

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 произвежданите 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:	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:	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	I	4/1	12	45	1,5
2.	Упражнения		3	10	30	1
2.1	Семинарни					
2.2	Практически	I	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	I	23	0,75
2.	Упражнения	I	15	0,50
2.1	Семинарни			
2.2	Практически	I	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 храненияя“, „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:	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	Семе- стър	Седмичен хорариум	Брой седмици	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ						2,5/6,0
1.	Лекции	I	3	15	45	1,5
2.	Упражнения	I	2	15	30	1,0
2.1.	Семинарни	I	2	15	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	I, КЗ				
4.	Текущ контрол	I,ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	I,И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,25/6,0
1	Лекции	I	23	0,75
2.	Упражнения	I	15	0,5
2.1.	Семинарни	I	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	I, КЗ		
4.	Текущ контрол	I,ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	I,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:	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 избираема 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, етиктирането, 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:	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	II	2	15	30	1,0
2.	Упражнения	II	1	15	15	0,5
2.1.	Семинарни					
2.2.	Практически	II	1	15	15	
3.	Курсов проект	II				
4.	Текущ контрол	II				
5.	Изпит (текуща оценка)	II, TO				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				0,75/4,0
1	Лекции	II	15	0,50
2.	Упражнения	II	8	0,25
2.1.	Семинарни			
2.2.	Практически	II	8	
3.	Курсов проект	II		
4	Текущ контрол	II		
5.	Изпит (текуща оценка)	II, 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:	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: 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 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:	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	I	3	15	45	1,5
2.	Упражнения	I	2	15	30	1,0
2.1.	Семинарни	I	2	15	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	I, КЗ				
4.	Текущ контрол	I,ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	I,И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,25/6,5
1	Лекции	I	23	0,75
2.	Упражнения	I	15	0,5
2.1.	Семинарни	I	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	I, КЗ		
4.	Текущ контрол	I,ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	I,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 отдих 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:	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	II	4/1	12	45	1,5
2.	Упражнения	II	3	10	30	1
2.1	Семинарни					
2.2	Практически	II	3	10	30	
3.	Курсов проект					
4	Текущ контрол					
5.	Изпит /текуща оценка/	I				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

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

* 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

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	II	3	10	30	1,0
2.	Упражнения	II	3	10	30	1,0
2.1.	Семинарни	II	3	10	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	II, КР				
4.	Текущ контрол	II, ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	II, И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,0/5,0
1	Лекции	II	15	0,5
2.	Упражнения	II	15	0,5
2.1.	Семинарни	II	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	II, КР		
4.	Текущ контрол	II, ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	II, 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 и 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:	Специализирани видове хранене*	
ECTS:	4.0	
Лектор:	гл. ас. д-р Станко Станков, Катедра "Туризъм и кулинарен мениджмънт" email: s_stankov@uft-plovdiv.bg	
Анотация:		
Форма за проверка на знанията: изпит		Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризъм и кулинарен мениджмънт"</p> <p>Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава в 60 часа разпределени като 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:	Хранителен прием и статус	
ECTS:	6.0	
Лектор:	доц. д-р Виктория Константинова Атанасова, МУ Пловдив, email: victoria321@abv.bg	
Анотация:		
Форма за проверка на знанията: текуща оценка писмен		Вид на изпита:
<p>Методично ръководство: Катедра "Кетъринг и хранене" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава в 60 часа разпределени като 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Учебната дисциплина "Хранителен прием и статус" дава на студентите ОКС „Магистър“ от специалност „Храни, хранене и диететика“ необходимите знания за физиологичната роля на отделните хранителни вещества, за енергийната стойност на храната и енергоразхода на индивида при физическа активност, трудова дейност; знания за потребностите от хранителни вещества и енергия през различните периоди на живота на човека, при физиологичните състояния бременност и кърмене; за физиологичните норми за хранене на населението; за хранителната профилактика на някои широко разпространени заболявания със социална значимост.</p> <p>ОСНОВНИ ЦЕЛИ:</p> <p>На основата на теоретичните знания относно физиологичните функции и потребности от хранителни вещества и енергия, методите за оценка на хранителен прием и статус, бъдещите магистри по „Храни, хранене и диететика“ да могат правилно и компетентно да изучават, планират и осъществяват храненето на различни групи от населението в зависимост от тяхната възраст, физическа активност, физиологично състояние и условията на труд.</p>		

Дисциплина:	Нутригеномика и персонализирано хранене	
ECTS:	6.0	
Лектор:	гл. ас. д-р Миглена Копринарова, Институт по молекулярна биология "Акад. Румен Цанев", email: mkoprinarova@abv.bg	
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 30 часа упражнения.</p> <p>Курсът по „Нутригеномика и персонализирано хранене“ е фокусиран върху реципрочните взаимодействия между гени и хранителни биоактивни съединения на молекулярно и клетъчно ниво, както и на индивидуалния отговор на организма според конкретния генотип, като се правят корелации между биохимия, физиология, геномика, протеомика, метаболомика, транскриптомика и хранителна епигенетика. Изучават се индивидуални различия в генните последователности, единични нуклеотидни полиморфизми (SNPs), които водят до различен отговор на определен тип диета. Разглежда се как хранителните вещества променят генната експресия, метаболитните пътища и хомеостазиса, според индивидуалния генотип, как тези взаимодействия се нарушават в ранните фази на свързани с хранителния режим болести и до каква степен индивидуалният генотип допринася за тези заболявания. Взаимодействията се разглеждат в контекста на генотипно-базирани персонализирани диети с терапевтична и превантивна цел, особено в аспект на значими в световен мащаб заболявания като затлъстяване, диабет тип II, рак и сърдечно-съдови заболявания, с цел по-задълбочено разбиране за храненето, по-специално храненето на индивидуално ниво и преместването на фокуса на медицината от лечение към превенция. Разглежда се и влиянието на индивидуалния хранителен режим върху стареенето и физическата активност. Прави се преглед на методите, приложими в хранителната геномика. Анализират се възможностите за приложението на нутригеномиката в хранителната индустрия.</p> <p>Дисциплината се преподава на български език.</p>		

Дисциплина:	Създаване на нов продукт в храненето
ECTS:	4.0
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						2,0 /4,0
1.	Лекции	I	2	15	30	1,0
2.	Упражнения	I	2	15	30	1,0
2.1.	Семинарни	I	2	15	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	I,КР				
4.	Текущ контрол	I,ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	I,И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,0/4,0
1	Лекции	I	15	0,5
2.	Упражнения	I	15	0,5
2.1.	Семинарни	I	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	I,КР		
4.	Текущ контрол	I, ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	I,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 изгради разбиране за съвременните принципи, методи и средства за създаване на нови продукти в храненето и туризма и развие умения в практическото им прилагане в съответствие със специфичните бизнес условия.

Необходими условия. Свързана е с дисциплините “Иновации в хранителната терапия и диетология”, “Бизнес анализ и маркетингово прогнозиране”, “Бизнес предприемачество”, „Управление на качеството“ и подпомага разработването на дипломната работа. Развива бизнес и предприемачески умения.

Съдържание на курса. Разглежда се процеса на създаване на нов продукт в храненето, разработване на презентация и оценка на резултатите, използване на методите, осигуряващи постигане на конкурентно предимство и балансиране на целите за задоволяване интересите на компанията и консуматора. Разработват се въпроси свързани със стандартите за безопасност, системи за организация и контрол, проектиране и управление на иновационните процеси в съответствие с държавното и европейско законодателство, определяне на маркетинговия и консуматорски микс, изграждане на профил на консуматора и новия продукт, придобиване на практически умения в набиране на информация, обработка и анализ, оценка на продукта в храненето, сегментация, мотиви, отношение, поведение и покупка, организация и управление на рекламна кампания, промоция на продажбите, дейности за популяризиране, целящи създаване, разширяване и запазване на базата от потребители, анализ на материалната база, човешки и управленски ресурси, предлагащи устойчиво конкурентно предимство.

Методи на преподаване. Използват се лекции и практически занятия, съчетаващи класически и съвременни методи (интерактивни, казуси, дискусии, презентации, работа по групи, анализи, симулиране на ситуации, ролеви игри, и др.) и средства (мултимедия, видео материали, електронни библиотеки, проучвания, интернет материали, анализ и др.) за преподаване.

Език на преподаване – български, английски.

Дисциплина:	Управление на качеството в храненето и туризма
ECTS:	4.0
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: **защита курсови работи, 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 /4,0
1.	Лекции	I	2	15	30	1,0
2.	Упражнения	I	2	15	30	1,0
2.1.	Семинарни	I	2	15	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	I,КР				
4.	Текущ контрол	I,ТК				
5.	Изпит (текуща оценка)	I,И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				1,0/4,0
1	Лекции	I	15	0,5
2.	Упражнения	I	15	0,5
2.1.	Семинарни	I	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	I,КР		
4.	Текущ контрол	I,ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	I,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 изгради разбиране за съвременните принципи, методи и средства за управление и осигуряване на качеството в храненето и туризма и развие умения в анализиране и решаване на проблемите на качеството на туристическия продукт в съответствие със съвременните методи за управление и в зависимост от специфичните условия.

Необходими условия. Свързана е с дисциплините «Създаване на нов продукт» и «Управление на проекти»,»Биологичноактивни свойства на храните». Развива бизнес и предприемачески умения.

Съдържание на курса. Разглеждат се философията, съвременните принципи, методи и средства за управление и осигуряване на качеството в храненето и туризма. Курсът акцентува върху ролята на качеството в развитието на успешен бизнес и етапите на процеса на управлението му. Представят се системи за планиране, контрол, управление и осигуряване на качеството. Разглежда се ролята на консуматора и факторите, влияещи върху потребителската оценка, теориите и методите за цялостно управление на качеството, програмите и системите за осигуряване на качеството в храненето и туризма. Разискват се средствата за оценка и усъвършенстване на системите за управление и въпроси на държавното и международното законодателство свързани с проблемите на качеството в храненето и туризма. Дисциплината запознава студентите с показателите за качество, начините и средствата за оценката им и оформянето на документация.

Методи на преподаване. Използват се лекции и практически занятия, съчетаващи класически и съвременни методи (интерактивни, казуси, дискусии, презентации, работа по групи, анализи, симулиране на ситуации, ролеви игри, и др.) и средства (мултимедия, видео материали, електронни библиотеки, проучвания, интернет материали, анализ и др.) за преподаване.

Език на преподаване – български, английски.

Дисциплина:	Биологичноактивни свойства на храните
ECTS:	4.0
Лектор:	доц. д-р Даша Михайлова, катедра „Биотехнология“ email: dashamihaylova@yahoo.com
Анотация:	
Форма за проверка на знанията: текуща оценка	Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра “Биотехнология” Факултет: Технологичен</p> <p>Дисциплината е избираема в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 15 часа упражнения.</p> <p>Учебната дисциплина е предназначена да развива у студентите научно мислене, умение за анализ и интерпретация на факти и процеси, умение за намиране на решения и оценка на тяхната ефективност, както и да обогатява научните основи на хранителната технология. Това се постига чрез задълбоченото им запознаване с по-важните биологично активни вещества в храните, оказващи влияние върху правилното хранене и човешкото здраве, протичащите химични и биохимични процеси в хода на технологичната преработка, натрупващите се или разграждащите се биологично активни съединения и тяхното значение за качеството на готовите продукти. Акцентира се на свойствата на биологично активните вещества както желани, така и нежелани. Предвижда се да се коментират съвременни аспекти при анализа на биологична активност и възможности за нейното подобряване.</p> <p>Лабораторните упражнения по дисциплината ще дадат възможност за създаване на умения за самостоятелно експериментално получаване и анализ на натрупаните резултати у студентите. Придобитите умения ще са полезни при изучаване на други дисциплини, но също така ще се основават на знания натрупани в курса на обучение.</p>	

Дисциплина:	Иновации в хранителната терапия и диетология	
ECTS:	3.0	
Лектор:	доц. д-р Виктория Константинова Атанасова, МУ Пловдив, email: victoria321@abv.bg	
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 в 45 часа разпределени като 30 часа лекции и 15 часа упражнения.</p> <p>Учебната дисциплина "Иновации в хранителната терапия и диетология" дава на студентите ОКС „Магистър“ от специалност „Храни, хранене и диететика“ необходимите знания за ролята на храненето като основен фактор в профилактиката и лечението на заболяванията, специфичното влияние на различни храни върху храносмилателния тракт и други органи и системи, използваните лечебни диети в клиничната практика, съвременните подходи в хранителната терапия на нутритивните нарушения. В този смисъл диетологията се подчинява на единната доктрина за храненето на здравия и болния човек - основна концепция в областта на храненето, възприета в почти всички страни в света.</p> <p>Въз основа на придобитите теоретични знания за основните принципи на лечебното хранене и неговата роля като важна съставна част от общата терапевтична програма за лечение на заболяванията, бъдещите магистри по „Храни, хранене и диететика“ да могат да съставят продуктови набори и диетични режими на болните в съответствие на тяхното основно и съпътстващи заболявания с цел успешния лечебен процес.</p>		

Дисциплина:	Психология в храненето
ECTS:	2.0
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 в 30 часа лекции.</p> <p>Целта на курса е да подготви специалисти, които да бъдат компетентни да разпознават, анализират, консултират и работят за създаването на адекватни хранителни режими според спецификата на случая и използвайки различни психологически похвати. Като се има предвид значението, което изборът на храна има по отношение на хранителните последици, а също и по отношение на икономиката, социалния и културен живот и личното удовлетворение на индивида, е ключово да се разбере този тип човешко поведение. Курсът разглежда психологическите аспекти на храненето по отношение на вземането на решения за приема на различни храни, похвати за регулиране на хранителния прием както и възможности за обучение на хранителния избор и стратегии за обществено здраве.</p>	

Дисциплина:	Обществено здраве и хранене при социално значими заболявания
ECTS:	2.0
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, реферат, презентации, анализи и интерпретация на данни, решаване на казуси**

Вид на изпита: **представяне на реферат, писмен, казус**

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						0,5/2,0
1.	Лекции	IV	3	5	15	0,5
2.	Упражнения	IV				
2.1.	Семинарни	IV				
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	IV,P				
4.	Текущ контрол	IV				
5.	Изпит (текуща оценка)	IV,И				

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ				0,25/2,0
1	Лекции	IV	8	0,25
2.	Упражнения	IV		
2.1.	Семинарни	IV		
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	IV,P		
4.	Текущ контрол	IV		
5.	Изпит (текуща оценка)	IV,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 изгради разбиране за обществено здраве, обществено значимите заболявания и възможност да идентифицират факторите и средства за управление и осигуряване на качеството в храненето и туризма и развие умения в анализиране и решаване на проблемите на качеството на туристическия продукт в съответствие със съвременните методи за управление и в зависимост от специфичните условия.

Необходими условия. Свързана е с „Технология на диетични храни“, „Диетично хранене“, „Организация на столовото и болнично диетично хранене“.

Съдържание на курса. Курсът прави характеристика на общественото здраве, Разглеждат се обфилософията, съвременните принципи, методи и средства за управление и осигуряване на качеството в храненето и туризма. Курсът акцентува върху ролята на качеството в развитието на успешен бизнес и етапите на процеса на управлението му. Представят се системи за планиране, контрол, управление и осигуряване на качеството. Разглежда се ролята на консуматора и факторите, влияещи върху потребителската оценка, теориите и методите за цялостно управление на качеството, програмите и системите за осигуряване на качеството в храненето и туризма. Разискват се средствата за оценка и усъвършенстване на системите за управление и въпроси на държавното и международното законодателство свързани с проблемите на качеството в храненето и туризма. Дисциплината запознава студентите с показателите за качество, начините и средствата за оценката им и оформянето на документация.

Методи на преподаване. Използват се лекции и практически занятия, съчетаващи класически и съвременни методи (интерактивни, казуси, дискусии, презентации, работа по групи, анализи, симулиране на ситуации, ролеви игри, и др.) и средства (мултимедия, видео материали, електронни библиотеки, проучвания, интернет материали, анализ и др.) за преподаване.

Език на преподаване – български, английски.

*Дисциплината се изучава в първи курс от двугодишното обучение на ОКС „Магистър“.