

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



Приет с решение на АС (Протокол № 19/28.03.2025 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:

(проф. Д.Н. ИВАНОВ)

## УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 3-06  
„КЕТЪРИНГ“

## CURRICULUM

of programme: Code 3-06  
“CATERING“

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

Професионално направление:  
ISCED 1997 – Code: 5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ  
54. MANUFACTURING AND PROCESSING

Образователно-квалификационна степен:  
Education and Qualification Degree: БАКАЛАВЪР  
BACHELOR

Професионална квалификация:  
Professional Qualification: ТЕХНОЛОГ ПО КЕТЪРИНГ  
CATERING TECHNOLOGIST

Срок на обучение:  
Programme Duration: 4 години  
4 years

Форма на обучение:  
Mode of Training: РЕДОВНА, ЗАДОЧНА  
FULL-TIME, PART-TIME

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Студентите, които придобиват образователно-квалификационна степен „бакалавър“, специалност „Кетъринг“, притежават основополагащи химически, технологични, управленски и професионални знания в областта на кетъринга и храненето, с професионална квалификация технолог по кетъринг в ПН 5.12. Хранителни технологии.

Технологът по кетъринг с придобитата образователно-квалификационна степен „бакалавър“ притежава теоретична и практическа подготовка за управление на технологичните процеси в общественото хранене, управление на качеството и безопасността на храните и напитките в кетъринговите предприятия, както и тяхната дистрибуция.

Завършилият бакалавър успешно може да планира, организира, ръководи и контролира технологичните процеси в кетъринга, да анализира бизнес средата и да провежда мониторинг и оценка при организацията и производството на храни за кетъринг.

Профилираният модул позволява на бакалавъра да анализира процесите при производството на храни и напитки за кетъринг и да създава иновативни кетърингови продукти, които да отговарят на съвременните тенденции при избора на кулинарни изделия за кетъринг, като установява нови пазарни възможности. Завършилите ОКС „бакалавър“ с професионална квалификация „технолог по кетъринг“ могат да:

- осъществяват контрол върху качеството на суровини и производството на готова кетърингова продукция, управляват технико-технологичните процеси;
- разработват нови храни за кетъринга;
- контролират експлоатацията на машините, апаратите и инсталациите, използвани в кетъринга;

- организират кетърингови услуги за различни институции (детски ясли и градини, училища, болници, университети и др.), както и за социалната сфера и транспорта;
- формулират политики и изготвят планове за предоставяне на кетърингови услуги, както и за функционирането на съответните кетърингови предприятия.

Завършилите специалност „Кетъринг“ ще могат да заемат управленски и организационни длъжности като:

- мениджъри на кетърингови фирми и специализирани цехове за производство на кулинарна продукция;
- ръководители или технолози в корпоративното хранене;
- ръководители или технолози в социалното хранене – кетъринг за ученически, студентски, работнически и др. столове; хранителни блокове в болници, санаториуми, почивни станции, детски заведения, армейски единици и др. под.;
- ръководители или технолози по транспортен кетъринг (авио-, круизен и др.);
- ръководители на специализирани лаборатории и институции за контрол на качеството при производството и реализацията на храни;
- преподаватели в образователни институции – професионални гимназии, школи и фирми за обучение на кадри за организираното хранене;
- консултанти за различни дейности в областта на общественото хранене.

С придобитите знания и умения завършилите имат възможност да стартират собствен бизнес, свързан с различни области на кетъринговата индустрия, като осигуряване на кетъринг за детски градини и училища, за корпоративни обекти и др.

## II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

ОКС „бакалавър“, специалност „Кетъринг“

Обща характеристика

Обучението на студентите в специалност „Кетъринг“ цели да подготви висококвалифицирани специалисти в образователно-квалификационна степен „бакалавър“, професионално направление 5.12 „Хранителни технологии“.

Завършилите студенти притежават теоретична и практическа подготовка, която им дава възможност да реализират своите знания и умения на различни нива в кетъринговата индустрия предвид все по-актуалната необходимост за осигуряване на хранене на различни сектори и институции. С прилагане на придобитите знания и умения те могат да се реализират като мениджъри на кетърингови фирми и специализирани цехове за производство на кулинарна продукция; ръководители или технологи по корпоративно хранене, по социално хранене – кетъринг за ученически, студентски, работнически и др. столове; хранителни блокове в болници, санаториуми, почивни станции, детски заведения, армейски единици и др. под.; транспортен кетъринг (авио-, круизен и др.); ръководители на специализирани лаборатории и институции за контрол на качеството при производството и реализацията на храни; преподаватели в образованието – професионални гимназии, колежи, школи и фирми за обучение на кадри за организираното хранене; консултанти за различни дейности в областта на общественото хранене.

С фундаменталните знания, умения и компетентности в областта на кетъринга, студентите могат да създават иновативни решения, свързани със специализирани храни, базирани на специфично ноу-хау, устойчивост и конкурентоспособност.

### ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Основната цел на обучението е съсредоточена върху придобиване на професионални умения, компетенции и подходи за производство, оценка и контрол на качеството и безопасността на храните за кетъринга, оптимизация на производствените процеси, разработване на храни, както и други иновативни, но законосъобразни решения в областта на кетъринга. В контекста на Индустрия 5.0 обучението по специалността ще позволи създаването на специалисти, които освен за устойчивото развитие на хранителната индустрия ще придобият знания и умения, с които ще могат да подобрят удовлетвореността от кетъринговите продукти и услуги.

Специфичните цели на обучението включват трайно формиране на ключови, базисни и специфични компетенции, с които те да могат да извършват изследователска и внедрителска дейност, свързана със създаване на нови знания, умения, компетенции в областта на храненето и хранителните технологии; да прилагат новите знания за храненето и хранителните технологии в практиката; да информират обществото и заинтересованите страни за новостите в своята област; да осъществяват пълноценни контакти с партньорски организации в областта.

### КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Компетентностите на специалността са изградени въз основа на спецификата на обучението на студентите в професионално направление 5.12. Хранителни технологии. Обучението по „Кетъринг“ е изградено и върху ключовите умения за обучение през целия живот, дефинирани от Европейската комисия, които включват знания, умения и компетенции, необходими за лично развитие, пригодност за работа, социална интеграция и активна гражданска позиция в локален, регионален, национален и глобален контекст. Компетентностният профил на специалността е в съзвучие с Иновационната стратегия за интелигентна специализация на България и по конкретно с тематично направление „Индустрия за здравословен живот, биоикономика и биотехнологии“. Компетентците на специалистите от специалността са съобразени с това България да се утвърди като производител на специализирани храни и напитки със специфични български съставки; да изгради образ на дестинация, предлагаща сигурни, висококачествени научни изследвания и внедряваща иновации за устойчиво използване на ресурсите, насърчаване на кръговата икономика, биобазираната и хранителната индустрия.

Компетентите на компетентностната характеристика включват: знания – основни и фактологически; умения – познавателни (включват използването на логическо, критическо, интуитивно и творческо мислене); практически умения (включват сръчност и използване на методи, материали, уреди и инструменти); компетентности; отношения.

1. Компонент знания

Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“ следва да:

- притежава задълбочени теоретични и фактологични знания за химичните и управленските процеси при производството на храни, тяхното приложение и мониторинг;
  - владее понятийния и терминологичния набор на хранителната индустрия, храненето и кетъринга;
  - познава най-новите постижения в сферата на хранителната индустрия, храненето и кетъринга;
  - работи с хранителното законодателство и европейските електронни системи за управление на риска при производството на храни;
  - интерпретира самостоятелно придобитите знания, като използва познатите му закономерности.
2. Компонент умения
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:
- притежава умения за прилагането на съществуващи теоретични модели от областта на хранителните технологии и храненето;
  - владее методи и средства, позволяващи решаването на специфични задачи, свързани с конкретни приложни задачи от областта;
  - притежава специализирани умения за решаване на конкретни проблеми, свързани с разработването на нови храни и технологии (продукти);
  - владее умения, необходими при планирането и извършването на анализ върху процесите в хранителната индустрия и храненето.
3. Компонент компетентности
- 3.1. Грамотност
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“ следва да:
- притежава умения за устно и писмено изложение в различни комуникативни ситуации;
  - притежава умения за откриване, събиране и обработване на информация от различни източници, умения за защита и синхронизиране на собствената информация с подходящи инструменти върху различни дигитални или облачни устройства.
- 3.2. Чуждозикова компетентност
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“ следва да:
- притежава знания по отношение на лексиката и граматично-функционалните категории на английския и втория чужд език;
  - разбира смисъла и извлича подробности от специализирани текстове на английски и втори чужд език, насочени към предметната област кетъринг.
- 3.3. Компетентности в науката, технологиите и бизнеса
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, се очаква да:
- избира използването на нови и технологично различни понятия, инструменти и работни методологии;
  - използва съоръжения, оборудване и материали съгласно инструкциите и установените критерии за икономичност, ефективност и безопасност;
  - познава и разбира процедурите, регионалните, национални и европейски разпоредби, касаещи кетъринга;
  - използва компютризирани или автоматизирани инструменти за оценка и др.
- 3.4. Дигитална компетентност
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“ следва да:
- избира как цифровите технологии подпомагат общуването, творчеството и иновациите, като осъзнава техните възможности, ограничения, влияние и съответните рискове;
  - познава и спазва правните и етичните норми при използването на дигитални технологии при общуване;
  - използва цифрови устройства и ресурси в собственото си обучение (формално или неформално), за да подобри неговата ефективност;

- създава електронни специализирани ресурси, които да използва в работата си под формата на таблици, графици, схеми, видео демонстрации, симулации на дейности и електронни тестове за оценка на качеството и др.
- 3.5. Лични и социални компетентности и компетентност за учене
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:
- познава собствените си образователни потребности, планира и осъществява повишаване на професионалната си квалификация и компетентност, използвайки знанието като средство за познание;
  - умее да работи в екип (вкл. и с представители на други култури);
  - проявява самостоятелност при вземането на решения;
  - демонстрира толерантност, проявява емпатия и приема гледни точки, различни от неговата;
  - уважава културните различия и проявява отвореност към другите.
- 3.6. Граждански компетентности
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:
- познава общите европейски ценности и основните човешки права;
  - демонстрира умения за критически прочит на информацията, поднесена от различни медии.
- 3.7. Познания за (собствената и други) култури и комуникативна компетентност
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:
- познава местните, националните, европейските и други култури по света (вкл. техните езици, културно наследство, традиции, кулинарни особености);
  - притежава критична културна осъзнатост, която включва оценяване на различни гледни точки, практики и продукти в собствената и чуждата култура;
  - формулира и излага ясно идеи, проблеми и решения пред колеги;
  - изразява мнение и отношение по въпроси от областта на своята експертиза чрез използване на качествени и количествени данни, описания и оценки.
- 3.8. Предприемаческа компетентност
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:
- познава икономическите и социалните възможности и предизвикателства пред кетъринговата индустрия;
  - познава и използва разнообразни подходи при планирането на проекти, управлението на процеси и ресурси;
  - взема самостоятелно решения и поема премерени рискове.
- 3.9. Професионални компетентности
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:
- осъзнава отговорността към образователния си профил като съвкупност от компетенции – научни, научно-приложни, приложни и психологически;
  - проявява самокритичност и има нагласа за постоянно учене и усъвършенстване;
  - рефлектира над своите силни и слаби страни, идентифицира области за подобрене и ги адресира с подходящи възможности за професионално и личностно развитие.
- 3.10. Отговорност и самостоятелност
- Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:
- ръководи чрез поощрение, емпатия, подкрепа и позитивен пример;

- разбира нуждата от отворена и включваща комуникация с всички заинтересовани страни чрез уважение към чуждото мнение и отвореност към чужди идеи;
- оценява обективно собственото си представяне и представянето на другите при изпълнението на поставена задача;
- вярва в нуждата от дългосрочна визия и приоритети за развитие на поверените му дейности;
- споделя професионалния си опит.

#### 4. Компонент отношения

Технологът по кетъринг, ОКС „бакалавър“, следва да:

- прилага индивидуален подход към членовете на екипа и ги мотивира за професионално развитие в съответствие със стратегията за развитие на институцията и за постигане на по-високи резултати; демонстрира непредубеденост към очаквани и реални постижения на екипа (колегите) в зависимост от техния социално-икономически и социокултурен произход – етническа и религиозна принадлежност, националност, раса и др.;
- създава условия за приобщаване под формата на работни групи (екипи), които да работят фокусирано върху отделните приоритетни оси и върху тяхното оперативно реализиране;
- поставя измерими индикатори за успех, междинни индикатори за напредък, както и ясно разграничаване между краткосрочни и дългосрочни цели. Прилага регулярно инструменти за измерването на тези индикатори и напредъка спрямо поставените цели;
- осъзнава позитивите, произтичащи от овластяването на членовете на екипа и признаване на успехите на членовете на екипа;
- проявява загриженост и ангажираност за постигане на социалнопсихологическия климат и атмосфера в колектива (организацията).

III. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Извънаудиторна дейност		Изпитни сесии /общо/		Опознавателни и учебни практики, сезонни и преддипломни стажове	Държавен изпит – подготовка и провеждане	Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.			уч. заетост	ваканции	общо
I	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
II	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
III	12	12	3	3	5	5	Съгласно учебния план	-	45	5	50
IV	12	8	3	3	5	5	Съгласно учебния план	9	36	5	50

III. CURRICULUM – FULL TIME  
Programme: CATERING  
Degree: BACHELOR (4 years)

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
Специалност „КЕТЪРИНГ“

Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ (4 години)

Education and Qualification Degree: BACHELOR (4 years)

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Seminars	Практически Practical	E/CA/P/F	КП/KP*	Аудиторна дейност Contact hours	Мавънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	31-01-03	Приложна математика	45	15	30	—	И	—	1,5	3,5	5,0	Да	Applied Mathematics
2	33-00-02	Микроикономика	60	30	30	—	И	—	2,0	5,0	7,0	Да	Microeconomics
3	35-00-35	Въведение в кетъринга	30	—	30	—	3Ч	—	1,0	4,0	5,0	Да	Introduction to Catering
4	31-03-01	Информационна техника и технологии	45	15	—	30	ТО	—	1,5	3,5	5	Да	Information Engineering and Technology
5	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
6	41-03-(21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/60/	—	—	/60/	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>240</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>2/3/2</b>	<b>2</b>	<b>8,0</b>	<b>22,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Ist YEAR, 1st SEMESTER</b>													
<b>Compulsory Courses</b>													
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	31-01-04	Статистика и обработка на данни	45	15	—	30	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Statistics and Data Processing
2	33-00-05	Основи на управлението	60	30	30	—	И	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Fundamentals of Management
3	33-00-06	Макроикономика	60	30	30	—	И	—	2,0	5,0	7,0	Да	Macroeconomics
4	33-00-07	Бранд мениджмънт	60	30	30	—	ТО	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Brand Management
5	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
6	41-03-(21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/60/	—	—	/60/	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sport
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>105</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>2/4/1</b>	<b>4</b>	<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>525</b>	<b>165</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>4/7/3</b>	<b>6</b>	<b>17,5</b>	<b>42,5</b>	<b>60,0</b>	<b>12</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
<b>Ist YEAR, 2nd SEMESTER</b>													
<b>Compulsory Courses</b>													

\*За български студенти; \*\*За чуждестранни студенти

\*For Bulgarian Language students; \*\*For foreign students

КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, НАССР план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/О/Зч E/CA/ P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>												
Задължителни дисциплини												
1	33-00-01	Бизнес икономика	45	30	15	—	И	—	1,5	2,5	4,0	Да
2	33-00-08	Финанси	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	Да
3	34-00-02	Устойчиви системи в ХОРЕКА	45	30	15	—	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да
4	33-00-09	Счетоводство и контрол	60	30	30	—	И	КР	2,0	3,0	5,0	Да
5	34-00-03	Туристически ресурси	60	30	30	—	ТО	КР	2,0	3,0	5,0	Да
6	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да
7	41-03-(21,31,41)/41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да
Факултативни дисциплини												
8	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3ч	/—/	/-/	2,0	2,0	—
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>135</b>	<b>105</b>	<b>90</b>	<b>3ч/4ч/0</b>	<b>4</b>	<b>11,0</b>	<b>19,0</b>	<b>30,0</b>	<b>7</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>												
Задължителни дисциплини												
1	33-00-10	Бизнес комуникации	60	30	30	—	ТО	—	2,0	5,0	7,0	Да
2	32-00-03	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	ТО	—	2,0	4,0	6,0	Да
3	34-00-04	Управление на туризма	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	Да
4	34-00-05	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да
5	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да
6	41-03-(21,31,41)/41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да
Факултативни дисциплини												
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3ч	/—/	/-/	/2,0/	/2,0/	—
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>1ч/5ч/0</b>	<b>2</b>	<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>615</b>	<b>255</b>	<b>165</b>	<b>195</b>	<b>4ч/9ч/0</b>	<b>6</b>	<b>20,5</b>	<b>39,5</b>	<b>60,0</b>	<b>13</b>
<b>2nd YEAR, 3rd SEMESTER</b>												
Compulsory Courses												
Business Economics												
Finance												
Sustainable Systems in HORECA												
Accounting and Control												
Tourism Resources												
Specialised English Language												
Specialised Foreign Language*/Bulgarian Language for Foreigners**												
Optional Courses												
Physical Education and Sports												
<b>TOTAL</b>			<b>7</b>	<b>19,0</b>	<b>30,0</b>	<b>7</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>
<b>2nd YEAR, 4th SEMESTER</b>												
Compulsory Courses												
Business Communication												
Ecology and Occupational Safety												
Tourism Management												
Sensory Analysis of Food and Beverages												
Specialised English Language												
Specialised Foreign Language*/Bulgarian Language for Foreigners**												
Optional Courses												
Physical Education and Sports												
<b>TOTAL</b>			<b>6</b>	<b>20,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>
<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>			<b>13</b>	<b>39,5</b>	<b>60,0</b>	<b>13</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТ/О/Зч E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудитор Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	16-00-16	Технология на храните	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Food Technology
2	33-00-11	Маркетинг и дигитални пазари	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Marketing and Digital Markets
3	35-00-36	Стокознание	60	30	—	30	И	—	2,0	3,0	5,0	Да	Commodity Science
4	35-00-37	Основи на кулиарната технология	60	30	—	30	И	—	2,0	3,0	5,0	Да	Fundamentals of Culinary Technology
5	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
6	41-03-(21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
<b>Избираеми дисциплини 1/3</b>													
7	17-00-14	Управление на качеството	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Quality Management
8	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Ethics in Science and Business
9	33-00-15	Бизнес мениджмънт	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Business Management
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>180</b>	<b>4/3/0</b>	<b>3</b>	<b>11,0</b>	<b>19,0</b>	<b>30,0</b>	<b>7</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	35-00-38	Технология на кетърингово производство	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Catering Production Technology
2	35-00-39	Технологичен контрол	45	30	—	15	ТО	КР	1,5	3,5	5,0	Да	Technological Control
3	35-00-40	Институционален и транспортен кетъринг	45	30	15	—	И	КР	1,5	4,5	6,0	Да	Institutional and Transport Catering
4	35-00-41	Организация и технология на ол инклузив	45	30	15	—	И	КР	1,5	3,5	5,0	Да	All Inclusive: Organisation and Technology
5	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English
6	41-03-(21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
7	35-00-42	Учебна практика	/60/	—	—	/60/	3/4	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement
<b>ОБЩО</b>			<b>255</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>105</b>	<b>3/3/1</b>	<b>5</b>	<b>8,5</b>	<b>21,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>585</b>	<b>255</b>	<b>45</b>	<b>285</b>	<b>7/6/1</b>	<b>8</b>	<b>19,5</b>	<b>40,5</b>	<b>60,0</b>	<b>13</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/Зч E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	35-00-43	Национални особености в храненето	45	30	—	15	И	—	1,5	3,5	5,0	Да	National Characteristics of Nutrition
2	34-00-21	Технологично обзавеждане в ХОРЕКА	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Technological Equipment in HORECA
3	35-00-44	Концептуализация и обслужване в кетъринга	60	30	30	—	ТО	КР	2,0	4,0	6,0	Да	Conceptualisation and Service in Catering
4	34-00-20	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Food Safety and Food Legislation
5	35-00-45	Организация на централизирано кулинарно производство	45	30	—	15	И	—	1,5	3,5	5,0	Да	Organisation of Centralised Culinary Production
6	35-00-42	Учебна практика	/60/	—	—	/60/	3ч	—	-	2,0	2,0	—	Practical Placement
		<b>ОБЩО</b>	<b>270</b>	<b>150</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>3/3/1</b>	<b>1</b>	<b>9,0</b>	<b>21,0</b>	<b>30,0</b>	<b>5</b>	<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	14-00-30	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Beverage Technology
2	35-00-31	Иновации в храненето	45	30	15	—	ТО	—	1,5	1,5	3,0	Да	Innovations in Nutrition
3	35-00-18	Разработване и стандартизация на храни	60	30	—	30	И	КР	2,0	2,0	4,0	Да	Food Development and Standardisation
4	34-00-25	Кулинарен дизайн	45	30	—	15	И	—	1,5	1,5	3,0	Да	Culinary Design
5	35-00-46	Преддипломен стаж	/120/	—	—	—	ТО	—	-	4,0	4,0	—	Pre-graduation Internship
6	35-00-47	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/	—	—	—	И	—	-	10,0	10,0	—	Final Examination /Bachelor's Thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>210</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>75</b>	<b>4/2/0</b>	<b>1</b>	<b>7,0</b>	<b>23,0</b>	<b>30,0</b>	<b>4</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>480</b>	<b>270</b>	<b>75</b>	<b>135</b>	<b>7/5/1</b>	<b>2</b>	<b>16,0</b>	<b>44,0</b>	<b>60,0</b>	<b>9</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>2205</b>	<b>945</b>	<b>465</b>	<b>795</b>	<b>22/27/5</b>	<b>22</b>	<b>73,5</b>	<b>166,5</b>	<b>240,0</b>	<b>47</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

IV. CURRICULUM – PART TIME  
Programme: CATERING  
Education and Qualification Degree: BACHELOR (4 years)

IV. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ  
Специалност „КЕТЪРИНГ“  
Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“ (4 години)

№	Шифър	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/ЗЧ E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудит орна дейност Non-contact	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	31-01-03	Приложна математика	23	8	15	—	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Applied Mathematics
2	33-00-02	Микроикономика	30	15	15	—	И	—	1,0	6,0	7,0	Да	Microeconomics
3	35-00-35	Въведение в кетъринга	15	—	15	—	3Ч	—	0,5	4,5	5,0	Да	Introduction to Catering
4	31-03-01	Информационна техника и технологии	23	8	—	15	ТО	—	1,0	4,0	5,0	Да	Information Engineering and Technology
5	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised English Language
6	41-03- (21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		<b>ОБЩО</b>	<b>121</b>	<b>31</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>2/3/2</b>	<b>2</b>	<b>4,5</b>	<b>25,5</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	31-01-04	Статистика и обработка на данни	23	8	—	15	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Statistics and Data Processing
2	33-00-05	Основи на управлението	30	15	15	—	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Fundamentals of Management
3	33-00-06	Макроикономика	30	15	15	—	И	—	1,0	6,0	7,0	Да	Macroeconomics
4	33-00-07	Бранд мениджмънт	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Brand Management
5	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised English Language
6	41-03- (21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>264</b>	<b>84</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>4/7/3</b>	<b>6</b>	<b>9,5</b>	<b>50,5</b>	<b>60,0</b>	<b>12</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

\*За български студенти; \*\*За чуждестранни студенти  
КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, НАССР план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.

\*For Bulgarian Language students; \*\*For foreign students

КР – самостоятелна разработка на студента, участваща във формирането на оценка по дисциплината (курсова работа, курсов проект, казус, есе, реферат, НАССР план и др.). Формата и изискванията към разработката са съгласно учебните програми.

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			COURSES	
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО/Ч E/CA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		Обучение в ел. среда E-learning
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	33-00-01	Бизнес икономика	23	15	8	—	И	—	1,0	3,0	4,0	Да	Business Economics
2	33-00-08	Финанси	30	15	15	—	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Finance
3	34-00-02	Устойчиви системи в ХОРЕКА	23	15	8	—	ТО	—	1,0	3,0	4,0	Да	Sustainable Systems in HORECA
4	33-00-09	Счетоводство и контрол	30	15	15	—	И	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Accounting and Control
5	34-00-03	Туристически ресурси	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Tourism Resources
6	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised English Language
7	41-03- (21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
<b>Факултативни дисциплини</b>													
8	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	/3Ч/	—	/-/	/2,0/	/2,0/	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>166</b>	<b>75</b>	<b>61</b>	<b>30</b>	<b>3/4/0</b>	<b>4</b>	<b>6,0</b>	<b>24,0</b>	<b>30,0</b>	<b>7</b>	<b>TOTAL</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	33-00-10	Бизнес комуникации	30	15	15	—	ТО	—	1,0	6,0	7,0	Да	Business Communication
2	32-00-03	Екология и охрана на труда	30	15	—	15	ТО	—	1,0	5,0	6,0	Да	Ecology and Occupational Safety
3	34-00-04	Управление на туризма	30	15	15	—	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Tourism Management
4	34-00-05	Сензорен анализ на храни и напитки	23	15	—	8	ТО	—	1,0	4,0	5,0	Да	Sensory Analysis of Food and Beverages
5	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised English Language
6	41-03- (21,31,41) / 41-03-51	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/ Bulgarian Language for Foreigners**
<b>Факултативни дисциплини</b>													
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	/30/	—	—	/30/	/3Ч/	—	/-/	/2,0/	/2,0/	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>53</b>	<b>1/5/0</b>	<b>2</b>	<b>6,0</b>	<b>24,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>309</b>	<b>135</b>	<b>91</b>	<b>83</b>	<b>4/9/0</b>	<b>6</b>	<b>12,0</b>	<b>48,0</b>	<b>60,0</b>	<b>13</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТ/ОЗч ECA/P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудитор Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	16-00-16	Технология на храните	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Food Technology
2	33-00-11	Маркетинг и дигитални пазари	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Marketing and Digital Markets
3	35-00-36	Стокознание	30	15	—	15	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Commodity Science
4	35-00-37	Основи на кулинарната технология	30	15	—	15	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Fundamentals of Culinary Technology
5	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised English Language
6	41-03-(21,31,41)/41-03-51	Специализиран чужд език* /Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language* / Bulgarian Language for Foreigners**
<b>Избираеми дисциплини 1/3</b>													
7	17-00-14	Управление на качеството	15	8	7	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Quality Management
8	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	15	8	7	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Ethics in Science and Business
9	33-00-15	Бизнес мениджмънт	15	8	7	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Business Management
		<b>ОБЩО</b>	<b>165</b>	<b>68</b>	<b>7</b>	<b>90</b>	<b>4/3/0</b>	<b>3</b>	<b>6,0</b>	<b>24,0</b>	<b>30,0</b>	<b>7</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	35-00-38	Технология на кетърингово производство	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Catering Production Technology
2	35-00-39	Технологичен контрол	23	15	—	8	ТО	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Technological Control
3	35-00-40	Институционален и транспортен кетъринг	23	15	8	—	И	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Institutional and Transport Catering
4	35-00-41	Организация и технология на ол инклузив	23	15	8	—	И	КР	1,0	4,0	5,0	Да	All Inclusive: Organisation and Technology
5	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised English
6	41-03-(21,31,41)/41-03-51	Специализиран чужд език* /Български език за чужденци**	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language* / Bulgarian Language for Foreigners**
7	35-00-42	Учебна практика	/30/	—	—	/30/	34	—	-	2,0	2,0	—	Practical Placement
		<b>ОБЩО</b>	<b>129</b>	<b>60</b>	<b>16</b>	<b>53</b>	<b>3/3/1</b>	<b>5</b>	<b>5,0</b>	<b>25,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>294</b>	<b>128</b>	<b>23</b>	<b>143</b>	<b>7/6/1</b>	<b>8</b>	<b>11,0</b>	<b>49,0</b>	<b>60,0</b>	<b>13</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			Обучение в ел. среда E-learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТ/ОЗч E/CA/ P/F	КП/КР Projects	Аудиторна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
<b>IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	35-00-43	Национални особености в храненето	23	15	—	8	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	National Characteristics of Nutrition
2	34-00-21	Технологично обзавеждане в ХОРЕКА	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Technological Equipment in HORECA
3	35-00-44	Концептуализация и обслужване в кетъринга	23	15	8	—	ТО	КР	1,0	5,0	6,0	Да	Conceptualisation and Service in Catering
4	34-00-20	Безопасност на храните и хранително законодателство	30	15	15	—	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Food Safety and Food Legislation
5	35-00-45	Организация на централизирано кулинарно производство	23	15	—	8	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Organisation of Centralised Culinary Production
6	35-00-42	Учебна практика	/30/	—	—	/30/	34	—	—	2,0	2,0	—	Practical Placement
		<b>ОБЩО</b>	<b>129</b>	<b>75</b>	<b>23</b>	<b>31</b>	<b>4/1</b>	<b>1</b>	<b>5,0</b>	<b>25,0</b>	<b>30,0</b>		<b>TOTAL</b>
<b>IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	14-00-30	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Beverage Technology
2	35-00-31	Иновации в храненето	23	15	8	—	ТО	—	1,0	2,0	3,0	Да	Innovations in Nutrition
3	35-00-18	Разработване и стандартизация на храни	30	15	—	15	И	КР	1,0	3,0	4,0	Да	Food Development and Standardisation
4	34-00-25	Кулинарен дизайн	23	15	—	8	И	—	1,0	2,0	3,0	Да	Culinary Design
5	35-00-46	Преддипломен стаж	/60/	—	—	—	ТО	—	—	4,0	4,0	—	Pre-graduation Internship
6	35-00-47	Държавен изпит /Дипломна работа	/125/	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination /Bachelor's Thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>106</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>38</b>	<b>4/2/0</b>	<b>1</b>	<b>4,0</b>	<b>26,0</b>	<b>30,0</b>	<b>4</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>235</b>	<b>135</b>	<b>31</b>	<b>69</b>	<b>7/5/1</b>	<b>2</b>	<b>9,0</b>	<b>51,0</b>	<b>60,0</b>	<b>9</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>1102</b>	<b>482</b>	<b>235</b>	<b>385</b>	<b>22/27/5</b>	<b>22</b>	<b>41,5</b>	<b>198,5</b>	<b>240,0</b>	<b>47</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

Изучавани дисциплини на специалност „Кетъринг“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа
<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>		
1	Приложна математика	2115
2	Макроикономика	45
3	Въведение в кетъринга	60
4	Информационна техника и технологии	30
5	Специализиран английски език	45
6	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	180
7	Физическо възпитание и спорт	180
8	Статистика и обработка на данни	/120/
9	Основи на управлението	45
10	Микроикономика	60
11	Бранд мениджмънт	60
12	Бизнес икономика	60
13	Финанси	45
14	Устойчиви системи в ХОРЕКА	60
15	Счетоводство и контрол	60
16	Туристически ресурси	60
17	Бизнес комуникации	60
18	Екология и охрана на труда	60
19	Управление на туризма	60
20	Сензорен анализ на храни и напитки	45
21	Технология на храните	60
22	Маркетинг и дигитални пазари	60
23	Стокознание	60

24	Основи на кулинарната технология	60
25	Технология на кетърингово производство	60
26	Технологичен контрол	45
27	Институционален и транспортен кетъринг	45
28	Организация и технология на ол инклузив	45
29	Национални особености в храненето	45
30	Технологично обзавеждане в ХОРЕКА	60
31	Концептуализация и обслужване в кетъринга	60
32	Безопасност на храните и хранително законодателство	60
33	Организация на централизирано кулинарно производство	45
34	Учебна практика	/120/
35	Технология на напитките	60
36	Иновации в храненето	45
37	Разработване и стандартизация на храни	60
38	Кулинарен дизайн	45
39	Преддипломен стаж	/120/
40	Държавен изпит /Дипломна работа	/250/
<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 3</b>		
1	Управление на качеството	90
2	Етика в науката и бизнеса	30
3	Бизнес мениджмънт	30
<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>		
1	Физическо възпитание и спорт	60
<b>ОБЩО</b>		<b>2205</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план включва задължителни, избираеми и факултативни дисциплини, които гарантират изпълнението на държавните изисквания за придобиване на висше образование в ОКС „бакалавър“ и отразяват академичната политика на УХТ. Те дават възможност на студентите да задълбочат знанията си в определено направление по техен личен избор. Дисциплините се разпределят, както следва:

- задължителни дисциплини – 40 с общ хорариум 2175 часа (98,7%);
- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (1,3%);
- факултативна дисциплина – 1 с общ хорариум 60 часа, която при избор от студентите носи допълнително 2 кредита.

Общото натоварване за целия курс на обучение е: учебни занятия – 2205 часа; изпити – 22; текущи оценки – 27; преддипломен стаж – 120 часа; разработване на дипломна проект/дипломна работа – 250 часа.

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите е осигурена среда за подготовка, която е на равнището на съвременните технологии на обучение. Тя включва:

- работа в технологични, химични и микробиологични лаборатории;

Ръководител на катедра  
„Биохимия и хранене“:

(проф. д-р Георги Добрев)

„Туризъм и кулинарен мениджмънт“:

(доц. д-р Р. Михов)

- работа с компютърни класове от персонални компютри.

## VII. НАУЧНОИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо известяване 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;

• център „Информационни технологии и дистанционно обучение“ на УХТ.

## Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 2/30.01.25.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 14/20.03.25.);
- в сила от началото на учебната 2025/2026 година.

Декан  
на Стопански факултет:

(проф. д-р В. Алексиева)

Структура на учебния план за обучение на специалност „Кетъринг“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. МАТЕМАТИКО-СТАТИСТИЧЕСКИ</b>	<b>90, (4%)</b>	
1	Приложна математика	45	един
2	Статистика и обработка на данни	45	един
	<b>II. ПРИЛОЖНА ИНФОРМАТИКА</b>	<b>45, (2%)</b>	
1	Информационна техника и технологии	45	един
	<b>III. ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>360 (16%)</b>	
1	Специализиран английски език	180	шест
2	Специализиран чужд език*/Български език за чужденци**	180	шест
3	Етика в науката и бизнеса	(30)	един
4	Физическо възпитание и спорт	(120)	два
	<b>IV. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>525, (24%)</b>	
1	Макроекономика	60	един
2	Основи на управлението	60	един
3	Микроэкономика	60	един
4	Бранд мениджмънт	60	един
5	Бизнес икономика	45	един
6	Финанси	60	един
7	Счетоводство и контрол	60	един
8	Бизнес комуникации	60	един
9	Маркетинг и дигитални пазари	60	един
10	Бизнес мениджмънт	(30)	един
	<b>VI. ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРНИ</b>	<b>255, (12%)</b>	
1	Устойчиви системи в ХОРЕКА	45	един
2	Туристически ресурси	60	един
3	Екология и охрана на труда	60	един
4	Управление на туризма	60	един
5	Управление на качеството	30	един

VII. СПЕЦИАЛНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ		930 (42%)	
1	Въведение в кетъринга	30	един
2	Сензорен анализ на храни и напитки	45	един
3	Технология на храните	60	един
4	Технология на кетърингово производство	60	един
5	Технологичен контрол	45	един
6	Институционален и транспортен кетъринг	45	един
7	Организация и технология на ол инклузив	45	един
8	Национални особености в храненето	45	един
9	Технологично обезпечение в ХОРЕКА	60	един
10	Концептуализация и обслужване в кетъринга	60	един
11	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	един
12	Организация на централизирано кулинарно производство	45	един
13	Технология на напитките	60	един
14	Иновации в храненето	45	един
15	Разработване и стандартизация на храни	60	един
16	Кулинарен дизайн	45	един
17	Стокзнание	60	един
18	Основи на кулинарната технология	60	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>2205 (100%)</b>	