

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. Иван Иванов)

УЧЕБЕН ПЛАН

на специалност: шифър 3-05-2025
„ХРАНЕНО И ТУРИЗЪМ“

CURRICULUM

of programme: Code 3-31-2025
“NUTRITION AND TOURISM“

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: БАКАЛАВЪР ПО ХРАНЕНО И ТУРИЗЪМ
BACHELOR OF NUTRITION AND TOURISM

Срок на обучение: 4 години
Programme Duration: 4 years

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

I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Придобилите образователно-квалификационна степен „бакалавър“, специалност „Хранене и туризъм“, притежават фундаментални технологични, управленски, професионални и икономически знания в областта на ХоРеКа индустрията и гостоприемството, с професионална квалификация **бакалавър** по специалност „Хранене и туризъм“ в ПН 5.12. Хранителни технологии.

Бакалавърът по специалност „Хранене и туризъм“ притежава умения и компетенции за управление на технологичните процеси в ХоРеКа индустрията и гостоприемството, управление на качеството и безопасността на кулинарното производство, както и за неговата дистрибуция.

Завършилият бакалавър притежава умения да планира, организира, ръководи и контролира дейностите в ХоРеКа индустрията и гостоприемството, да анализира бизнес средата и да провежда мониторинг и оценка в заведените за хранене и местата за настаняване.

Завършилите ОКС "бакалавър" по специалност „Хранене и туризъм“ **умеят:**

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

- да организират туристически мероприятия и кетърингови събития;
- да анализират, изследват и усъвършенстват концепциите и процесите в ХоРеКа индустрията и гостоприемството;
- да постигат поставените икономически, социални и екологични цели в сектора.

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

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

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

II. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПРОФИЛ

ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Обучението на студенти в специалност „Хранене и туризъм“ на български език има за цел да подготви висококвалифицирани специалисти в образователно-квалификационната степен „бакалавър“, професионално направление 5.12 „Хранителни технологии“.

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 хранителния, гастрономическия и туристическия пазар. С прилагане на придобитите знания и умения те могат да се реализират като експерт-менеджъри в хранителната, гастрономическата и туристическата индустрия:

С фундаменталните знания, умения и компетентности по инженерните хранителни науки студентите могат да създават хранителни, гастрономически и туристически иновационни решения, свързани с nou-hau, устойчивост, конкурентоспособност и други.

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Основната цел на обучението е съсредоточена върху придобиване на професионални знания, умения, компетенции и подходи за планиране, създаване и управление на хранителния, гастрономическия и туристическия сектор.

Специфичните цели на обучението включват трайно формиране на ключови, базисни и специфични компетенции на бакалаврите по хранене и туризъм, с които те да могат да осъществяват дейности по изпълнение на задачи в хранителните технологии, гастрономията и туристическата индустрия; да извършват изследователска и внедрителска дейност, свързана със създаване на нови знания, умения и компетенции в областта на хранителните технологии, гастрономията и туризма; да прилагат новите знания за хранителните технологии 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 5.12. Хранителни технологии. Обучението по „Хранене и туризъм“ е изградено и върху мултидисциплинарен подход на 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, национален 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 хранене и туризъм следва да:

- притежава задълбочени теоретични и фактологични знания за икономическите и технологичните особености на храните, тяхното приложение и мониторинг;
- владее понятийния и терминологичния набор на хранителната, гастрономичната и туристическата индустрия;
- познава най-новите постижения в сферата на хранителната, гастрономическата и туристическата област;
- работи с компютърните и операционните системи (специализиран софтуер) в областта на храненето и туризма;

• 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 хранене и туризъм следва да:

• притежава умения за прилагането на съществуващи теоретични модели от областта на хранителните технологии, 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 методи за създаване на нови храни и технологии (продукти);

• владее умения, необходими при планирането и извършването на анализ върху процесите в хранителната, гастрономическата и туристическата област.

3. Компонет компетентности

3.1. Грамотност

Бакалавърът по хранене и туризъм 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 хранене и туризъм 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 предметните области храни, гастрономия, туризъм.

3.3. Математическа и икономическа компетентност и компетентности в наука и технологии

Бакалавърът по хранене и туризъм следва да:

• познава и владее терминологичния апарат на икономическите науки, храните, гастрономията и туризма;

• разсъждава, като прилага математически модели в алгоритмични схеми и технологични процеси;

• 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 хранене и туризъм следва да:

- разбира 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

Бакалавърът по хранене и туризъм следва да:

- познава собствените си образователни потребности, планира и осъществяват 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 хранене и туризъм 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 хранене и туризъм следва да:

- познава местните, националните, европейските и други култури по света (вкл. техните езици, културно наследство, традиции, кулиарни 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 хранене и туризъм следва да:

- познава икономическите и социалните възможности и предизвикателства пред хранителната, гастрономическата и туристическата индустрия;
- познава и използва разнообразни подходи при планирането на проекти и управлението на процеси и ресурси;
- взема самостоятелно решения и поема премерени рискове.

3.9. Професионални компетентности

Бакалавърът по хранене и туризъм следва да:

- осъзнава отговорността на технологично-икономическия профил като съвкупност от компетенции – научни, научно-приложни, приложни и психологически;
- владее и прилага комбинирането на храни и напитки в комплексното меню;
- използва иновативни технологични подходи, провокиращи творческата активност на технологичния екип;
- адаптира правилния избор на храни съгласно препоръките за здравословно хранене;
- изготвя рецептура за приготвяне на ястия съгласно потребностите на организма;
- комуникира с колеги и партньори (доставчици, организации, институции);
- повишава професионалната си квалификация във формални институционални обучения и в неформален контекст.

3.10. Отговорност и самостоятелност

Бакалавърът по хранене и туризъм следва да:

- поема отговорност да управлява познавателната дейност на участниците в процесите (технолог – дистрибутор; кулинар – потребител);
- поема отговорност да ръководи колективи в хранителната, гастрономическата и туристическата индустрия (ръководна длъжност);
- оценява обективно собственото си представяне и представянето на другите при изпълнението на поставена задача;
- споделя професионалния си опит.

4. Компонент отношения

Бакалавърът по хранене и туризъм следва да:

- притежава готовност за прилагане на компетентностния подход и активното му реализиране в ежедневната професионална дейност;
- 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.
- 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
II	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	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ECTS			Обучение в ел. среда E-learning	(14)
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	ИТО/ЗЧ E/CA/ P/F	КП/КР/ЗЧ 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)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
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	5,0	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 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**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			240	90	60	90	2/3/2	2	8,0	22,0	30,0	6	TOTAL
1st YEAR, 1st SEMESTER													
II КУРС, II СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
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 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**
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(60)	—	—	(60)	ЗЧ	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			285	105	90	90	2/4/1	4	9,5	20,5	30,0	6	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			525	195	150	180	4/7/3	6	17,5	42,5	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR

*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	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)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
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**
Факултативна дисциплина													
42-00-01		Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	(34)	—	—	(2,0)	(2,0)	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			330	150	120	60	3/4/0	4	11,0	19,0	30,0	7	TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
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**
Факултативна дисциплина													
42-00-01		Физическо възпитание и спорт	(30)	—	—	(30)	(34)	—	—	(2,0)	(2,0)	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			285	120	60	105	1/5/0	2	9,5	20,5	30,0	6	TOTAL

	ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	615	270	180	165	4/9/0	6	20,5	39,5	60,0	13	TOTAL FOR THE YEAR
--	------------------	-----	-----	-----	-----	-------	---	------	------	------	----	--------------------

№	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	ИТО/ЗЧ E/C/A/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)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
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	34-00-06	Мениджмънт на хотелиерството	60	30	30	—	И	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Hotel Management
4	33-00-23	Основи на храненето	60	30	30	—	И	—	2,0	3,0	5,0	Да	Fundamentals of Nutrition
6	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
41-03-21													
7	41-03-31	Специализиран чужд език*/	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language* /
41-03-41		Български език за чужденци**											Bulgarian Language for Foreigners **
41-03-51													
Избираеми дисциплини 1/3													
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
		ОБЩО	330	135	45	150	4/3/0	4	11,0	19,0	30,0	7	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	41-03-11	Специализиран английски език	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised English Language
41-03-21													
2	41-03-31	Специализиран чужд език*/	30	—	—	30	ТО	КР	1,0	2,0	3,0	Да	Specialised Foreign Language* /
41-03-41		Български език за чужденци**											Bulgarian Language for Foreigners **
41-03-51													
3	34-00-26	Производствена практика	(720)	—	—	(720)	3Ч	—	—	24,0	24,0	—	Practical Placement
		ОБЩО	60	0	0	60	0/2/1	2	2,0	28,0	30,0	2	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	390	135	45	210	4/5/1	6	13,0	47,0	60,0	9	TOTAL FOR THE YEAR

№	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)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	34-00-07	Туристическа анимация	30	15	15	—	ТО	—	1,0	1,0	2,0	Да	Tourism Entertainment
2	34-00-19	Хигиена в обектите за хранене	45	15	15	—	ТО	КР	1,5	1,5	3,0	Да	Hygiene in Foodservice Outlets
3	34-00-13	Етнокултурни особености в храненето	45	15	15	—	ТО	—	1,5	1,5	3,0	Да	Ethnocultural Specifics in Food Habits
4	34-00-11	Културен туризъм	60	30	30	—	ТО	—	2,0	3,0	5,0	Да	Cultural Tourism
5	34-00-08	Винен и кулинаруен туризъм	60	30	30	—	ТО	КР	2,0	3,0	5,0	Да	Wine and Culinary Tourism
6	34-00-24	Специализирани видове хранене	60	30	30	—	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Specialised Nutrition
7	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
ОБЩО			360	195	90	75	215/0	2	12,0	18,0	30,0	7	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	14-00-30	Технология на напитките	60	30	—	30	И	—	2,0	4,0	6,0	Да	Beverage Technology
2	34-00-14	Организация на събития	45	30	15	—	ТО	—	1,5	1,5	3,0	Да	Event Organisation
3	34-00-22	Кулинология	60	45	—	15	И	—	2,0	2,0	4,0	Да	Culinology
4	34-00-25	Кулинаруен дизайн	45	30	15	—	И	—	1,5	1,5	3,0	Да	Culinary Design
5	34-00-16	Менджмънт на рестораторството	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	—	ТО	КР	1,5	1,5	3,0	Да	HVAC Systems in Tourism Outlets
7	34-00-27	Преддипломнен стаж	(120)	—	—	—	ТО	—	—	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
ОБЩО			315	180	90	45	513/0	1	10,5	26,5	37,0	6	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			675	375	180	120	718/0	3	22,5	44,5	67,0	13	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ			2205	975	555	675	19129/4	20	73,5	173,5	247,0	47	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY

№	Шифър Code	(3)	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити ETCS			(13) Обучение в ел. среда E-learning	(14) 1 st YEAR, 1 st SEMESTER
			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		
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
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	41-03-31 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	(30)	—	—	(30)	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			121	46	30	45	2/3/2	2	4,5	25,5	30,0	6	TOTAL
Задължителни дисциплини													Compulsory Courses
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	41-03-31 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	(30)	—	—	(30)	3Ч	—	—	2,0	2,0	—	Physical Education and Sports
ОБЩО			143	53	45	45	3/3/1	4	5	5,0	30,0	6	TOTAL
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			264	99	75	90	4/7/3	6	9,5	9,5	60,0	12	TOTAL FOR THE YEAR

*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, ИАССР 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 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)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
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	Специализиран чужд език*/	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/
	41-03-31	Български език за чужденци**											Български език за чужденци**
	41-03-41												
	41-03-51												
Факултативна дисциплина													
	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(15)	—	—	(15)	(3Ч)	—	—	(2,0)	(2,0)	—	Optional course
		ОБЩО	166	75	61	30	3/4/0	4	6,0	24,0	30,0	7	Physical Education and Sports
													TOTAL
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
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	Специализиран чужд език*/	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	3,0	Да	Specialised Foreign Language*/
	41-03-31	Български език за чужденци**											Български език за чужденци**
	41-03-41												
	41-03-51												
Факултативна дисциплина													
7	42-00-01	Физическо възпитание и спорт	(15)	—	—	(15)	(3Ч)	—	—	(2,0)	(2,0)	—	Optional course
		ОБЩО	143	60	30	53	1/5/0	2	6,0	24,0	30,0	6	TOTAL
													TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	309	135	91	83	4/9/0	6	12,0	48,0	60,0	13	TOTAL FOR THE YEAR

№	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	ИТО/ЗЧ E/CA/P/F	КП/КР Projects	Контактна дейност Contact hours	Извънаудиторна дейност Non-contact hours	Общо Total		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини Compulsory Courses													
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	34-00-06	Мениджмънт на хотелиерството	30	15	15	—	И	КР	1,0	4,0	5,0	Да	Hotel Management
4	33-00-23	Основи на храненето	30	15	15	—	И	—	1,0	4,0	5,0	Да	Fundamentals of Nutrition
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**
Избираеми дисциплини 1/3 Elective Courses 1/3													
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
		ОБЩО	165	66	39	60	4/3/0	4	6,0	24,0	30,0	7	TOTAL
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини Compulsory Courses													
1	41-03-11	Специализиран английски език	15	—	—	15	ТО	КР	0,5	2,5	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**	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)	34	—	—	24,0	24,0	—	Practical Placement
		ОБЩО	30	0	0	30	0/2/1	2	1,0	29,0	30,0	2	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	195	66	39	90	4/5/1	6	7,0	53,0	60,0	9	TOTAL FOR THE YEAR

№	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)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	34-00-07	Туристическа анимация	15	7	8	—	TO	—	0.5	1.5	2.0	Да	Tourism Entertainment
2	34-00-19	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	7	—	TO	—	1.0	2.0	3.0	Да	Ethnocultural Specifics in Food Habits
4	34-00-11	Културен туризъм	30	15	15	—	TO	—	1.0	4.0	5.0	Да	Cultural Tourism
5	34-00-08	Винен и кулинарен туризъм	30	15	15	—	TO	КР	1.0	4.0	5.0	Да	Wine and Culinary Tourism
6	34-00-24	Специализирани видове хранене	30	15	15	—	И	—	1.0	5.0	6.0	Да	Specialised Nutrition
7	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
		ОБЩО	181	97	83	0	2/15/0	2	6.5	23.5	30.0	7	TOTAL
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР													
Задължителни дисциплини													
1	34-00-14	Организация на събития	23	15	8	—	TO	—	1.0	2.0	3.0	Да	Event Organisation
2	14-00-30	Технология на напитките	30	15	—	15	И	—	1.0	5.0	6.0	Да	Beverage Technology
3	34-00-22	Кулинология	30	23	—	7	И	—	1.0	3.0	4.0	Да	Culinology
4	34-00-25	Кулинарен дизайн	23	15	8	—	И	—	1.0	2.0	3.0	Да	Culinary Design
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	23	8	15	—	TO	КР	1.0	2.0	3.0	Да	HVAC Systems in Tourism Outlets
7	34-00-27	Преддипломнен 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
		ОБЩО	159	84	46	23	5/3/0	1	6.0	31.0	37.0	6	TOTAL
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	340	187	131	23	7/8/0	3	12.5	54.5	67.0	13	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО ЗА 4 ГОДИНИ ОБУЧЕНИЕ	1108	487	336	286	19/29/4	21	41.0	206.0	247.0	47	TOTAL FOR THE 4 YEARS OF STUDY

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 – 37 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 – 19; 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 кулинаруен 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 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 № 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 инж. В. Николова – Алексиева)

Структура на учебния план за обучение на специалност „ХРАНЕНО И ТУРИЗЪМ“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, ч. (%)	Изуч. в бр. сем.
I. МАТЕМАТИКО-СТАТИСТИЧЕСКИ			
1	Приложна математика	45	един
2	Статистика и обработка на данни	45	един
II. ПРИЛОЖНА ИНФОРМАТИКА			
1	Информационна техника и технологии	45	един
III. ХУМАНИТАРНИ			
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	(180)	четири
IV. ИКОНОМИЧЕСКИ			
1	Микроикономика	60	един
2	Макроикономика	60	един
3	Основи на управлението	60	един
4	Счетоводство и контрол	60	един
5	Бранд мениджмънт	60	един
6	Финанси	60	един
7	Бизнес икономика	45	един
8	Бизнес комуникации	60	един
9	Управление на туризма	60	един
10	Дигитален пазар и маркетинг	60	един
11	Бизнес мениджмънт***	(30)	един
V. ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРНИ			
1	Устойчиви системи в ХоРеКа	45	един
2	Екология и охрана на труда	60	един
3	Управление на качеството***	(30)	един

4	Сензорен анализ на храни и напитки	45	един
VI. СПЕЦИАЛНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ		945 (42,9%)	
1	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	45	един
2	Специализирани видове хранене	60	един
3	Технология на храните	60	един
4	Технология на напитките	60	един
5	Безопасност на храните и хранително законодателство	60	един
6	Културен туризъм	60	един
7	Кулинарен дизайн	45	един
8	Основи на храненето	60	един
9	Туристическа анимация	30	един
10	Организация на събития	45	един
11	Кулинология	60	един
12	Туристически ресурси	60	един
13	Мениджмънт на хотелиерството	60	един
14	Винен и кулинарен туризъм	60	един
15	Хигиена в обектите за хранене	45	един
16	Етнокултурни особености в храненето	45	един
17	Мениджмънт на ресторантьорството	60	един
18	Въведение в туризма	30	един
VII. ПРАКТИКА И СТАЖ			
1	Производствена практика	(720)	един
2	Преддипломен стаж	(120)	един
		ОБЩО	
		2205	

*** Избираема дисциплина

Изучавани дисциплини на специалност „ХРАНЕНО И ТУРИЗЪМ“

№	ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа (%)
I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ		
I. ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ		2175 (98,6%)
1	Приложна математика	45
2	Микроикономика	60
3	Въведение в туризма	30
4	Информационна техника и технологии	45
5	Специализиран английски език	180
6	Специализиран чужд език*Български език за чужденци**	180
7	Физическо възпитание и спорт	(120)
8	Статистика и обработка на данни	45
9	Основи на управлението	60
10	Макроикономика	60
11	Бранд мениджмънт	60
12	Бизнес икономика	45
13	финанси	60
14	Устойчиви системи в ХоРеКа	45
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	Дигитален пазар и маркетинг	60

23	Мениджмънт на хотелиерството	60
24	Основи на храненето	60
25	Туристическа анимация	30
26	Хигиена в обектите за хранене	45
27	Етнокултурни особености в храненето	45
28	Културен туризъм	60
29	Винен и кулинарен туризъм	60
30	Специализирани видове хранене	60
31	Безопасност на храните и хранително законодателство	60
32	Организация на събития	45
33	Технология на напитките	60
34	Кулинология	60
35	Кулинарен дизайн	45
36	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	45
37	Мениджмънт на ресторантьорството	60
II. ИЗБИРАЕМИ – 1 от 3		30 (1,4%)
1	Управление на качеството	30
2	Етика в науката и бизнеса	30
3	Бизнес мениджмънт	30
III. ФАКУЛТАТИВНИ		(60)
1	Физическо възпитание и спорт	(60)
ОБЩО		2205