

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

Актуализиран с решение на АС (Протокол № 15/05.12.2008.)

Утвърждавам,
Ректор:

(.....)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н
на специалност: шифър
„Кетъринг“

C U R R I C U L U M
of Programme: Code
„Catering“

Професионална област:
Professional Field: 5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ
5. TECHNICAL SCIENCE

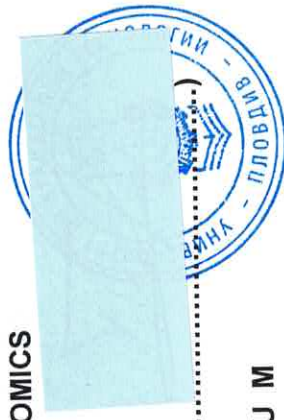
Професионално направление:
Professional Field: 5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
5.12. FOOD TECHNOLOGY

Образователно-квалификационна степен:
Education and Qualification Degree: МАГИСТЪР
MASTER

Професионална квалификация:
Professional Qualification: ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ ПО КЕТЪРИНГ
ENGINEER-TECHNOLOGIST IN CATERING

Срок на обучение:
Training term: 1 ГОДИНА
1 YEAR

Форма на обучение:
Form of education: РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА*
FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*



I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

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 обществено 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 тяхно-

то 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 ОНС "Доктор", което дава възможност за работа във висши учебни заведения и научноизследователски центрове.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна 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.	подготовка	про-веждане	Уч. заетост	ва-кан-ции	общо
I	15	15	4(1)	5	—	—	15	15	—	3	3(3)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

Специалност „Кетъринг“

Образователно-квалификационна степен: Магистър

III. CURRICULUM – FULL TIME

Programme: Catering

Education and Qualification Degree: Master

№	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											
1.	19.30	Създаване на нов продукт в хранене	60	30	15	15	И	КР	5		New Product Development In Catering
2.	19.31	Управление на качеството в хранене	60	30	30	-	И	КР	5		Quality Management In Catering
3.	24.03	Основни процеси и апарати	60	30	-	30	И	-	5		Basic Processes
4.	24.16	Компютърно проектиране	60	30	-	30	ТО	КП	5		Computer Design
5.	19.73	Изследователски проект / самостоятелно изследване по избираеми направления в кетъринга	(60)				ТО	КР	6		Research in the field of catering
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											
6.	27.38	Енергийна ефективност на ограждащи конструкции и сгради	60	30	-	30	ТО	-	4		Energy efficiency of buildings and enclosed constructions
	11.62	Управление на проекти	60	30	30	-	ТО	-	4		Project Management
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА											
7.	06.02	Промислени сгради	(30)	(15)	-	(15)	ТО	-	(2)		Industrial Buildings
		ОБЩО	300	150	75/45	105/75			30		TOTAL

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (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, II СЕМЕСТЪР											
1.	19.117	Технологично проектиране на кетърингови предприятия	60	30	-	30	И	КП	4		Technological Design of Catering Enterprises
2.	19.35	Маркетингови проучвания в храненето	60	30	30	-	И	КР	4		Marketing Research in Catering
3.	19.93	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие	60	30	-	30	И	КП	4		Investment Design of Catering Enterprise
4.	19.43	Преддипломен стаж	(90)	-	-	-	И	-	3		Industrial Placement
5.	19.44	Дипломен проект	(450)	-	-	-	-	-	15		Master Thesis
		ОБЩО	180	90	30	60			30		TOTAL
		ОБЩО ЗА II КУРС	480	240	105/75	165/135			60		TOTAL FOR THE 2ND COURSE

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
Специалност „Кетъринг“

Образователно-квалификационна степен: Магистър

IV. CURRICULUM – PART TIME
Programme: Catering
Education and Qualification Degree: Master

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (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											
1.	19.30	Създаване на нов продукт в хранене	30	15	7.5	7.5	И	КР	5		New Product Development in Catering
2.	19.31	Управление на качеството в хранене	30	15	15	-	И	КР	5		Quality Management in Catering
3.	24.03	Основни процеси и апарати	30	15	-	15	И	-	5		Basic Processes
4.	24.16	Компютърно проектиране	30	15	-	15	ТО	КП	5		Computer Design
5.	19.73	Изследователски проект / самостоятелно изследване по избираеми направления в кетъринга	(30)				ТО	КР	6		Research in the field of catering
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											
6.	27.38	Енергийна ефективност на ограждащи конструкции и сгради	30	15	-	15	ТО	-	4		Energy efficiency of buildings and enclosed constructions
	11.62	Управление на проекти	30	15	15		ТО	-	4		Project Management
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА											
7.	06.02	Промислени сгради	(15)	(7,5)	-	(7,5)	ТО	-	(2)		Industrial Buildings
ОБЩО			150	75	22,5	52,5			30		TOTAL

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити (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, II СЕМЕСТЪР											
1.	19.117	Технологично проектиране на кетърингови предприятия	30	15	-	15	И	КП	4		Technological Design of Catering Enterprises
2.	19.35	Маркетингови проучвания в храненето	30	15	15	-	И	КР	4		Marketing Research in Catering
3.	19.93	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие	30	15	-	15	И	КП	4		Investment Design of Catering Enterprise
4.	19.43	Преддипломен стаж	(45)	-	-	-	И	-	3		Industrial Placement
5.	19.44	Дипломен проект	(225)	-	-	-	-	-	15		Master Thesis
		ОБЩО	90	45	15	30			30		TOTAL
		ОБЩО ЗА II КУРС	240	120	37,5	82,5			60		TOTAL FOR THE 2ND COURSE

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Включените в учебния план дисциплини осигуряват фундаментална и специализираща подготовка за придобиване на образователно-квалификационна степен магистър по Кетъринг.

Учебният план включва дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „Магистър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 7 с общ хорариум 420 часа (82 %);
 - избираеми дисциплини – 1 от 2 с максимален общ хорариум 120 часа (24 %);
 - факултативни дисциплини – 1 с хорариум 30 часа;
- Общият хорариум на обучението е: учебни занятия – 480 часа; преддипломен стаж – 90 часа; разработване на дипломен проект – 450 часа.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която включва:

- работа в технологични, микробиологични и химични лаборатории;

- учебна кухня, сладкарска работилница и учебен ресторант
- работа в компютърни класове от персонални компютри;
- работа в технически кабинети;

РЪКОВОДИТЕЛ НА КАТЕДРА

„БИОХИМИЯ И ХРАНЕНЕ“:
(проф. Георги Добрев)

„ТУРИЗЪМ И КУЛИНАРЕН МЕНИДЖЪНТ“:
(Доц. Румен Михов)

VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническа пропаганда чрез информационни издания и сигнални листове, научно-технически мероприятия. В момента на разположение са следните бази данни:

- Food and Human Nutrition in AGRIS;
- Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences;
- Scopus и Sciencedirect.

- взаимодействие с мрежата от библиотечно-информационни органи на различни равнища;

- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;

- Центъра за проекта и информационна дейност на УХТ;

- Центъра за научна и патентна информация и защита на интелектуалната собственост на УХТ.

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 1/02.10.2024 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 11.12.11/2024 г.);
- в сила от учебната 2024/2025 година за студенти, приети в I курс.

ДЕКАН НА СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ:
(Проф. Валентина Алексиева)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Кетъринг“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	ТЕХНОЛОГИЧНИ	300 (43,5%)	
1	Създаване на нов продукт в храненето	60	един
2	Управление на качеството в храненето	60	един
3	Основни процеси и апарати	60	един
	СПЕЦИАЛИЗИРАЩИ В КЕТЪРИНГА	390 (56,5%)	
4	Изследователски проект / самостоятелно изследване по избираеми направления в кетъринга	(60)	един
5	Технологично проектиране на кетърингови предприятия	60	един

6	Маркетингови проучвания в храненето	60	един
7	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятия	60	един
8	Енергийна ефективност на оградащи конструкции и сгради	60	един
9	Управление на проекти	60	един
10	Промислени сгради	(30)	един

Изучавани дисциплини на специалност „Кетъринг“

№	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ	ДИСЦИПЛИНИ	Часове
I	ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ		
1	Създаване на нов продукт в храненето		60
2	Управление на качеството в храненето		60
3	Основни процеси и апарати		60
4	Компютърно проектиране		60
5	Изследователски проект / самостоятелно изследване по изби- раеми направления в кетъринга		(60)
6	Технологично проектиране на кетърингови предприятия		60
7	Маркетингови проучвания в храненето		60
8	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие		60
9	Преддипломен стаж	Общо	(90) 420
II	ИЗБИРАЕМИ		
10	Енергийна ефективност на ограждащи конструкции и сгради		60
11	Управление на проекти		60
		Общо	120
ФАКУЛТАТИВНИ			
1	Промислени сгради		(30)