

Дисциплина:	Основи на храненето
ECTS:	5.0
Лектор:	гл. ас. д-р Хафизе Фидан, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: h_fidan@uft-plovdiv.bg
Анотация:	
Форма за проверка на знанията: изпит	Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Целта на курса е да даде научни и научно-приложни познания за рационалното хранене на човека.</p> <p>Необходими условия. Дисциплината се базира на усвоени знания в предшестващите я учебни дисциплини в областта на химията, микробиологията и стокознанието на хранителните продукти.</p> <p>Съдържание на курса. Разглеждат се значението на различните макро- и микро-хранителни вещества, процеса хранене за човека, храносмилането, резорбцията, усвояването на нутриентите, физиологичното им значение и потребностите от енергия и на различни групи от населението. Студентите изучават основните изисквания към рационалното хранене на различни групи от населението. Обект на дисциплината са и доброто познаване и прилагане на хигиенните мероприятия и контрола върху тяхното провеждане във всеки етап от производството и реализацията на кулинарната продукция. Придобитите знания по дисциплината "Основи на храненето" дават възможност на студентите по специалностите „Храни, хранене и диететика“ и „Кетъринг“ да организират и ръководят производството на безопасна кулинарна продукция, която е съобразена със съвременните изисквания на науката за хранене.</p> <p>Методи на преподаване. Преподаването се осъществява с обзорни лекции, придружени с използване на слайдове и печатни материали (сборници, таблици, табла и др.), видеофилми и интернет сайтове. Практическите упражнения се провеждат с използване на печатни материали (сборници, таблици, табла и др.), интернет сайтове и решаване на казуси.</p> <p>Език на преподаване: български</p>	

Дисциплина:	Физиология на храненето
ECTS:	3.0
Лектор:	проф. д-р Марианна Баева , катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 766, email: m_baeva@uft-plovdiv.bg

Анотация:

Форма за проверка на знанията: **изпит**

Вид на изпита: **писмен**

Методично ръководство: **Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 758**

Факултет: **Стопански**

Форма на обучение: **редовна, задочна**

А. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						1,5/3,0
1	Лекции	I	2	15	30	1,0
2.	Упражнения	I	1	15	15	0,5
2.1.	Семинарни	I	1	15	15	
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект					
4	Текущ контрол					
5.	Изпит (текуща оценка)	I, II				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				0,75/3,0
1	Лекции	I	15	0,5
2.	Упражнения	I	8	0,25
2.1.	Семинарни	I	8	
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект			
4	Текущ контрол			
5.	Изпит (текуща оценка)	I, II		

*ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

Б. АНОТАЦИЯ:

Целта на курса е да запознае студентите с физиологичното значение на хранителните вещества, процесите на храносмилане и усвояване на храната в организма на човека. След приключване на тази дисциплина студентите ще имат основни познания за хранителните вещества и за енергията като база за съвременните концепции на храненето на човека.

Учебната дисциплина ще даде възможност на студентите по „Храни, хранене и диететика“ да оценяват правилно физиологичното значение и хранителната стойност на произведените храни за различните възрастови групи и при специфични състояния на организма, които са необходими знания за разработване на препоръки за хранене и др.

Необходими условия. За постигане на заложените цели обучението по дисциплината *Физиология на храненето* използва основни теоретико-приложни правила, наредби, научнообоснована литературна информация, както и придобитите знания от други изучавани дисциплини касаещи специалността „Храни, хранене и диететика“ - Диетично хранене, Технология на диетични храни, Основи на кулинарната технология, Безопасност на храните и хранително законодателство, Функционални храни, Учебна практика. Придобитите знания и умения са необходими при изучаване на следващите в учебния план дисциплини - Стокознание на храни и напитки, Специализирани видове хранене, Хранителна микробиология, Хранене при нарушение на физическото и психическото здраве, Организация на столово и болнично диетично хранене, Хранителен прием и статус, Нутригеномика и персонализирано хранене.

Съдържание на курса. Дисциплината разглежда физиологичните потребности на организма от хранителни вещества и енергия. В дисциплината се изучават физиологичните функции на гастроинтестиналния тракт на човека, обясняват се механизмите на процесите на раздробяване, храносмилане и резорбция, както на основните хранителни вещества, така и на други жизненоважни субстанции (макро- и микроелементи, витамини и др.) от храната. Обяснява структурата и функцията на клетъчните мембрани и различните механизми на транспорт на хранителните вещества през тях. Студентите ще се запознаят с отделни видове хранителни продукти по отношение на тяхната хранителна стойност, биологична ценност и функционални свойства.

Методи на преподаване - За представяне на теоретичния материал се използва методът лекция. По време на лекцията се дефинират понятия, закони, правила, теоретични постановки, които се илюстрират с подходящи примери. Използват се съвременни средства - мултимедия, компютърни програми за обработка на данни, интерактивни мултимедийни продукти, видео филми, интернет портали. В семинарните упражнения се прилагат ситуационни задачи и казуси.

Език на преподаване - български.

Дисциплина:	Основи на кулинарната технология
ECTS:	6.0
Лектор:	проф. д-р инж. Йорданка Николова Алексиева, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 766; email: alexievaiord@abv.bg

Анотация:

Методично ръководство: Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032/603 766 turhran@abv.bg
Факултет: Стопански

Форма на обучение: редовна, задочна

А. ИЗВАДКА ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						2,5/6,0
1.	Лекции	V	3	15	45	1,5
2.	Упражнения	V	2	15	30	1,0
2.1.	Семинарни	V	2	15	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	V, КЗ				
4.	Текущ контрол	V,ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	V,И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,25/6,0
1	Лекции	V	23	0,75
2.	Упражнения	V	15	0,5
2.1.	Семинарни	V	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	V, КЗ		
4.	Текущ контрол	V,ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	V,И		

*ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

Б. АНОТАЦИЯ:

Целта на курса е да създаде научнообосновано разбиране на физичните, химични, биохимични и физико-химични процеси в кулинарната технология, за измененията на хранителните вещества и факторите, които влияят върху качеството на готовите изделия. Придобитите знания и умения спомагат за ефективно управление и организация на кулинарното производство на съвременна

академична база. Стимулират креативност при създаване на нови продукти, приложение на принципите за здравословност, безопасност и устойчивост при максимална ефективност и подобряване консистенцията, структурата, цвета, вкуса и външния вид на кулинарното изделие.

Необходими условия. Използват се знанията от дисциплините: „Химия на природните съединения“, „Органична химия“, „Физикохимия и колоидна химия“, Обменя информация с дисциплините „Стокознание на храни и напитки“, „Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство“. „Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта“ и „Безопасност на храните и хранително законодателство“. Дисциплината създава научнообоснована основа за: „Технология на кулинарната продукция“, „Технология на сладкарски изделия“; „Национални особености в храненето“; „Дизайн на ястия“; „Диетично хранене“ , „Организация и технология на централизирано кулинарно производство“.

Съдържание на курса. Разглежда историята на кулинарното изкуство и съвременното му развитие. Научно представя механичните, хидромеханичните, термичните, физични, химични, физико-химични и биохимичните процеси в кулинарната технология. Изучават се измененията на хранителните вещества (протеини, мазнини, въглехидрати), витамините, цветните и ароматно-вкусните вещества при кулинарна обработка на продуктите от растителен и животински произход и факторите, които влияят върху тях. Разглежда се обработката на суровините и технологията на кулинарните полуфабрикати, бульони и сосове. Изучава се базата за създаване на кулинарни продукти на основата на традициите в българската и класическата световна кухня.

Методи на преподаване. Използват се лекции и практически занятия, съчетаващи съвременни методи (интерактивни, дидактически казуси, дискусии, презентации, работа по групи, лабораторни анализи и научни експерименти, симулиране на производствени ситуации и др.) и средства за преподаване (мултимедия, видео материали, достъп до електронни библиотеки, интернет и електронно обучение и др.). Практическите занятия прилагат средства и методи за анализ в условията на добра лабораторна практика.

Език на преподаване – български, английски

Дисциплина:	Диетично хранене
ECTS:	4.0
Лектор:	доц. д-р Иванка Петрова, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: i_petrova@uft-plovdiv.bg
Анотация:	
Форма за проверка на знанията: изпит	Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Цел на обучението по дисциплината „Диетично хранене“ е да предостави научни и приложни познания за правилното хранене на болния човек в съответствие с вида на заболяването, неговия стадий и съпътстващите заболявания. В дисциплината се разглеждат принципите и общите изисквания към диетичното хранене, диетичните храни и специфичните изисквания и особености на лечебните диети. Формират се теоретико-приложни познания, които могат да бъдат използвани от студентите при разработване на диетични менюта в специализирани ресторанти към болнични заведения и санаториуми, СПА-центрове и др.</p>	

Дисциплина:	Безопасност на храните и хранително законодателство
ECTS:	4.0
Лектор:	гл. ас. д-р Хафизе Фидан, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: h_fidan@uft-plovdiv.bg
Анотация:	
Форма за проверка на знанията: изпит	Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 15 часа упражнения.</p> <p>Целта на курса е да даде познания на студентите по основните принципи на безопасност на храните и да ги подготви за планиране, организация и контрол на всеки етап от производството, преработката и разпространението за осигуряване безопасността на храните по цялата верига от „нивата до масата“.</p> <p>Необходими условия: Дисциплината се базира на усвоените знания в предшестващите учебни дисциплини по микробиология, технология на продуктите от растителен и животински произход и хигиена на храненето. Придобитите знания са необходими за цялостна подготовка на бакалаврите по „Храни, хранене и диететика“ и „Кетъринг“.</p> <p>Съдържание на курса: Разглеждат се биологичните, химичните и физични опасности в храните и мерките за контрола им. Специално внимание е отделено на системите за самоконтрол – Добрите производствени и хигиенни практики (ДПП/ДХП) и НАССР-системата. Запознаването с нормативните актове за хигиенните изисквания към храните и условията за производство, изискванията към опаковането, етикетирането, използването на добавките и др. допълват знанията и ще помогнат на студентите от специалности „Храни, хранене и диететика“ и „Кетъринг“ при вземането на решения, свързани с безопасността на храните.</p> <p>Методи на преподаване: Използват се съвременни методи и средства – мултимедия, видеофилми, интернет сайтове, обсъждане на казуси и актуална медийна информация за провеждане на лекционните и семинарни занятия.</p> <p>Език на преподаване: български</p>	

Дисциплина:	Сензорен анализ на храни и напитки	
ECTS:	4.0	
Лектор:	доц. д-р Иванка Петрова, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: i_petrova@uft-plovdiv.bg	
Анотация:		
Форма за проверка на знанията: изпит		Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 15 часа упражнения.</p> <p>Цел на обучението по дисциплината „Сензорен анализ на храни и напитки“ е студентите да получат необходимите теоретични познания по основни моменти от физиологията и психофизиката на сензорните възприятия, както и практически умения, касаещи методите за сензорна оценка на храни и продукти. Обучението ще формира познания в студентите в насока специфичната терминология, нормативните изисквания към подбор на оценители, лабораториите за сензорно изпитване и процедурата за провеждане на сензорен анализ на различни вкусово-ароматични продукти.</p>		

Дисциплина:	Специализирани видове хранене	
ECTS:	4.0	
Лектор:	гл. ас. д-р Станко Станков, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: s_stankov@uft-plovdiv.bg	
Анотация:		
Форма за проверка на знанията: изпит		Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт"</p> <p>Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Целта на обучението по дисциплината е да формира необходимите теоретико-приложни основи на здравословното хранене за хора със специални нужди. Обучението по дисциплината дефинира принципите, правилата и контрола при изготвянето на специални хранителни режими и менюта.</p>		

Дисциплина:	Технология на диетични храни
ECTS:	5.0
Лектор:	доц. д-р инж. Илиана Милкова - Томова, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603-780; email: i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg

Анотация:

Форма за проверка на знанията: **изпит (курсова работа, презентация, текущ контрол)**

Вид на изпита: **писмен - тест с отворени и затворени въпроси**

Методично ръководство: Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032/603 766 turhran@abv.bg

Факултет: **Стопански**

Форма на обучение: редовна, задочна и дистанционна

А. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семес- тър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* Ауд./ общ бр. кредити
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						2,5/5
1	Лекции	IV	4/1	12	45	1,5
2.	Упражнения	IV	3	10	30	1
2.1	Семинарни					
2.2	Практически	IV	3	10	30	
3.	Курсов проект					
4	Текущ контрол					
5.	Изпит /текуща оценка/	И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* Ауд./ общ бр. кредити
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,25/5
1	Лекции	IV	23	0,75
2.	Упражнения	IV	15	0,50
2.1	Семинарни			
2.2	Практически	IV	15	
3.	Курсов проект			
4	Текущ контрол			
5.	Изпит /текуща оценка/	И		

* ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

АНОТАЦИЯ:

Целта на курса е студентите специалност «Храни, хранене и диететика» да получат знания и умения за управление на технологичните процеси при производството на диетична кулинарна продукция в заведенията за хранене и развлечения, като се запознаят с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукцията с предварително зададени диетични свойства.

Входни и изходни връзки. Входните връзки за дисциплината са знанията и уменията на студентите, получени от дисциплините „Хранителна химия“, „Стокознание на хранителните продукти“, „Физиология на храненето“ и „Основи на кулинарната технология“, „Биохимия“, а изходните връзки са свързани с учебния материал, преподаван в дисциплините „Добавки за храни“, „Технология на кулинарните и сладкарски изделия“ и „Специални видове хранения“, „Функционални храни“.

Съдържание на дисциплината. Дисциплината разглежда технологичните процеси при обработка за получаване на различни групи диетични кулинарни изделия, при което се запазват хранителните качества на продуктите, обогатяването им, както и създаването на нови диетични продукти, съобразно физико-химичните промени, протичащи в суровините. При практическите занятия се усвояват методи на управление на параметри на технологичните процеси на основни групи диетични ястията. Разработва се курсова работа, целяща проучване на диетичните технологични процеси на основните групи ястия и прилагане на теоретичните познания в практически задачи.

Методи на преподаване. Изнасят се лекции, като се прилагат съвременни методи (дискусии, презентации, интерактивни методи, казуси, анализи, работа по групи), като се онагледяват с мултимедиен проектор, видео материали, интернет, електронни библиотеки и др.. Демонстрират се технологични схеми в диетичната технология, графики в зависимост от различни параметри за управление на технологичните процеси с цел получаване на диетични кулинарни изделия. Практическите занятия се провеждат в технологична лаборатория, като студентите получават възможност да участват пряко в управлението на различните технологични процеси при производството на диетична продукцията. По време на лекции и упражнения знанията на студентите се проверяват чрез контролни тестове. Оценяването по дисциплината се извършва по шестобална система, като интегрална оценка от писмения изпит, курсовата работа и презентация на студента, и текущия контрол по време на семестъра.

Език на преподаване. Български, английски.

Дисциплина:	Хигиена в обектите за хранене	
ECTS:	4.0	
Лектор:	доц. д-р Иванка Петрова, Катедра "Туризм и кулинаруен мениджмънт" email: i_petrova@uft-plovdiv.bg	
Анотация:		
Форма за проверка на знанията: текуща оценка		Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинаруен мениджмънт"</p> <p>Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Цел на обучението по дисциплината „Хигиена в обектите за хранене“ е да формира теоретични познания в студентите по хигиенните изисквания, касаещи безопасно кулинарно производство в обектите за хранене. Практическото приложение на тези познания се изразява в умения за разработването на ДПХП в обекти за хранене като част от системите за управление на качеството и безопасността на храните.</p>		

Дисциплина:	Функционални храни
ECTS:	4.0
Лектор:	проф. д-р Марианна Баева , катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 766, email: m_baeva@uft-plovdiv.bg

Анотация:

Форма за проверка на знанията: **текущ контрол**
Вид на изпита: **писмен**

Методично ръководство: **Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 758**
Факултет: **Стопански**

Форма на обучение: **редовна, задочна**

А. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						1,5/4,0
1.	Лекции	VII	2	15	30	1,0
2.	Упражнения	VII	1	15	15	0,5
2.1.	Семинарни					
2.2.	Практически	VII	1	15	15	
3.	Курсов проект	VII				
4.	Текущ контрол	VII				
5.	Изпит (текуща оценка)	VII, TO				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				0,75/4,0
1	Лекции	VII	15	0,50
2.	Упражнения	VII	8	0,25
2.1.	Семинарни			
2.2.	Практически	VII	8	
3.	Курсов проект	VII		
4	Текущ контрол	VII		
5.	Изпит (текуща оценка)	VII, TO		

*ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

Б. АНОТАЦИЯ:

Целта на курса е да запознае студентите: със съвременните научни схващания за функционални храни и техните здравословни ефекти, с актуални технологични тенденции, свързани с обогатяване на конвенционалните хранителни продукти с функционални храни, с технологичните процеси,

използвани при производството на функционални храни, в съответствие със съвременните тенденции за здравословно-профилактично хранене.

Необходими условия. За постигане на заложените цели обучението по дисциплината *Функционални храни* използва основни теоретико-приложни правила, наредби, научнообоснована литературна информация, както и придобитите знания от други изучавани дисциплини касаещи специалността „Храни, хранене и диететика“ – Основи на храненето, Органична химия, Химия на природните съединения, Аналитична химия, Стокознание на храни и напитки, Биохимия, Хранителна микробиология, Физиология на храненето, Учебна практика, Добавки за хранителни и вкусови продукти, Основи на кулинарната технология, Технология на кулинарната продукция, Специализирани видове хранене, Диетично хранене, Безопасност на храните и хранително законодателство, Технология на диетичните храни. Придобитите знания и умения са необходими при изучаване на следващите в учебния план дисциплини - Производствена практика, Антинутриенти в храните, Актуални проблеми в храненето.

Съдържание на курса. Дисциплината дава познания върху съвременните научни схващания за хранене чрез включване на функционални храни. Специално внимание е отделено на хранителната стойност и функциите на тези храни за здравословното човешко хранене. Изучават се суровините, технологиите и процесите в производството на функционални храни. Представят се технологиите за производство на функционални храни от растителни и животински продукти. Суровините и добавките се разглеждат в аспект: функционални свойства на химичните компоненти и технологичните процеси свързани с тях. Акцентирано е върху принципите за повишаване на качеството на функционалните храни, както и за удължаване на срока им на годност.

Методи на преподаване - За представяне на теоретичния материал се използва методът лекция. По време на лекцията се дефинират понятия, закони, правила, теоретични постановки, които се илюстрират с подходящи примери. Използват се съвременни средства - мултимедия, компютърни програми за обработка на данни, интерактивни мултимедийни продукти, видео филми, интернет портали. Практическите занятия се провеждат в лаборатория, като студентите получават възможност да участват пряко в управлението на различните технологични процеси при производството на функционални храни. Прилагат се ситуационни задачи, казуси и ролеви игри.

Език на преподаване - български.

Дисциплина:	Маркетинг и реклама в храненето и туризма
ECTS:	6.5
Лектор:	проф. д-р инж. Йорданка Николова Алексиева, катедра „Кетъринг и хранене“ , тел. 032 603 766; email: alexievaiord@abv.bg

Анотация:

Форма за проверка на знанията: **изпит, текущ контрол, курсови задачи, презентации, анализи и интерпретация на данни, казуси**

Вид на изпита: **писмен, тест**

Методично ръководство: Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032/603 766 turhran@abv.bg

Факултет: Стопански

Форма на обучение: редовна, задочна

А. ИЗВАДКА ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						2,5/6,5
1.	Лекции	VII	3	15	45	1,5
2.	Упражнения	VII	2	15	30	1,0
2.1.	Семинарни	VII	2	15	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	VII, КЗ				
4.	Текущ контрол	VII,ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	VII,И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,25/6,5
1	Лекции	VII	23	0,75
2.	Упражнения	VII	15	0,5
2.1.	Семинарни	VII	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	VII, КЗ		
4.	Текущ контрол	VII,ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	VII,И		

*ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

Б. АНОТАЦИЯ:

Целта на курса е да създаде научнообосновано разбиране за философията и принципите на съвременната теория за маркетинга и база за развитие на умения в прилагането на придобитите знания в непрекъснато изменящата се бизнес среда в туризма и храненето.

Необходими условия. Използват се или се допълват знания от други изучавани дисциплини „Икономика на предприятията в ХВП“, „Управление на предприятията в ХВП“.. Дисциплината е базисна за развитие на знания и умения в предприемачеството и е във връзка с дисциплините „Организация и управление на ресторантьорство“, „Организация и управление на мероприятия и събития“, „Организация и технология на ол инклузив“, „Организация и технология на централизирано кулинарно производство“, „Организация и управление на заведения за отход и развлечения“, „Кетъринг в транспорта“, „Предприемачество“. Дисциплината е базисна за развитие на управленски и бизнес умения.

Съдържание на курса. Дисциплината запознава със същността, функции и ролята на маркетинга, с основни понятия, развитието на маркетинговата теория; маркетинговата среда; маркетинговата информационна система. Изучават се маркетинговият и комуникационен микс; и особеностите на услугата и стоката, планиране на продукта; ценообразуване. Обръща се внимание на промоцията, рекламата, връзките с обществеността. Акцентува се върху електронния маркетинг. Посочват се особеностите в маркетинга на храните и напитките. Студентите се запознават с етапите на разработването на маркетингов план.

Методи на преподаване – лекции и семинарни занятия, съчетаващи съвременни методи (интерактивни презентации, работа по групи, ролеви игри, анализи, симулиране на ситуации, решаване на казуси и др.) и средства (видео материали, мултимедийни продукти; интернет, електронно обучение и др.). Разработва се курсов проект, целящ използване на теоретичните знания в приложими в практиката задачи.

Език на преподаване – български, английски.

Дисциплина:	Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене
ECTS:	6.5
Лектор:	доц. д-р Румен Михов, Катедра "Туризъм и кулинарен мениджмънт" email: r_mihov@uft-plovdiv.bg
Анотация:	
Форма за проверка на знанията: изпит	Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризъм и кулинарен мениджмънт" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Целта на изучавания курс е да даде знания относно машините, апаратите и устройствата, в болничното и столовото хранене. Завършилите бакалаври ще могат да боравят с тях, да направят правилния избор на необходимото за обекта обзавеждане.</p> <p>Учебният материал разглежда устройството, принципа на действие и правилата за експлоатация на машините и апаратите, използвани в обектите, осъществяващи столово или болнично изхранване: машините за предварителна обработка на хранителните продукти; апаратите за топлинна обработка; топлинните и хладилни съоръжения за съхранение на суровини и за издаване на готовата продукция. Дава се класификация на машините и апаратите, посочват се критериите при избора им.</p>	

Дисциплина:	Организация на столовото и болнично диетично хранене
ECTS:	5.0
Лектор:	гл. ас. д-р Мария Димитрова-Димова , катедра „Кетъринг и хранене“ , тел. 032 603 766 email: mdimitrova@uft-plovdiv.bg

Анотация:

Форма за проверка на знанията: **изпит, текущ контрол, курсови задачи, презентации, лабораторни анализи и интерпретация на данни**

Вид на изпита: **писмен, тест**

Методично ръководство: **Катедра „Кетъринг и хранене“**, тел. 032/603 766 turhran@abv.bg

Факултет: **Стопански**

Форма на обучение: **редовна, задочна**

А. ИЗВАДКА ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						2,0/5,0
1.	Лекции	VIII	3	10	30	1,0
2.	Упражнения	VIII	3	10	30	1,0
2.1.	Семинарни	VIII	3	10	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	VIII, КР				
4.	Текущ контрол	VIII, ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	VIII, И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,0/5,0
1	Лекции	VIII	15	0,5
2.	Упражнения	VIII	15	0,5
2.1.	Семинарни	VIII	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	VIII, КР		
4.	Текущ контрол	VIII, ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	VIII, И		

*ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

Б. АНОТАЦИЯ

Целта на курса е да подготви специалисти, които компетентно да могат да организират дейностите и технологичните процеси при столовото и болнично хранене. Завършилите ще познават и различават особеностите на организацията на храненето в столове към промишлени предприятия, учреждения и учебни заведения, кухненски блокове към болнични и оздравителни заведения, старчески домове, санаториуми, социален патронаж. Ще могат да организират: снабдяването и складовото стопанство на стол или кухненски блок към болница, както и хранителните отпадъци; дейностите и технологичния процес в звената за предварителна (подготвителни за месо, за риба, за птици, за зеленчуци, за дезинфекция на яйца) и окончателна обработки (топла, студена, сладкарска кухни) в съответствие със съвременните изисквания; обслужването в заведенията за хранене, работещи с комплексни или „ала карт“ менюта.

Необходими условия. Използват се знанията от дисциплините: „Стокосзнание на храни и напитки“, „Технологично обзавеждане в болничното и столово хранене“, „Технология на диетични храни“, „Диетично хранене“, „Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве“, „Хигиена в обектите за хранене“.

Съдържание на курса. Разглежда изискванията, свързани с организацията на столовото хранене, предназначено за различни групи от населението, както и на болничното хранене, насочено към осигуряването на храненето на хора с различни здравословни проблеми и при различен стадий на заболяване.

Методи на преподаване. Използват се лекции, семинарни и практически занятия, съчетаващи класически и съвременни методи за преподаване (интерактивни, дискусии, решаване на казуси, индивидуални или групови презентации, работа в екип, анализи, симулиране на ситуации, ролеви игри, и др.) чрез различни средства (мултимедия, видео материали, електронни библиотеки, проучвания, интернет материали, анализи и др.). Разработването на курсова задача дава възможност да се приложат теоретичните знания в практиката.

Език на преподаване – български, английски

Дисциплина:	Хранене при нарушение на физическото или психическото здраве	
ECTS:	3.0	
Лектор:	доц. д-р Анета Попова катедра „Кетъринг и хранене“, email: popova_aneta@yahoo.com	
Анотация:		
Форма за проверка на знанията: изпит		Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра “Кетъринг и хранене” Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 15 часа упражнения.</p> <p>Целта на курса е да подготви специалисти, които да бъдат компетентни да разпознават, анализират, консултират и работят за подобряване на физическото и психичното здраве на диагностицирани с хранителни разстройства и изготвяне на адекватни хранителни режими. Курсът разглежда хранителните нарушения при деца и възрастни, медицинските и психологически им аспекти, енергийното обезпечаване на потребностите на организма при хранителни нарушения, хранителните интервенции, етиката при лечението на хранителните нарушения.</p> <p>Език на преподаване – български, английски</p>		

Дисциплина:	Антинутриенти в храните
ECTS:	2.0
Лектор:	проф. д-р Марианна Баева катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 766, email: m_baeva@uft-plovdiv.bg

Анотация:

Форма за проверка на знанията: **текущ контрол**

Вид на изпита: **писмен**

Методично ръководство: **Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 758**

Факултет: **Стопански**

Форма на обучение: **редовна, задочна**

А. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						1,0/2,0
1.	Лекции	VIII	1,5	10	15	0,5
2.	Упражнения	VIII	1,5	10	15	0,5
2.1.	Семинарни	VIII	1,5	10	15	
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект					
4.	Текущ контрол					
5.	Изпит (текуща оценка)	VIII, ТО				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				0,5/2,0
1	Лекции	VIII	8	0,25
2.	Упражнения	VIII	7	0,25
2.1.	Семинарни	VIII	7	
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект			
4	Текущ контрол			
5.	Изпит (текуща оценка)	VIII, ТО		

*ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

Б. АНОТАЦИЯ:

Целта на курса е да даде научни познания за вещества, естествено срещащи се или преднамерено добавени в храните, които влияят върху метаболизма или имат токсично действие.

Необходими условия. За постигане на заложените цели обучението по дисциплината *Антинутриенти в храните* използва основни теоретико-приложни правила, наредби,

научнообоснована литературна информация, както и придобитите знания от други изучавани дисциплини касаещи специалността „Храни, хранене и диететика“ – Основи на храненето, Физиология на храненето, Стокознание на храни и напитки, Добавки за хранителни и вкусови продукти, Безопасност на храните и хранително законодателство, Функционални храни, Учебна практика и Производствена практика.

Съдържание на курса. Изучава се действието на естествено срещащи се в растителни и в животински продукти вещества, които инхибират активността или блокират действието на някои витамини и ензими с важно участие в храносмилането или притежават токсичен ефект. Разглеждат се и въпроси, касаещи преднамерено добавени в диетата изолати или синтетични продукти, които блокират усвояването на въглехидратите и мастите или влияят на метаболизма. На вниманието студентите се предлагат теми и въпроси застъпващи: информация относно различните видове химични рискове, както тяхната етиология, така и необходимите контролни мерки; вредните химични вещества - естествено съдържащи се или допълнително попаднали като замърсители в храните, които са от значение за осигуряване на безопасността на храните и предпазване здравето на потребителите; химичната безопасност на храните; подходите, принципите и методите за осигуряване на безопасността на храните.

Методи на преподаване - За представяне на теоретичния материал се използва методът лекция. По време на лекцията се дефинират понятия, закони, правила, теоретични постановки, които се илюстрират с подходящи примери. Използват се съвременни средства - мултимедия, компютърни програми за обработка на данни, интерактивни мултимедийни продукти, видео филми, интернет портали. В семинарните упражнения се прилагат ситуационни задачи и казуси.

Език на преподаване - български.

Дисциплина:	Актуални проблеми в храненето	
ECTS:	2.0	
Лектор:	доц. д-р Иванка Петрова, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: i_petrova@uft-plovdiv.bg	
Анотация:		
Форма за проверка на знанията: текуща оценка		Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт"</p> <p>Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е избираема в учебния план и се изучава чрез 15 часа лекции и 15 часа упражнения.</p> <p>Цел на дисциплината „Актуални проблеми в храненето“ е да се формират познания относно съвременните научни представи за връзката между храненето, здравия и хранителен статус на човека.</p>		

Дисциплина:	Стокознание на храни и напитки
ECTS:	5.0
Лектор:	доц. д-р инж. Илиана Милкова - Томова, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603-780; email: i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg

Анотация:

Вид на изпита: **писмен - тест с отворени и затворени въпроси**

Методично ръководство: Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032/603 766 turhran@abv.bg

Факултет: **Стопански**

Форма на обучение: редовна, задочна и дистанционна

А. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* Ауд./ общ бр. кредити
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						2,5/5
1	Лекции	IV	4/1	12	45	1,5
2.	Упражнения	IV	3	10	30	1
2.1	Семинарни					
2.2	Практически	IV	3	10	30	
3.	Курсов проект					
4	Текущ контрол					
5.	Изпит /текуща оценка/	И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* Ауд./ общ бр. кредити
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,25/5
1	Лекции	IV	23	0,75
2.	Упражнения	IV	15	0,50
2.1	Семинарни			
2.2	Практически	IV	15	
3.	Курсов проект			
4	Текущ контрол			
5.	Изпит /текуща оценка/	И		

* ECTS – брой кредити, базиран на обема работа, която трябва да бъде извършена от студента, за да постигне целите или резултатите на обучението (аудиторна заетост/общ бр. кредити).

АНОТАЦИЯ:

Целта на курса е студентите от специалност „Храни, хранене и диететика“ да се запознаят с основните групи хранително-вкусови продукти – морфологичен строеж, химичен състав и

хранителна стойност, както и органолептичните им качествени характеристики и срок на съхранение. Да придобият необходимите теоретични и практически знания.

Необходими условия. Изгражда фундаментални знания по учебни дисциплини „Основи на кулинарната технология“, „Безопасност на храните и хранително законодателство“, „Диетично хранене“, „Технология на диетичните храни“ и „Национални особености в храненето“.

Съдържание на курса. Дисциплината „Стокознание на храни и напитки“ дава познания относно, качествени и физико-химични показатели на храните, фактори определящи химични и биохимични процеси протичащи при технологични обработки и органолептичните показатели на продуктите.

Придобиват се теоретични знания и се усвояват практически методи и умения относно групи хранителни продукти и напитки класифицирани в Закона за храните.

В практическите упражнения се изучават органолептични и качествени показатели, методи за контрол на качеството на хранителните продукти и напитки, съгласно съвременното европейско и българско законодателство.

Придобитите знания дават възможност за организиране на здравословно хранене при разработване на хранителни режими.

Методи на преподаване. За поднасяне на теоретичния материал се използва методът лекция. Използват се съвременни средства – мултимедийни проектори и интерактивни средства, видео продукти, интернет портали. Практическите занятия се водят в лаборатория. Оценяването по дисциплината се извършва по шестобална система, като интегрирана оценка от писмения изпит, курсовата работа и презентация на студента, и текущия контрол по време на семестъра.

Език на преподаване. Български, английски