

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

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



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

Утвърждавам,

Ректор:

(проф. д.н. инж. Г. Иванов)

## УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 3-08-2025

„ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО“

## CURRICULUM

of programme: Code 3-08-2025

„HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT“

Професионална област:  
Professional Field:

3. СОЦИАЛНИ, СТОПАНСКИ И ПРАВНИ НАУКИ  
3. SOCIAL, ECONOMIC AND LEGAL 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  
HOTEL AND RESTAURANT MANAGER

Срок на обучение:  
Programme Duration:

4 години  
4 years

Форма на обучение:  
Mode of Training:

РЕДОВНА, ЗАДОЧНА  
FULL-TIME, PART-TIME

## 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 техно-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. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

### ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Обучението на студенти в специалност „Хотелиерство и ресторантьорство“ на български език има за цел да подготви висококвалифицирани специалисти в образователно-квалификационната степен „бакалавър“, професионално направление 3.9. „Туризъм“.

Завършилите студенти получават необходимите компетенции в теоретичната и практическата подготовка, която им дава възможност да реализират своите знания, умения и компетентности на различни равнища от гастронOMICеския и туристическия пазар. С прилагане на придобитите знания и умения те могат да се реализират, като експерт-мениджъри в ХоРеКа индустрията, гастронOMICеската и туристическата индустрия.

С фундаменталните знания, умения и компетентности от изучаваните дисциплини студентите могат да създават хранителни, гастронOMICески и туристически иновационни решения, свързани с ноу-хау, устойчивост, конкурентоспособност и други.

### ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Основната цел на обучението е съсредоточена върху придобиване на професионални умения, компетенции и подходи за планиране, създаване и управление на хотели, ресторанти, заведения за развлечения и други.

**Специфичните цели** на обучението включват трайно формиране на ключови, базисни и специфични компетенции на бакалаврите по хотелиерство и ресторантьорство, с които те да могат да осъществяват дейности по изпълнение на задачи в ресторантьорството, хотелиерството и кетъринга; да извършват изследователска и внедрителска дейност, свързана със създаване на нови знания, умения, компетенции в областта на ХоРеКа индустрията; да прилагат новите знания за ХоРеКа индустрията в практика; да информират обществото и заинтересованите страни за новостите в своята област; да осъществяват пълноценни контакти с партньорски организации в областта.

### КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Компетентностният профил на специалността е изграден въз основа на спецификата на обучението на студентите в професионално направление 3.9. Туризъм. Обучението по „Хотелиерство и ресторантьорство“ е изградено и върху ключовите умения за ученето през целия живот, дефинирани от Европейската комисия, които включват знания, умения и компетенции, необходими за личностно развитие, пригодност за работа, социална интеграция и активна гражданска позиция в локален, регионален, национален, международен и глобален контекст.

Компонентите 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

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство следва да:

- притежава задълбочени теоретични и фактологични знания за икономически, финансови, технологични, социални и културни процеси в ХоРеКа индустрията, тяхното приложение и мониторинг;

- владее понятийния и терминологичния набор на хотелиерската и ресторантьорска индустрия;
- познава най-новите постижения в сферата на ХоРеКа индустрията;
- работи с компютърните и операционните системи (специализиран софтуер) в областта;
- интерпретира самостоятелно придобитите знания, като използва познатите му закономерности;
- управлява взаимоотношенията в мултикултурна среда;
- осмисля въпроси, свързани с динамиката в нормативно-правни и законови разпоредби, свързани със специалността.

## **2. Компонент умения**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство следва да:

- притежава умения за прилагането на съществуващи теоретични модели от областта на ХоРеКа индустрията, гастрономията и туризма в практиката (реална среда);
- 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 методики за създаване на нов ресторантьорски и/или хотелиерски продукт;
- владее умения, необходими при планирането и извършването на анализ върху процесите в хотелиерската и ресторантьорската индустрия.

## **3. Компонент компетентности**

### **3.1. Грамотност**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство 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. Чуждоезикова компетентност**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство 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 език и втори чужд език, насочени към предметните области хотел, ресторант, гастрономия, туризъм..

### **3.3. Математическа компетентност и компетентности в наука, технологии и инженерство**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство следва да:

- познава и владее терминологичния апарат на социалните науки, храните, гастрономията и туризма;
- разсъждава като прилага математически модели в алгоритмични схеми;
- различа статистически данни, графики, таблици и др., които да използва при обучението си или при разработването на анализи, модели, алгоритми и др.

### **3.4. Дигитална компетентност**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство следва да:

- разбира как цифровите технологии подпомагат общуването, творчеството и иновациите, като осъзнава техните възможности, ограничения, влияние и съответните рискове;
- познава и слава 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**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство 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**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство следва да:

- познава общите европейски ценности и основните човешки права;
- може да посочи и познава основни събития и исторически личности от националната, европейската и световната история;
- демонстрира умения за критически прочит на информацията, поднесена от различни медии.

### **3.7. Познания за (собствената и други) култури и комуникативна компетентност**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство 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**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство следва да:

- познава икономическите и социалните възможности и предизвикателства пред хотелиерската, ресторантьорската, гастронOMICеската и туристическата 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**

Бакалавърът по хотелиерство и ресторантьорство следва да:

- осъзнава отговорността на придобитите знания като съвкупност от компетенции – научни, научно-приложни, приложни и психологически;
- владее и прилага комбинирането на храни и напитки в комплексното меню.

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	вакации	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

№	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	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>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	34-00-01	Въведение в туризма	30	30	—	—	ЗЧ	—	1,0	4,0	5,0	Да	Introduction to Tourism
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	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)	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>240</b>	<b>90</b>	<b>60</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>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	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)	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
<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>195</b>	<b>150</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>

\*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 students; \*\*For foreign students

№	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	И/ТО/Зч E/CA/P/F	КП/КР	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>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	33-00-01	Бизнес икономика	45	30	15	—	И	—	1,5	2,5	4,0	Да	Business Economics
2	33-00-08	Финанси	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Finance
3	34-00-02	Устойчиви системи в ХОРЕКА	45	30	15	—	ТО	—	1,5	2,5	4,0	Да	Sustainable Systems in HoReCa
4	33-00-09	Счетоводство и контрол	60	30	30	—	И	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Accounting and Control
5	34-00-03	Туристически ресурси	60	30	30	—	ТО	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Tourism Resources
6	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
7	41-03-21 41-03-31 41-03-41 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>Факултативна дисциплина</b>													
8	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	(3/4)	—	—	(2,0)	(2,0)	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>330</b>	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>3/4/0</b>	<b>4</b>	<b>11,0</b>	<b>19,0</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	60	30	30	—	ТО	—	2,0	5,0	7,0	Да	Business Communication
2	32-00-03	Екология и охрана на труда	60	30	—	30	ТО	—	2,0	4,0	6,0	Да	Ecology and Occupational Safety
3	34-00-04	Управление на туризма	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Tourism Management
4	34-00-05	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30	—	15	ТО	—	1,5	3,5	5,0	Да	Sensory Analysis of Food and Beverages
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 41-03-31 41-03-41 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>Факултативна дисциплина</b>													
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	(3/4)	—	—	(2,0)	(2,0)	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>285</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>1/5/0</b>	<b>2</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>615</b>	<b>270</b>	<b>180</b>	<b>165</b>	<b>4/9/0</b>	<b>6</b>	<b>20,5</b>	<b>39,5</b>	<b>60,0</b>	<b>13</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>

№	Шифър	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/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)	(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	33-00-12	Управление на човешките ресурси	60	30	30	—	И	—	2,0	3,0	5,0	Да	Human Resource Management
4	34-00-06	Мениджмънт на хотелиерството	60	30	30	—	И	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Hotel Management
5	34-00-18	Специализиран софтуейър	15	—	—	15	ТО	—	0,5	1,5	2,0	Да	Specialised Software
6	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
7	41-03-21 41-03-31 41-03-41 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>													
8	17-00-14	Управление на качеството	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Quality Management
9	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
10	33-00-15	Бизнес мениджмънт	30	15	15	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Business Management
		<b>ОБЩО</b>	<b>345</b>	<b>135</b>	<b>75</b>	<b>135</b>	<b>4/4</b>	<b>4</b>	<b>11,5</b>	<b>20,5</b>	<b>32,0</b>	<b>8</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
2	41-03-21 41-03-31 41-03-41 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**
3	34-00-26	Производствена практика	(720)	—	—	(720)	3Ч	—	—	24,0	24,0	—	Practical Placement
		<b>ОБЩО</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0/2/1</b>	<b>2</b>	<b>2,0</b>	<b>28,0</b>	<b>30,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>405</b>	<b>135</b>	<b>75</b>	<b>195</b>	<b>4/6/1</b>	<b>6</b>	<b>13,5</b>	<b>48,5</b>	<b>62,0</b>	<b>10</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	ИТОЗЧ 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	34-00-07	Туристическа анимация	30	15	15	—	TO	—	1,0	1,0	2,0	Да	Tourism Entertainment
2	34-00-18	Хигиена в обектите за хранене	45	30	15	—	TO	КР	1,5	1,5	3,0	Да	Hygiene in Foodservice Outlets
3	34-00-13	Етнокултурни особености в храненето	45	30	15	—	TO	—	1,5	1,5	3,0	Да	Ethnocultural Specifics in Food Habits
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	34-00-21	Технологично обзавеждане в ХОРЕКА	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Technological Equipment in HoReCa
6	34-00-10	Екскурзоводско обслужване	60	30	30	—	И	—	2,0	3,0	5,0	Да	Tour Guiding
7	34-00-12	Интеркултурно общуване	30	15	15	—	TO	—	1,0	4,0	5,0	Да	Intercultural Communication
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>3/4/0</b>	<b>1</b>	<b>11,0</b>	<b>19,0</b>	<b>30,0</b>	<b>6</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	33-00-27	Предприемачество	60	30	30	—	И	—	2,0	2,0	4,0	Да	Entrepreneurship
3	34-00-14	Организация на събития	45	30	15	—	TO	—	1,5	1,5	3,0	Да	Event Organisation
4	34-00-22	Кулинология	60	45	—	15	И	—	2,0	2,0	4,0	Да	Culinology
5	34-00-16	Мениджмънт на ресторантьорството	60	30	30	—	И	—	2,0	2,0	4,0	Да	Restaurant Management
6	34-00-17	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	45	15	30	—	TO	КР	1,5	1,5	3,0	Да	HVAC Systems in HoReCa
7	34-00-27	Преддипломен стаж	(120)	—	—	—	TO	—	—	4,0	4,0	—	Pre-graduation Internship
8	34-00-28	Държавен изпит /Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination/ Bachelor Thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>105</b>	<b>45</b>	<b>5/3</b>	<b>2</b>	<b>11,0</b>	<b>27,0</b>	<b>38,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>660</b>	<b>360</b>	<b>255</b>	<b>45</b>	<b>8/7/0</b>	<b>3</b>	<b>22,0</b>	<b>46,0</b>	<b>68,0</b>	<b>12</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА ОБУЧЕНИЕТО</b>	<b>2205</b>	<b>960</b>	<b>615</b>	<b>585</b>	<b>20/29/4</b>	<b>21</b>	<b>73,5</b>	<b>176,5</b>	<b>250</b>	<b>47</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ЕТКС			Обучение в ел. среда E-learning	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		
(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	34-00-01	Въведение в туризма	15	15	—	—	3Ч	—	0,5	4,5	5,0	Да	Introduction to Tourism
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 41-03-31 41-03-41 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	(15)	—	—	(15)	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>121</b>	<b>46</b>	<b>30</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 41-03-31 41-03-41 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	(15)	—	—	(15)	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
<b>ОБЩО</b>			<b>143</b>	<b>53</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>2/4/1</b>	<b>4</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>264</b>	<b>99</b>	<b>75</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 students, \*\*For foreign students

№	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>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 41-03-31 41-03-41 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>Факултативна дисциплина</b>													
8	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(15)	—	—	(15)	(34)	—	—	(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 41-03-31 41-03-41 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>Факултативна дисциплина</b>													
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(15)	—	—	(15)	(34)	—	—	(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 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>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	33-00-12	Управление на човешките ресурси	30	15	15	—	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Human Resource Management
4	34-00-06	Мениджмънт на хотелиерството	30	15	15	—	И	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Hotel Management
5	34-00-18	Специализиран софтуеър	8	—	—	8	ТО	—	0,25	1,75	2,0	Да	Specialised Software
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 41-03-31 41-03-41 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>													
8	17-00-14	Управление на качеството	15	7	8	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Quality Management
9	33-00-14	Етика в науката и бизнеса	15	7	8	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Ethics in Science and Business
10	33-00-15	Бизнес мениджмънт	15	7	8	—	ТО	КР	1,0	1,0	2,0	Да	Business Management
		<b>ОБЩО</b>	<b>173</b>	<b>67</b>	<b>38</b>	<b>68</b>	<b>4/4/0</b>	<b>4</b>	<b>6,25</b>	<b>25,75</b>	<b>32,0</b>	<b>8</b>	<b>TOTAL</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>													
<b>Задължителни дисциплини</b>													
1	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised English Language
2	41-03-31 41-03-41 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**
3	34-00-26	Производствена практика	(360)	—	—	(360)	3ч	—	—	24,0	24,0	—	Practical Placement
		<b>ОБЩО</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0/2/1</b>	<b>2</b>	<b>1,0</b>	<b>29,0</b>	<b>30,0</b>	<b>2</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>203</b>	<b>67</b>	<b>38</b>	<b>98</b>	<b>4/6/1</b>	<b>6</b>	<b>7,25</b>	<b>54,75</b>	<b>62,0</b>	<b>10</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	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	34-00-07	Туристическа анимация	15	7	8	—	TO	—	0,5	1,5	2,0	Да	Tourism Entertainment
2	34-00-18	Хигиена в обектите за хранене	23	15	8	—	TO	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Hygiene in Foodservice Outlets
3	34-00-13	Етнокултурни особености в храненето	23	15	8	—	TO	—	1,0	2,0	3,0	Да	Ethnocultural Specifics in Food Habits
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	34-00-21	Технологично обзавеждане в ХОРЕКА	30	15	15	—	И	—	1,0	5,0	6,0	Да	Technological Equipment in HoReCa
6	34-00-10	Екскурзоводско обслужване	30	15	15	—	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Tour Guiding
7	34-00-12	Интеркултурно общуване	15	7	8	—	TO	—	0,5	4,5	5,0	Да	Intercultural Communication
		<b>ОБЩО</b>	<b>166</b>	<b>89</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>3/4/0</b>	<b>1</b>	<b>6,0</b>	<b>24,0</b>	<b>30,0</b>	<b>7</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	33-00-27	Предприемачество	30	15	—	—	И	—	1,0	3,0	4,0	Да	Entrepreneurship
3	34-00-14	Организация на събития	23	15	8	—	TO	—	1,0	2,0	3,0	Да	Event Organisation
4	34-00-22	Кулинология	30	23	—	7	И	—	1,0	3,0	4,0	Да	Culinology
5	34-00-16	Мениджмънт на ресторантьорството	23	8	15	—	И	—	1,0	3,0	4,0	Да	Restaurant Management
6	34-00-17	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	30	15	15	—	TO	КР	1,0	2,0	3,0	Да	HVAC Systems in HoReCa
7	34-00-27	Преддипломен стаж	(60)	—	—	—	TO	—	—	4,0	4,0	—	Pre-graduation Internship
8	34-00-28	Държавен изпит /Дипломна работа	(250)	—	—	—	И	—	—	10,0	10,0	—	Final Examination/ Bachelor Thesis
		<b>ОБЩО</b>	<b>166</b>	<b>91</b>	<b>53</b>	<b>22</b>	<b>5/3/0</b>	<b>2</b>	<b>6,0</b>	<b>32,0</b>	<b>38,0</b>	<b>6</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>	<b>332</b>	<b>180</b>	<b>130</b>	<b>22</b>	<b>8/7/0</b>	<b>3</b>	<b>12,0</b>	<b>56,0</b>	<b>68,0</b>	<b>13</b>	<b>TOTAL FOR THE YEAR</b>
		<b>ОБЩО ЗА ОБУЧЕНИЕТО</b>	<b>1108</b>	<b>481</b>	<b>334</b>	<b>293</b>	<b>20/29/4</b>	<b>21</b>	<b>40,75</b>	<b>209,25</b>	<b>250</b>	<b>48</b>	<b>TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY</b>

## VI. 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 – 38 с общ хорариум 2175 часа (98,6%);
- избираеми дисциплини – 1 от 3 с общ хорариум 30 часа (1,4%);
- 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 – 20; текущи оценки – 29; производствена практика – 720 часа; преддипломен стаж – 120 часа; подготовка за държавен изпит/разработване на дипломна работа – 250 часа..

## VII. 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  
„Туризъм и кулинарен мениджмънт“:  
(доц. д-р Р. Михов)

- работа с компютърни класове от персонални компютри.

## VIII. НАУЧНОИНФОРМАЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Осъществява се на основата на:

- библиотеката на УХТ – информационното обслужване включва справочно-библиографска дейност, научно-техническо извествяване 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 № 24/04.03.2025 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 14/20.03.2025 г.);
- в сила от началото на учебната 2025/2026 година.

Декан  
на Стопански факултет:  
(проф. д-р В. Николаева-Алексиева)

## Структура на учебния план за обучение на специалност „ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
	<b>I. МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>	<b>135 (6,1%)</b>	
1	Приложна математика	45	един
2	Информационна техника и технологии	45	един
3	Статистика и обработка на данни	45	един
	<b>II. СОЦИАЛНО-ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>450 (20,4%)</b>	
1	Специализиран английски език	180	шест
2	Специализиран чужд език / Български език за чужденци	180	шест
3	Физическо възпитание и спорт	(180)	четири
4	Екология и охрана на труда	60	един
5	Етика в науката и бизнеса***	(30)	един
6	Интеркултурно общуване	30	един
	<b>III. ИКОНОМИЧЕСКИ</b>	<b>285 (12,9%)</b>	
1	Микроикономика	60	един
2	Макроикономика	60	един
3	Бизнес икономика	45	един
4	Финанси	60	един
5	Счетоводство и контрол	60	един
	<b>IV. УПРАВЛЕНСКИ</b>	<b>540 (24,5%)</b>	
1	Основи на управлението	60	един
2	Бранд мениджмънт	60	един
3	Бизнес комуникации	60	един
4	Управление на туризма	60	един
5	Дигитален пазар и маркетинг	60	един
6	Мениджмънт на хотелиерството	60	един
7	Управление на човешките ресурси	60	един
8	Бизнес мениджмънт***	(30)	един

9	Предприемачество	60	един
10	Мениджмънт на ресторантьорството	60	един
	<b>V. СПЕЦИАЛНИ ПО НАПРАВЛЕНИЕТО</b>	<b>795 (36,1%)</b>	
1	Въведение в туризма	30	един
2	Устойчиви системи в ХоРеКа	45	един
3	Туристически ресурси	60	един
4	Сензорен анализ на храни и напитки	45	един
5	Технология на храните	60	един
6	Специализиран софтуеър	15	един
7	Управление на качеството***	(30)	един
8	Туристическа анимация	30	един
9	Хигиена в обектите за хранене	45	един
10	Етнокултурни особености в храненето	45	един
11	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	един
12	Технологично обзавеждане в ХоРеКа	60	един
13	Екскурзоводско обслужване	60	един
14	Организация на събития	45	един
15	Технология на напитките	60	един
16	Кулинология	60	един
17	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	45	един
	<b>VI. ПРАКТИКА И СТАЖ</b>		
1	Производствена практика	(720)	един
2	Преддипломен стаж	(120)	един
	<b>ОБЩО</b>	<b>2205</b>	

\*\*\* Избираема дисциплина

## Изучавани дисциплини на специалност „ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа (%)
	<b>I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ</b>	<b>2175 (98,6%)</b>
1	Приложна математика	45
2	Информационна техника и технологии	45
3	Статистика и обработка на данни	45
4	Специализиран английски език	180
5	Специализиран чужд език / Български език за чужденци	180
6	Физическо възпитание и спорт	(120)
7	Екология и охрана на труда	60
8	Интеркултурно общуване	30
9	Микроикономика	60
10	Макроикономика	60
11	Бизнес икономика	45
12	Финанси	60
13	Счетоводство и контрол	60
14	Основи на управлението	60
15	Бранд мениджмънт	60
16	Бизнес комуникации	60
17	Управление на туризма	60
18	Дигитален пазар и маркетинг	60
19	Мениджмънт на хотелиерството	60
20	Управление на човешките ресурси	60
21	Предприемачество	60
22	Мениджмънт на ресторантьорството	60
23	Въведение в туризма	30

24	Устойчиви системи в ХоРеКа	45
25	Туристически ресурси	60
26	Сензорен анализ на храни и напитки	45
27	Технология на храните	60
28	Специализиран софтуеър	15
29	Туристическа анимация	30
30	Хигиена в обектите за хранене	45
31	Етнокултурни особености в храненето	45
32	Безопасност на храните и хранително законодателство	60
33	Технологично обзавеждане в ХоРеКа	60
34	Екскурзоводско обслужване	60
35	Организация на събития	45
36	Технология на напитките	60
37	Кулинология	60
38	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	45
	<b>II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 3</b>	<b>30 (1,4%)</b>
1	Управление на качеството	30
2	Етика в науката и бизнеса	30
3	Бизнес мениджмънт	30
	<b>III. ФАКУЛТАТИВНИ</b>	<b>(60)</b>
1	Физическо възпитание и спорт	(60)
	<b>ОБЩО</b>	<b>2205</b>