

<b>Дисциплина:</b>	<b>Основи на кулинарната технология</b>
<b>ECTS:</b>	6.0
<b>Лектор:</b>	<b>проф. д-р инж. Йорданка Николова Алексиева,</b> катедра „Кетъринг и хранене“ , тел. 032 603 766; email: <a href="mailto:alexievaiord@abv.bg">alexievaiord@abv.bg</a>

**Анотация:**

Форма за проверка на знанията: изпит Вид на изпита: писмен  
 Методично ръководство: Катедра „Кетъринг и хранене“ , тел. 032/603 766 [turhran@abv.bg](mailto: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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>2,5/6,0</b>
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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				<b>1,25/6,0</b>
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“, Обмяна 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-вкусовите 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

<b>Дисциплина:</b>	<b>Безопасност на храните и хранително законодателство</b>
<b>ECTS:</b>	4.0
<b>Лектор:</b>	гл. ас. д-р Хафизе Фидан, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: h_fidan@uft-plovdiv.bg
<b>Анотация:</b>	
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, етикетирването, 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>	

<b>Дисциплина:</b>	<b>Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта</b>	
<b>ECTS:</b>	6.0	
<b>Лектор:</b>	доц. д-р Румен Михов, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: r_mihov@uft-plovdiv.bg	
<b>Анотация:</b>		
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 45 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Целта на изучавания курс е да даде знания относно машините, апаратите и устройствата, използвани в заведенията за 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 за предварителна обработка на хранителните продукти в заведенията за хранене, апаратите за топлинна обработка и топлинните и хладилни съоръжения за съхранение и за издаване на готовата продукция, линии за механична и топлинна обработка. Дава се класификация на машините и апаратите, посочват се критериите при избора им.</p>		

<b>Дисциплина:</b>	<b>Сензорен анализ на храни и напитки</b>	
<b>ECTS:</b>	4.0	
<b>Лектор:</b>	доц. д-р Иванка Петрова, Катедра "Туризъм и кулинарен мениджмънт" email: i_petrova@uft-plovdiv.bg	
<b>Анотация:</b>		
Форма за проверка на знанията: текуща оценка		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 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>		

<b>Дисциплина:</b>	<b>Кетъринг в транспорта</b>
<b>ECTS:</b>	4.0
<b>Лектор:</b>	доц. д-р Илиана Милкова-Томова, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603-780; email: <a href="mailto:i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg">i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg</a>

**Анотация:**

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

Вид на изпита: **текуща оценка**

Методично ръководство: Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032/603 766 [turhran@abv.bg](mailto: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*
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>1/1.5</b>
1	Лекции	V	3	5	15	0,5
2.	Упражнения		3	5	15	0,5
2.1	Семинарни					
2.2	Практически	V	3	5	15	
3.	Курсов проект	V				
4	Текущ контрол					
5.	Изпит /текуща оценка/	ТО				

**А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

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

**АНОТАЦИЯ:**

Целта на курса е студентите от специалност „Кетъринг“ да се придобият знания и умения при планиране, организиране на производство и обслужване на храненето при транспорт на пътници. Необходими условия. Водните връзки за дисциплината са знанията и уменията на студентите, получени от дисциплините „Стокосзнание на храни и напитки“, „Хигиена в обектите за хранене“, „Основи на кулинарната технология“, „Организация и технология на централизирано кулинарно производство“, „Национални особености в храненето“, „Дизайн на ястия“, Безопасност на храните и хранително законодателство“, „Технология на кулинарната продукция“, „Маркетинг и реклама в храненето и туризма“.

Съдържание на курса. Дисциплината запознава студентите със същността на кетъринга, класификацията и особеностите на кетъринга при транспорт. Разглеждат се основните изисквания в храненето на пътници, организацията на производството и обслужването, съвременните тенденции в организацията на кетъринга в транспорта. Фокусира се върху особеностите на кетъринга в зависимост от вида на транспорта, маркетинговото планиране на продукта, промоциите и рекламата, технологията на приготвяне, ценообразуването. Разглежда се управлението на отпадъци.

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. Семинарните занятия включват изнесени обучения, дискусии, презентации. Оценяването по дисциплината се извършва по шестобална система, като интегрирана оценка от курсовата работа и презентация на студента, и текущия контрол по време на семестъра.

Език на преподаване. Български, английски

<b>Дисциплина:</b>	<b>Технология на кулинарната продукция</b>
<b>ECTS:</b>	6.0
<b>Лектор:</b>	доц. д-р инж. Снежана Димитрова Иванова, кат. "Кетъринг и хранене", тел. 032/603-752, E-mail <a href="mailto:snejana.1958@abv.bg">snejana.1958@abv.bg</a>

**Анотация:**

Форма за проверка на знанията: изпит

Вид на изпита: писмен

Методично ръководство: Катедра "КЕТЪРИНГ И ХРАНЕНЕ", тел.032/603-752

Факултет: СТОПАНСКИ

Вид на обучението	Общо часове	Часове за седмица
Лекции	30	4
Практически упражнения	30	4
Семинарни упражнения	-	-

Дисциплината "Технология на кулинарната продукция" разглежда същността на технологичните процеси за производство на готови ястия, като подробно се разглежда технологията и техниката на приготвяне на студени, топли предястия, супи, основни ястия и кухненски десерти. Целта на технологичната обработка е получаването на кулинарна продукция от най-различен вид, асортимент, степен на трайност, и високо качество. Основни са механичните и топлинните технологични процеси, като постепенно връзката между тях се усъвършенства, за да се постигне непрекъснатост, с което се осигуряват необходимите санитарно-хигиенни изисквания, гарантира се контролът на технологичния процес, осигурява се производството на краен продукт с постоянно качество, повишава се производителността на труда. Разглеждат се подробно топлинните процеси и технологичните параметри на обработка на различни видове хранителни продукти и приготвянето им по тристепенни и четиристепенни менюта.

Съдържание на дисциплината: Изучават се основните нормативни документи за приготвяне и контрол на готовата кулинарна продукция. В тях се съдържат всички допустими норми на фири при студена и топлинна обработка на всички хранителни продукти от растителен и животински произход. В рецептите за ястията са посочени качественият и количественият състав на продуктите, използвани при приготвянето им, количеството на готовото изделие и неговия енергиен състав. Много важен етап от изучаването на технологията е съставянето на технологичните схеми за приготвянето на ястията. Правилното съставяне и използване на технологичните схеми има голямо значение за рационалната организация на производството. Технологичните схеми позволяват да се получат необходимите данни за усъвършенстване на производствения процес.

За преработката на суровините, приготвянето на кулинарната продукция свързана с експлоатацията на сложно механично, топлинно и хладилно оборудване са необходими технологични знания, получаващи се в се различните видове технологични процеси в заведенията за хранене и развлечения. Схема на технологичния процес в ЗХР при децентрализирано производство. Класификация на централизирано производство на кулинарна продукция.

Входни и изходни връзки: Дисциплината "Технология на кулинарната продукция" е непосредствено свързана с такива дисциплини, като икономика на общественото хранене и организация на производството и обслужването. Изучаването на тези дисциплини се явява необходимо условие за правилната организация на производството, повишаване на икономическата ефективност, рационално използване на материално-техническата база и трудовите ресурси, снижаване себестойността на произведената продукция.



Запознаването с технологиите, използвани в хранително – вкусовата промишленост със специални видове оборудване ще позволи усъвършенстването на технологичните процеси на предприятията за обществено хранене.

Технологията на приготвяне на кулинарна продукция се основава на постиженията на науката за хранене, на традиционните народни кухни и опита на професионални екипи.

Технология на преподаване: Лекциите се онагледяват с мултимедия. Практическите занятия се провеждат по предварително поставени задачи и менюта във специализирана кухненска лаборатория. Лабораторията е обзаведена със съвременни машини и апарати от сферата на храненето с условия за извършване на дегустация на приготвените от студентите ястия. Семинарните занятия се провеждат в компютърна зала и с мултимедия. Оценяването по дисциплината се извършва като интегрална оценка от писмения изпит и извършената извън аудиторна дейност на студента и защита на дегустационните карти и точките за оценяване в изпитния тест и разработването на технологична схема за определено ястие.

<b>Дисциплина:</b>	<b>Организация и управление на ресторантьорството</b>
<b>ECTS:</b>	5.0
<b>Лектор:</b>	доц. д-р инж. Снежана Димитрова Иванова, кат. "Кетъринг и хранене", тел. 032/603-752, E-mail: snejana.1958@abv.bg

**Анотация:**

Форма за проверка на знанията: изпит

Вид на изпита: писмен

Методично ръководство: Катедра "КЕТЪРИНГ И ХРАНЕНЕ", тел.032/603-752

Факултет: СТОПАНСКИ

Вид на обучението	Общо часове	Часове за седмица
Лекции	30	3
Практически упражнения	-	-
Семинарни упражнения	30	3

Дисциплината "Организация и управление на ресторантьорството" разглежда същността на курса е студентите да придобият теоретични и практически знания за организацията и управлението на ресторантьорството. Да усвоят технологията на цялостната организация на производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечение, както и да осъществяват качествен контрол. Подпомага студентите в подготовката им като водещи в ресторантьорския бизнес и израстването им като добри мениджъри. Запознават се със социално – психологическите и административни методи на управление на заведенията за хранене и развлечения.

Съдържание на дисциплината: Съдържание на курса. На база на придобитите познания за основите на хотелиерството и проектирането на заведения за хранене и развлечение, ресторантьорството разглежда материално техническата база на всички групи заведения за хранене и развлечения, функционалните връзки и зависимости между производствен, търговски и спомагателен блок. Разглежда подробно цялостния технологичен процес на обслужване, необходимата стандартизация при различните категории заведения. Разглежда съчетанията на ястията с различните видове напитки, изучава правилата за съставяне на меню „А ла карт“ и на различните видове менюта използвани в областта на ресторантьорството и храненето. Изучава правилата на обслужване, стандартизация и ценообразуване и организация на официални, неофициални банкети, приеми и кафе – паузи за конференции и конгреси. По предварителен план се прави проект за ресторант по избор на студента с конкретна локация, капацитет и се прави пълно структуриране на цялостната организация на работа съпроводен с чертеж на търговската зала.

Входни и изходни връзки: Дисциплината "Организация и управление на ресторантьорството" е непосредствено свързана с такива дисциплини, като икономика на общественото хранене и организация на производството и обслужването, използват се, или се допълват знанията от други изучавани дисциплини, касаещи хотелиерството и проектиране на заведенията за хранене и развлечения и Психология на обслужването и Технология на кулинарната продукция.. Изучаването на тези дисциплини се явява необходимо условие за правилната организация на производството, повишаване на икономическата ефективност, рационално използване на материално – техническата база и трудовите ресурси, снижаване себестойността на произведената продукция.

Технология 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. Прилагат се практически задачи и казуси в областта на управление на ресторантьорството и разрешаването на конкретни проблеми. Използват се съвременни средства - мултимедия, компютърни програми за обработка на данни, интерактивни мултимедийни продукти, видео филми, интернет портали.

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

**Анотация:**

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

Методично ръководство: Катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032/603 766 [turhran@abv.bg](mailto: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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>2,5/5</b>
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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				<b>1,25/5</b>
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

<b>Дисциплина:</b>	<b>Дизайн на ястия</b>
<b>ECTS:</b>	3.0
<b>Лектор:</b>	доц. д-р инж. Илиана Милкова - Томова, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603-780; email: <a href="mailto:i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg">i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg</a>

**Анотация:**

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

Вид на изпита: **текуща оценка**

Методично ръководство: **Катедра „Кетъринг и хранене“**, тел. 032/603 766 [turhran@abv.bg](mailto: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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						1/2
1	Лекции	VI	3	5	5	0,5
2.	Упражнения	VI	3	5	15	0,5
2.1	Семинарни					
2.2	Практически	VI	3	5	15	
3.	Курсов проект					
4	Текущ контрол					
5.	Изпит /текуща оценка/	TO				

**А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* Ауд./ общ бр. кредити
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				0,5/2
1	Лекции	VI	8	0,25
2.	Упражнения	VI	7	0,25
2.1	Семинарни			
2.2	Практически	VI	7	
3.	Курсов проект			
4	Текущ контрол			
5.	Изпит /текуща оценка/	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).

**АНОТАЦИЯ:**

Целта на курса е студентите от специалност „Кетъринг“ да получат знания и практически умения в дизайна на ястия. Да оформи теоретични и практически умения относно ролята на цветовете,

консистенцията, формите и композициите определящи привлекателността на кулинарните изделия.

Необходими условия. Входните връзки за дисциплината са знанията и уменията на студентите, получени от дисциплините „Стокознание“, „Основи на кулинарната технология“, „Технология на кулинарната продукция“, „Технология на сладкарските изделия“.

Съдържание на курса. Дисциплината запознава студентите със същността, принципите и композиционните възможности за дизайн, ролята на цветовете, формите, консистенцията на продуктите за създаване на привлекателна композиция. Разглеждат се традиционните и съвременни модели за дизайн на ястия и добрата практика на водещи заведения за хранене. Анализират се класически и модерни принципи, методи и средства на декорация. Фокусира се върху изискванията за дизайн на кулинарния продукт. Определя се консуматора, неговите мотиви и поведение при избора на ястия. Прави се характеристика на средствата за осъществяване на съвременен дизайн. В примерни, свързани с практиката ситуационни задачи, се дава възможност на студентите да анализират, да предлагат решения, в зависимост от специфичните условия.

При практическите занятия се усвояват методите на декорация и дизайн на основни групи ястията. Разработва се курсова работа, целяща проучване на възможностите за дизайн на основните групи ястия и прилагане на теоретичните познания в практически задачи.

Методи на преподаване. За поднасяне на теоретичния материал се използва методът лекция. Използват се съвременни средства – интерактивни средства и мултимедийни проектори, видео продукти, интернет портали. Практическите занятия се водят в технологична 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

<b>Дисциплина:</b>	<b>Организация и технология на ол инклузив</b>
<b>ECTS:</b>	6.0
<b>Лектор:</b>	гл. ас. д-р Мария Димитрова-Димова, катедра „Кетъринг и хранене“ , email: mdimitrova@uft-plovdiv.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 [turhnan@abv.bg](mailto:turhnan@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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>2/6</b>
1.	Лекции	VI	3	10	30	1,0
2.	Упражнения	VI	3	10	30	1,0
2.1.	Семинарни	VI	3	10	30	1,0
2.2.	Практически					
3.	Курсов проект	VI				
4.	Текущ контрол	VI				
5.	Изпит (текуща оценка)	VI				

**А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				<b>1/6</b>
1	Лекции	VI	15	0,5
2.	Упражнения	VI	15	0,5
2.1.	Семинарни	VI	15	0,5
2.2.	Практически			
3.	Курсов проект	VI		
4.	Текущ контрол	VI, ТК		
5.	Изпит (текуща оценка)	VI, 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 запознае студентите с основните понятия в all inclusive индустрията, да им даде възможност да създават all inclusive пакети, базирайки се на специфични техники, усвоени по време на курса.



**Необходими условия.** Използват се, знанията от дисциплините: Маркетинг и реклама в храненето и туризма, Организация и управление на хотелиелството, Организация и управление на ресторантьорството.

**Съдържание на курса.** Разглежда all inclusive продукти, услуги, курорти и дестинации; туристическата мотивация, лоялност и удовлетвореност при all inclusive; разкрива влиянието на all inclusive върху туристическата индустрия и ролята на туроператора при този вид пакети.

**Методи на преподаване.** Използват се лекции и практически занятия, PowerPoint презентации, студентски „работилници“, задания

**Език на преподаване.** български, английски

<b>Дисциплина:</b>	<b>Национални особености в храненето</b>
<b>ECTS:</b>	6.0
<b>Лектор:</b>	гл. ас. д-р Драгомира Бухалова, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603-780; email: d.buhalova@abv.bg

**Анотация:**

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

Вид на изпита: **писмен - отворени въпроси и решаване на казус**

Методично ръководство: **Катедра „Кетъринг и Хранене“**, тел. 032/603 766 [turhran@abv.bg](mailto:turhran@abv.bg)

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./ общ бр. кредити
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						2/5
1	Лекции	VII	4/2	8	30	1
2.	Упражнения	VII	4/2	8	30	1
2.1	Семинарни					
2.2	Практически		4	7	28	
2.3	Практически		2	1	2	
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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				1/5
1	Лекции	VII	15	0.5
2.	Упражнения	VII	15	0.5
2.1	Семинарни			
2.2	Практически	VII	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 да се проучат факторите, определящи традиционното хранене.

Да даде теоретични и практически знания на студентите от специалност „Хотелиерство и ресторантьорство“ за българските национални етнографски празници, обреди, обичаи и

традиции в храненето, националните традиции и особености в храненето на европейските и други народи.

**Необходими условия.** Дисциплината е двустранно свързана с научните дисциплини – „Химия на природните съединения“, „Стокознание на храни и напитки“, „Основи на кулинарната технология“, „Технология на кулинарната продукция“, „Организация и управление на ресторантьорството“, „Организация и технология на ол инклузив“ и „Дизайн на ястия“.

**Съдържание на курса.** Като основа се ползват придобитите теоретични знания и практически методи по изброените дисциплини, като се надграждат познания и основни умения за организиране и управление на мероприятия и възможност за решаване на проблеми. Дава характеристика за българските национални етнографски празници, обреди и обичаи, на факторите формиращи националните особености в храненето, регионални кухни и кулинарни традиции на чужди народи.

**Методи на преподаване.** За представяне на теоретичния материал се извеждат лекции. Използват се съвременни средства – интерактивни средства и мултимедийни проектори, видео продукти, интернет портали. Студентите получават възможност да участват пряко в организацията и реализацията на практическите упражнения. Оценяването по дисциплината се извършва по шестобална система, като интегрална оценка от писмения изпит, курсовата работа и презентацията на студента, и текущия контрол по време на семестъра.

**Език на преподаване.** Български.

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

**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](mailto: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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>2,5/6,5</b>
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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				<b>1,25/6,5</b>
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 съвременното 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.

<b>Дисциплина:</b>	<b>Хигиена в обектите за хранене</b>	
<b>ECTS:</b>	4.0	
<b>Лектор:</b>	доц. д-р Иванка Петрова, Катедра "Туризъм и кулинарен мениджмънт" email: i_petrova@uft-plovdiv.bg	
<b>Анотация:</b>		
Форма за проверка на знанията: текуща оценка		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 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>		

<b>Дисциплина:</b>	<b>Технология на сладкарски изделия</b>
<b>ECTS:</b>	4.0
<b>Лектор:</b>	<b>проф. д-р Марианна Баева, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 766, email: m_baeva@uft-plovdiv.bg</b>

**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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>2,0/4,0</b>
1	Лекции	VII	2	15	30	1,0
2.	Упражнения	VII	2	15	30	1,0
2.1.	Семинарни					
2.2.	Практически	VII	2	15	30	
3.	Курсов проект					
4	Текущ контрол					
5.	Изпит (текуща оценка)	VII, И				

**А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

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

\*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** студентите да получат знания и умения за управление на технологичните процеси при производството на сладкарските тестени изделия и да се запознаят с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукция с предварително зададени свойства.

**Необходими условия.** За постигане на заложените цели обучението по дисциплината *Технология на сладкарски изделия* използва основни теоретико-приложни правила, наредби, стандарти, научнообоснована литературна информация, както и придобитите знания от други изучавани дисциплини касаещи специалността „Кетъринг“ - Стокознание на храни и напитки, Организация и управление на ресторантьорството, Основи на кулинарната технология, Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта, Безопасност на храните и хранително законодателство, Технология на кулинарната продукция, Дизайн на ястия, Сензорен анализ на храни и напитки, Учебна практика и Производствена практика. Придобитите знания и умения са необходими при изучаване на следващите в учебния план дисциплини - Национални особености в храненето и Организация и технология на централизирано кулинарно производство.

**Съдържание на курса.** Дисциплината разглежда технологични процеси за производството на различни групи сладкарски полуфабрикати и сладкарски тестени изделия, в единство с физико-химичните промени, протичащи в суровините при тяхната обработка.

**Методи на преподаване.** Лекциите се онагледяват с мултимедиен проектор, като се демонстрират графики, технологични схеми и различни параметри за управление на технологичните процеси. Практическите занятия се провеждат в технологична лаборатория, като студентите получават възможност да участват пряко в управлението на различните технологични процеси при производството на сладкарските изделия.

**Език на преподаване** - български.



<b>Дисциплина:</b>	<b>Диетично хранене</b>
<b>ECTS:</b>	4.0
<b>Лектор:</b>	доц. д-р Иванка Петрова, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: i_petrova@uft-plovdiv.bg
<b>Анотация:</b>	
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>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 съгътстващите 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>	

<b>Дисциплина:</b>	<b>Организация и технология на централизирано кулинарно производство</b>
<b>ECTS:</b>	3.0
<b>Лектор:</b>	доц. д-р инж. Илиана Милкова - Томова, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603-780; email: <a href="mailto:i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg">i_milkova-tomova@uft-plovdiv.bg</a>

**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](mailto: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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>2/3</b>
1	Лекции	IV	4/1	12	45	1
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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				<b>1/3</b>
1	Лекции	IV	23	0,50
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).

Целта на курса е студентите да се придобият знания относно организацията и управлението, и технологията на производство в предприятия за централизирано производство на кулинарна продукция.

Необходими условия. Входните връзки за дисциплината са познанията и уменията на студентите получени от дисциплините „Основи на кулинарната продукция“, „Технология на кулинарната продукция“, „Стокознание на храни и напитки“, „Системи и оборудване в ЦКП“, „Дизайн на ястия“, „Предприемачество“.

Съдържание на курса. Дисциплината обосновава необходимостта от създаване на предприятия за централизирано кулинарно производство, като дава знания относно възможностите за организация на хранителни централизирани производства, базирани на съвременни технологии. Дефинират се същност и видове централизирани производства, разработва се подходяща производствена програма, като се организира доставка на необходимите суровини, преработка, разфасовка, съхранение и последваща реализация на централизирано произведена кулинарна продукция в периферни обекти.

В практическите упражнения се изучават технологични процеси и параметри (технологични схеми), методи на съхранение на суровини и готова кулинарна продукция, изменение на органолептичните и качествени показатели по време на съхранение.

Придобитите знания дават възможност за организиране на централизирано кулинарно производство и решаване на технологични проблеми от производствен характер.

Методи на преподаване. За поднасяне на теоретичния материал се използва методът лекция. Използват се съвременни средства – интерактивни средства и мултимедийни проектори, видео продукти, интернет портали. Практическите занятия се водят в технологична 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

<b>Дисциплина:</b>	<b>Организация и управление на мероприятия и събития</b>	
<b>ECTS:</b>	3.0	
<b>Лектор:</b>	доц. д-р Анета Попова, катедра „Кетъринг и хранене“, email: popova_aneta@yahoo.com	
<b>Анотация:</b>		
Форма за проверка на знанията: текуща оценка		Вид на изпита: писмен
Методично ръководство: Катедра “Кетъринг и хранене” Факултет: СТОПАНСКИ		
<p>Дисциплината е задължителна в учебния план. Изучава се в рамките на 30 часа лекции и 15 часа семинарни упражнения, разпределени пропорционално в 10 учебни седмици.</p> <p>Целта на курса е да запознае студентите със съвременните методи и техники за управление на събития и мероприятия, подготовката на бюджети, организацията и реализацията на събития и мероприятия. Курсът разглежда събитийния мениджмънт и разработване и реализиране на план за специални събития. Управление на човешките ресурси и времето. Администрация на финансите. Управление на договорите с подизпълнители. Координиране на кетъринг услугите.</p> <p>Език на преподаване. Български, английски</p>		

<b>Дисциплина:</b>	<b>Специализирани видове хранене</b>	
<b>ECTS:</b>	4.0	
<b>Лектор:</b>	гл. ас. д-р Станко Станков, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: s_stankov@uft-plovdiv.bg	
<b>Анотация:</b>		
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 избираема 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>		

<b>Дисциплина:</b>	<b>Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти</b>	
<b>ECTS:</b>	4.0	
<b>Лектор:</b>	доц. д-р Румен Михов, Катедра "Туризм и кулинаруен мениджмънт" email: r_mihov@uft-plovdiv.bg	
<b>Анотация:</b>		
Форма за проверка на знанията: изпит		Вид на изпита: писмен
<p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинаруен мениджмънт" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е избираема в учебния план и се изучава чрез 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>В дисциплината се дават основните познания по санитарна техника в предприятията от хранителната промишленост. Завършилите инженер-технолози по кетъринг ще могат да оценяват и да се ориентират при избора на оптимална система, осигуряваща комфорт на работа и създаваща условия за правилно протичане на технологичните процеси.</p> <p>Изучават се съвременните системи за отопление, вентилация и климатизация, предназначени за ресторантите и хотелите, дава се класификация, изучават се принципните схеми и елементите им, показват се предимствата и недостатъците на различните системни решения. Засягат се основните понятия за електрическо осветление и неговото проектиране. Разглеждат се електрическите силови и осветителни инсталации, системите за снабдяване със студена и топла вода и отвеждане на замърсените води.</p>		

<b>Дисциплина:</b>	<b>Организация и управление на заведения за отдих и развлечения</b>
<b>ECTS:</b>	4.0
<b>Лектор:</b>	<b>проф. д-р Марианна Баева, катедра „Кетъринг и хранене“, тел. 032 603 766, email: m_baeva@uft-plovdiv.bg</b>

**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
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>						<b>1,5/4,0</b>
1.	Лекции	VIII	3	10	30	1,0
2.	Упражнения	VIII	1,5	10	15	0,5
2.1.	Семинарни					
2.2.	Практически	VIII	1,5	10	15	
3.	Курсов проект					
4.	Текущ контрол					
5.	Изпит (текуща оценка)	VIII, И				

**А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**

№	Вид на занятието	Семестър	Общ брой	ECTS* ауд./общо
<b>АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ</b>				<b>0,75/4,0</b>
1	Лекции	VIII	15	0,5
2.	Упражнения	VIII	8	0,25
2.1.	Семинарни			
2.2.	Практически	VIII	8	
3.	Курсов проект			
4	Текущ контрол			
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).

**Целта** на курса е студентите да придобият теоретични и практически знания за видовете заведения за отдих и развлечения, за контрола и подготовката на търговската зала и бара, за технологията на приготвяне, сервиране и отсервиране на храни и напитки в заведенията за отдих и развлечения, за деловото общуване, за формите на заплащане.

**Необходими условия.** За постигане на заложените цели обучението по дисциплината *Организация и управление на заведения за отдих и развлечения* използва основни теоретико-приложни правила, наредби, научнообоснована литературна информация, както и придобитите знания от други изучавани дисциплини касаещи специалността „Кетъринг” – Стокознание на храни и напитки, Организация и управление на ресторантьорството, Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта, Безопасност на храните и хранително законодателство, Технология на кулинарната продукция, Дизайн на ястия, Сензорен анализ на храни и напитки, Национални особености в храненето, Учебна практика и Производствена практика. Придобитите знания и умения са необходими при изучаване на следващите в учебния план дисциплини - Организация и технология на централизирано кулинарно производство; Организация и управление на мероприятия и събития.

**Съдържание на курса.** На база на придобитите познания за основите на хотелиерството и ресторантьорството, се разглежда - обзавеждането на заведенията за отдих и развлечения, персонала и поведението му, организацията, функционирането и управлението на заведения за отдих и развлечения. Студентите придобиват знания и умения да организират, ръководят и контролират производството в различните видове заведения за отдих и развлечения.

**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 и в учебния ресторант, като студентите получават възможност да участват пряко в управлението на различните технологични процеси при производството на смесени напитки. Прилагат се ситуационни задачи, казуси и ролеви игри.

**Език на преподаване** - български.