на храни и напитки	45
8.	Химия на природните съединения	60
9.	Аналитична химия	90
10.	Процеси и апарати 1 част	60
11.	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60
12.	Биохимия 1 част	60
13.	Хранителна физикохимия	90
14.	Устойчиви системи в ХОРЕКА сектора	45
15.	Управление на човешките ресурси в туризма	60
16.	Процеси и апарати 2 част	75
17.	Хранителна микробиология	45
18.	Биохимия 2 част	60
19.	Екология и охрана на труда	60
20.	Специализирани видове туризъм	60
21.	Безопасност на храните и хранително законодателство	60
22.	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75
23.	Мениджмънт на хотелиерството	60
24.	Регионално развитие и туризъм	45
25.	Кулинология	75
26.	Икономика на туристическата фирма	60
27.	Мениджмънт на ресторантьорството	60
28.	Специализирани видове хранене	60
29.	Винен и кулинарен туризъм	60
30.	Хигиена в обектите за хранене	45
31.	Етнокултурни особености в храненето	45

32.	Туристическа анимация и интеркултурно общуване	30
33.	Управление на туристическата фирма	60
34.	Управление на туризма	60
35.	Организация на събития	45
36.	Маркетинг	60
37.	Специализиран чужд език I (1 от 4)* / специализиран български език за чуждестранни студенти **	90
38.	Физическо възпитание и спорт	(120)
	Избираеми дисциплини (1 от 45ч.) (2 от 60ч.)	165 (7 %)
1.	Технологичен дизайн в ХОРЕКА сектора***	45
2.	Сензорен анализ на храни и напитки***	45
3.	Цени и ценообразуване***	60
4.	Бизнес комуникации***	60
5.	Диетично хранене***	60
6.	Технология на сладкарските изделия в кетъринга***	60
7.	Туроперторска, турагентска и транспортна дейност***	60
	Факултативни дисциплини	(480)
1.	Етика	(45)
2.	Физическо възпитание и спорт	(150)
3.	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(120)
4.	Екскурзоводско обслужване	(60)
5.	Бранд мениджмънт	(45)
6.	Антинутриенти в храните	(30)
7.	Актуални проблеми в храненето	(30)
	Практика и стаж	
1.	Учебна практика (4 седмици)	(120)
2.	Производствена практика (3 + 4 седмици)	(210)
3.	Самостоятелно изследване “Проблеми в храненето и туризма“	(30)
4.	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)
	Общо	2325