

| | |
|--------------------|--|
| 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: alexievaord@abv.bg |

Анотация:

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

Форма на обучение: редовна, задочна

А. ИЗВАДКА ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

А.1. РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

| № | Вид на занятието | Семестър | Седмичен хорариум | Брой седмици | Общ брой | ECTS* ауд./общо |
|--------------------------|-----------------------|----------|-------------------|--------------|----------|-----------------|
| АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ | | | | | | 2,5/6,0 |
| 1. | Лекции | II | 3 | 15 | 45 | 1,5 |
| 2. | Упражнения | II | 2 | 15 | 30 | 1,0 |
| 2.1. | Семинарни | II | 2 | 15 | 30 | 1,0 |
| 2.2. | Практически | | | | | |
| 3. | Курсов проект | II, КЗ | | | | |
| 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 | | | | 1,25/6,0 |
| 1 | Лекции | II | 23 | 0,75 |
| 2. | Упражнения | II | 15 | 0,5 |
| 2.1. | Семинарни | II | 15 | 0,5 |
| 2.2. | Практически | | | |
| 3. | Курсов проект | II, КЗ | | |
| 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 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 „Стокосзнание 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

| | | |
|---|---|-----------------------|
| Дисциплина: | Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта* | |
| ECTS: | 6.0 | |
| 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 в 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> | | |

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

| | | |
|---|---|-----------------------|
| Дисциплина: | Хигиена в обектите за 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: текуща оценка | | Вид на изпита: писмен |
| <p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт"</p> <p>Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава в 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Цел на обучението по дисциплината „Хигиена в обектите за хранене“ е да формира теоретични познания в студентите по хигиенните изисквания, касаещи безопасно кулинарно производство в обектите за хранене. Практическото приложение на тези познания се изразява в умения за разработването на ДПХП в обекти за хранене като част от системите за управление на качеството и безопасността на храните.</p> | | |

| | |
|--------------------|--|
| Дисциплина: | Технология на сладкарски изделия* |
| 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: **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 | | | | | | 2,0/4,0 |
| 1 | Лекции | I | 2 | 15 | 30 | 1,0 |
| 2. | Упражнения | I | 2 | 15 | 30 | 1,0 |
| 2.1. | Семинарни | | | | | |
| 2.2. | Практически | I | 2 | 15 | 30 | |
| 3. | Курсов проект | | | | | |
| 4 | Текущ контрол | | | | | |
| 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 | | | |
| 2.2. | Практически | I | 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).

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“ - Основи на кулинарната технология, Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта, Безопасност на храните и хранително законодателство, Хигиена в обектите за хранене и Производствена практика. Придобитите знания и умения са необходими при изучаване на следващите в учебния план дисциплини - Стокознание на храни и напитки, Технология на кулинарната продукция, Организация и управление на ресторантьорството, Създаване на нов продукт в храненето и туризма, Управление на качеството в храненето и туризма, 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.

| | | |
|--|---|-----------------------|
| 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 избираема в учебния план и се изучава в 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 разработването на диетични менюта в специализирани ресторанти към болнични заведения и санаториуми, СПА-центрове и др.</p> | | |

| | |
|--------------------|---|
| Дисциплина: | Технология на кулинарната продукция* |
| ECTS: | 6.0 |
| Лектор: | 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 | 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 производства 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.

| | |
|--------------------|---|
| 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 | Семес- тър | 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 и технология на централизирано кулинарно производство* |
| ECTS: | 3.0 |
| 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 | | | | | | 2/3 |
| 1 | Лекции | II | 4/1 | 12 | 45 | 1 |
| 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/ | И | | | | |

А.2. ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

| № | Вид на занятието | Семестър | Общ брой | ECTS* Ауд./ общ бр. кредити |
|--------------------------|-----------------------|----------|-------------|-----------------------------------|
| АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ | | | | 1/3 |
| 1 | Лекции | II | 23 | 0,50 |
| 2. | Упражнения | II | 15 | 0,50 |
| 2.1 | Семинарни | | | |
| 2.2 | Практически | II | 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 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“, „Стокосъстояние 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

| | |
|--------------------|--|
| Дисциплина: | Организация и управление на ресторантьорството* |
| ECTS: | 5.0 |
| Лектор: | 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 развлечения, 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 развлечения, 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.

| | | |
|---|---|-----------------------|
| Дисциплина: | Организация и управление на мероприятия и събития* | |
| ECTS: | 4.0 | |
| Лектор: | доц. д-р Анета Попова, катедра „Кетъринг и хранене“, email: popova_aneta@yahoo.com | |
| Анотация: | | |
| 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 пропорционална 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> | | |

| | |
|--------------------|---|
| 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 развитие 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: | Технически инсталации и системи в кетърингово предприятие (планиране и проектиране) | |
| ECTS: | 6.0 | |
| Лектор: | доц. д-р Румен Михов, Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" email: r_mihov@uft-plovdiv.bg | |
| Анотация: | <p>Форма за проверка на знанията: изпит Вид на изпита: писмен</p> <p>Методично ръководство: Катедра "Туризм и кулинарен мениджмънт" Факултет: СТОПАНСКИ</p> <p>Дисциплината е задължителна в учебния план и се изучава в 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>В дисциплината се дават основните познания по техническите инсталации и системи в заведенията за хранене и кетъринговите предприятия. Завършилите магистри по кетъринг ще могат да оценяват и да се ориентират при избора на оптимална система, да поставят необходимите изисквания към проектантите по съответните части на инвестиционните проекти, така че да бъдат изградени системи, осигуряващи комфорт на работа и създаващи условия за правилно протичане на технологичните процеси.</p> <p>Изучават се съвременните системи за отопление, вентилация и климатизация, предназначени за предприятията от хранителната промишленост, 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> | |

| | | |
|--|---|-----------------------|
| Дисциплина: | Технологично проектиране на кетърингови предприятия | |
| ECTS: | 4.0 | |
| 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 в 30 часа лекции и 30 часа упражнения.</p> <p>Целта на курса е да се придобият знания относно технологичното проектиране на различни типове заведения за хранене и кетърингови предприятия – самостоятелни и в хотелски комплекси. Получават се знания и умения за частични или цялостни решения на технологичен дизайн.</p> <p>Дисциплината разглежда материал, отнасящ се до технологичното проектиране на различни типове кетъринг обекти от системата на социалното хранене (ученически, студентски, работнически и др. столове), търговското хранене (ресторанти, заведения за бързо обслужване, сладкарници, кафенета и др.) и обекти за производство на храна. Изучават се принципите и методите на технологичните изчисления в проектирането. Разглеждат се съвременните концепции на организация и технологичен дизайн на производствената среда; функционалност и комуникативност: дизайн и концепции за икономии на движение; избор на обзавеждането и технологичен дизайн.</p> | | |

| | |
|--------------------|--|
| Дисциплина: | Маркетингови проучвания в туризма и 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: **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 | II | 2 | 15 | 30 | 1,0 |
| 2. | Упражнения | II | 2 | 15 | 30 | 1,0 |
| 2.1. | Семинарни | II | 2 | 15 | 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 | | | | 1,0/4,0 |
| 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 запознае студентите с методите за маркетингови изследвания в туризма и храненето, да създаде теоретични познания и практически умения в проучване и анализ на бизнес средата, което ще ги подготви за успешна реализация в съвременните пазарни условия;

да създаде умения за работа в екип, управление на проекти за маркетингово проучване, анализ, методи за представяне на резултатите, съставяне на отчети и презентация.

Необходими условия. Свързана е и надгражда дисциплините “Създаване на нов продукт”, “Управление на качеството” и подпомага разработването на дипломната работа.

Съдържание на курса. Разглеждат се маркетингови показатели, общата ориентация и философия на изследването на отделните операционни полета, събиране на данни, извадкова практика и анализ. Изучават се следящи пазарни проучвания, познавателни, поведенчески, оценъчни променливи, продуктови категории, събиране на данни, създаване на анкети, анализ и представяне на резултатите. Запознава с изследване удовлетвореността на потребителя и методи за проучването им. Представя позиционни изследвания, проучване на нови продукти и на имиджа. Разглежда качествени и количествени методи за провеждане на маркетингово проучване.

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: | Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие |
| ECTS: | 4.0 |
| 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-два чертежа, презентация, текущ контрол)**

Вид на изпита: **писмен - защита на курсов проект**

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 | | | | | | 2/4 |
| 1 | Лекции | II,IV | 5 | 6 | 30 | 1 |
| 2. | Упражнения | II,IV | 5 | 6 | 30 | 1 |
| 2.1 | Семинарни | | | | | |
| 2.2 | Практически | II,IV | 5 | 6 | 30 | |
| 3. | Курсов проект | КП | | | | |
| 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 | | | | 1/4 |
| 1 | Лекции | II,IV | 15 | 0,5 |
| 2. | Упражнения | II,IV | 15 | 0,5 |
| 2.1 | Семинарни | | | |
| 2.2 | Практически | II,IV | 15 | |
| 3. | Курсов проект | КП | | |
| 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 на студентите от ОКС „Магистър“, специалност „Кетъринг“ да придобият необходимите знания относно законовата и регулационната рамка, в която ясно и точно са дадени показатели и критерии за изграждането на местата за хранене и развлечения и местата

за настаняване. От съществено значение за инвестиционното проектиране на средствата за настаняване е познаването на указанията и критериите заложи в Закона за инвестиционно проектиране. Дисциплината дава необходимите практически и научни познания относно изискванията на инвестиционното проектиране, организацията на технологичните потоци и процеси, разпределението на технологичното оборудване (машини и апарати), осигуряващо изпълнението на разработената асортиментна програма (за РК), удовлетворяващо изискванията на Наредбата за категоризация (за ХПК), отговарящи на изискванията на НАССР.

Необходими условия. Входните връзки за дисциплината са знанията и уменията на студентите, получени от дисциплините „Стокосзнание“, „Основи на кулинарната технология“, „Технология на кулинарната продукция“, „Технология на сладкарските изделия“, „Технологично проектиране на кетърингови предприятия“ , „Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта“.

Съдържание на курса. Дисциплината изгражда фундаментални знания, които студентите ще прилагат в бъдещата си работа като специалисти с образователна квалификация инженер-технолог, от които се изисква да познават нормативните уредби касоещи инвестиционните проекти, да вземат управленски решения относно проектиране и контрол на технологичните потоци, съвременното технологично оборудване и обзавеждане на хотел ресторантски комплекси, и разрешаване на производствени казуси.

При практическите занятия се обръща внимание на изискванията на Закона за инвестиционно проектиране, проектиране на технологичните потоци и съвременното технологично оборудване и обзавеждане, намиращо приложение в организацията на 4* и 5* звездни хотел-ресторантски комплекси.

Методи на преподаване. Теоретичният материал се преподава на студентите лекционно. Използват се съвременни средства – дискусии, самостоятелни проектни решения, интерактивни средства и мултимедийни проектори, видео продукти, интернет портали. Дисциплината завършва с разработване на курсов проект включващ разработка на инвестиционни намерения и изчисления, проектиране на технологичните потоци на хотелски или ресторантски комплекси 4* и 5*-първи чертеж и проектиране на съответното технологично оборудване –втори чертеж.

Оценяването по дисциплината се извършва по шестобална система, като интегрална оценка от писмения изпит, курсовия проект, презентация на курсовия проект и текущия контрол по време на семестъра.

Език на преподаване. Български, английски

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