

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ  
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES – PLOVDIV  
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ  
FACULTY OF ECONOMICS

Приет с решение на АС (Протокол № 48 /12.09.2019 г.)

Утвърждавам,  
Ректор:  
(проф. д.т.н. инж. К. Динков)

## У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 1.31  
„ХРАНЕНО И ТУРИЗЪМ”

## C U R R I C U L U M

of Programme: Code 1 – 31  
„ NUTRITION AND TOURISM“

Професионална област: Professional Field:	<b>5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ 5. TECHNICAL SCIENCE</b>
Професионално направление: ISCED 2011 – Code:	<b>5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ 54. MANUFACTURING AND PROCESSING</b>
Образователно-квалификационна степен: Education and Qualification Degree:	<b>БАКАЛАВЪР BACHELOR</b>
Професионална квалификация: Professional Qualification:	<b>ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ ENGINEER -TECHNOLOGIST</b>
Срок на обучение: Programme Duration:	<b>4 години 4 years</b>
Форма на обучение: Mode of Training:	<b>РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА* FULL-TIME, PART-TIME, DISTANCE LEARNING*</b>

## I. КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на завършилите ОКС"Бакалавър" с професионална квалификация инженер-технолог по специалност „Хранене и туризъм“ в

### ПН 5.12. Хранителни технологии

Инженер-технологът, с придобитата образователно-квалификационна степен „бакалавър“, специалност „Хранене и туризъм“, притежава фундаментална и практическа подготовка за управление на технологичните процеси в храненето и туризма, на качеството и безопасността на храните и напитките в общественото хранене, тяхното производство и реализация. Той е подготвен да планира, организира, ръководи и контролира технологичните процеси в туристическите обекти и да диагностира състоянието на непрекъснато променящата се бизнес среда. Химико-технологичният фундамент позволява на инженер-технолога да анализира процесите при производството на кулинарна продукция и да създава иновативни продукти в отговор на пазарното търсене.

Завършилите ОКС"Бакалавър" с професионална квалификация инженер-технолог по специалност „Хранене и туризъм“ умеет:

- да управлява кулинарното производство, като прилага съвременните принципи на здравословното хранене;
- да организира туристически мероприятия и кетърингови събития;
- да анализира, изследва и усъвършенства концепциите и процесите в храненето;
- да постига поставените икономически, социални и екологични цели в туризма.

Завършилият специалността „Хранене и туризъм“ ще може да заема управленски и организационни длъжности в:

- общественото хранене – търговско и социално хранене; кетърингови предприятия;
- туристически обекти – ресторанти, заведения за хранене и развлечения, места за настаняване и др.;
- сдружения и други неправителствени организации, свързани с храненето и туризма;
- образователни институции в сферата на висшето и средно професионално образование, както и в центрове за повишаване на квалификацията;
- научни организации – научно-изследователска и консултантска дейност в областта на храненето и туризма;
- органи на местната и държавната власт;
- публично-частни партньорства в сферата на храненето и туризма;
- търговски дружества и еднолични търговци, свързани с общественото хранене и туризма.

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

**II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)**

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Производствена практика		Преддипломен стаж		Държавен изпит		Всичко за учебната година		
	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	I сем.	II сем.	подготвка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	40	12	52
II	15	15	5	5	-	-	-	(4)	-	-	-	-	40	12	52
III	15	15	5	5	-	-	-	(6)	-	-	-	-	40	12	52
IV	15	10	5	3	-	-	(1)	-	-	4	5	1	43	1	44

(-) – практиката се провежда в семестъра

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ  
 Специалност „ХРАНЕНО И ТУРИЗЪМ“  
 Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM – FULL TIME  
 Programme: NUTRITION AND TOURISM  
 Education and Qualification Degree: BACHELOR

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	21.02	Висша математика	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
2	23.01	Информационна техника и технология	45	15	-	30	ТО	-	5,0	-	Information Technique and Technologies
3	01.03	Неорганична химия	45	30	-	15	И	-	5,0	-	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	45	30	-	15	И	-	5,0	-	Organic Chemistry
5	19.100	Основи на храненето	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Basics of Nutrition
6	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	30	-	-	30	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
		<b>ОБЩО</b>	<b>285</b>	<b>135</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>					
1	23.04	Статистика	45	15	-	30	ТО	-	4,0	-	Statistics
2	19.04	Стокознание на храни и напитки	75	45	-	30	И	-	5,0	-	Food and Beverage Commodities
3	03.05	Химия на природните съединения	60	30	-	30	И	-	5,0	-	Chemistry of Natural Compounds
4	02.01	Аналитична химия	90	45	-	45	И	-	7,0	-	Analytical Chemistry
5	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	30	-	-	30	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
6	29-01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
7	19.42	Учебна практика ( 4 седмици)	(120)	-	-	-	-	-	4,0	-	Practical Placement (4weeks)
		<b>ОБЩО</b>	<b>300</b>	<b>135</b>	<b>-</b>	<b>165</b>	<b>3/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА I КУРС</b>	<b>585</b>	<b>270</b>	<b>60</b>	<b>255</b>	<b>7/4</b>	<b>-</b>	<b>60,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL FOR THE 1<sup>st</sup> YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER(15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	24.01	Процеси и апарати 1 част	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Process Engineering – part 1
2	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Additives in Food and Flavour Products
3	04.18	Биохимия 1 част	60	30	-	30		-	6,0	-	Biochemistry – part 1
4	19.65	Физиология на храненето	45	30	15		И		3,0	-	Physiology of Nutrition
5	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	30	-	-	30	TO	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
6	11.65	Бизнес икономика	60	30	30	-	И	-	6,0	-	Business economics
<b>Факултативна дисциплина (1 от 3)</b>											<b>Optional Course</b>
7	19.115	Нормативно-правна уредба в туризма и фирмено право	(60)	(30)	(30)	-	(TO)	-	(4,0)	-	Tourism and Company Law and Regulations
	20.76	Етика	(45)	(30)	(15)		(TO)		(3,5)	-	Ethics
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>			<b>315</b>	<b>150</b>	<b>45</b>	<b>120</b>	<b>4/1</b>		<b>30,0</b>	-	<b>TOTAL 2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
1	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Tourism Human Resource Management
2	24.02	Процеси и апарати 2 част	75	30	-	45	И		6,0	-	Process Engineering – part 2
3	19.81	Хранителна микробиология	45	30	-	15	И	-	4,0	-	Food Microbiology
4	04.19	Биохимия 2 част	60	30	-	30	И		6,0	-	Biochemistry – part 2
5	06.53	Екология и охрана на труда	60	30	-	30	TO	-	4,0	-	Food Industry Ecology and Workplace Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	-	45	И	-	7,0	-	Physical and Colloidal Chemistry
<b>Факултативна дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Optional Course (1 of 2)</b>
7	07-01;07-02; 07-03; 07-04; 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	(TO)	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	(TO)	-	1,0	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>			<b>390</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>165</b>	<b>5/1</b>	-	<b>32,0</b>	-	<b>TOTAL 2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>ОБЩО ЗА II КУРС</b>			<b>705</b>	<b>345</b>	<b>75</b>	<b>285</b>	<b>9/2</b>	-	<b>62,0</b>	-	<b>TOTAL FOR THE 2<sup>nd</sup> YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти							* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.06	Основи на кулинарната технология	75	45	-	30	И	-	6,0	-	Basics of Culinary Technology
2	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Food Safety and Food Law
3	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75	45	30	-	И	-	6,5	1	Marketing and Advertizing
4	19.101	Организация и технология на ол инклузив	60	30	30	-	И	-	6,0	-	Organization of all-inclusive
5	24.22	Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Centralized Culinary Production Systems and Equipment
6	19.55	Туристическа анимация	30	15	15	-	TO	-	4,0	-	Tourist Animation
<b>Факултативна дисциплина (1 от 4)</b>											<b>Optional Course (1 of 4)</b>
7	19.13	Туристически ресурси	(60)	(30)	(30)	-	И	-	(5,0)	-	Tourist Resources
	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	(45)	(30)	-	(15)	TO	-	(4,0)	-	Food and Beverage Sensor Analysis
	07-01;07-02;07-03; 07-04; 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	TO	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	TO	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>			<b>345</b>	<b>195</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>5/1</b>	<b>-</b>	<b>32,5</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
1	19.01	Технология на кулинарната продукция	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Culinary Technology
2	19.113	Организация и управление на ресторантьорството	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Restaurant Organization and Management
3	19.116	Организация на мероприятия и събития	45	30	15	-	И	-	4,0	-	Organizing of Events and Activities
4	19.114	Организация и управление на хотелиерството	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Hotel Organization and Management
5	19.82	Производствена практика (6 седмици)	(180)	-	-	-	-	-	6,0	-	Practical Placement
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
6	19.39	Специализирани видове хранене	60	30	30	-	TO	-	4,0	-	Specialized Nutrition
	19.102	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	60	30	30	-	TO	-	4,0	-	Systems for providing favourable conditions at tourist facilities
<b>Факултативна дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Optional Course (1 of 2)</b>
7	07-01;07-02;07-03; 07-04; 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	TO	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	TO	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>			<b>285</b>	<b>150</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>4/1</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>ОБЩО ЗА III КУРС</b>			<b>630</b>	<b>345</b>	<b>195</b>	<b>90</b>	<b>9/2</b>	<b>-</b>	<b>62,5</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE 3<sup>rd</sup> YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IVКУРС, VII СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER (15 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.56	Кулинарен туризъм	45	15	30	-	И	-	5,0	-	Culinary Tourism
2	19.37	Винен туризъм	45	15	30	-	И	-	5,0	-	Wine tourism
3	19.85	Хигиена в обектите за хранене	60	30	-	30	ТО	-	4,0	-	Food Service Facilities Hygiene
4	19.21	Национални особености в храненето	60	30	-	30	И	-	5,0	-	National Characteristics of Eating Habits
5	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	45	-	30	И	-	6,0	-	Hotel and Restaurant Technological Equipment
6	19.82	Производствена практика	(30)	-	-	-	-	-	1,0	-	Practical placement
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
7	19.22	Диетично хранене	60	30	30	-	И	-	4,0	-	Dietetics
	19.60	Технология на сладкарски изделия	60	30	-	30	И	-	4,0	-	Pastry Technology
<b>Факултативна дисциплина (1 от 3)</b>											<b>Optional Course(1 of 3)</b>
		1 дисциплина от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет									1 course from other specialties at the Faculty of Economics
8	07-01;07-02;07-03;07-04;07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students**
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО IVКУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>			<b>345</b>	<b>165</b>	<b>90/60</b>	<b>90/120</b>	<b>5/1</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>IVКУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER (10 WEEKS)</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.11	Управление на туризма	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Tourism Management
2	19.106	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	45	30	-	15	И	-	3,0	-	Organization and service and Relaxation Facilities
3	19.63	Дизайн на ястия	30	15	-	15	ТО	-	3,0	-	Food Design
4	19.	Научен семинар "Проблеми в храненето и туризма" (самостоятелно изследване)	(120)	-	-	-	-	-	4,0	-	Research seminar „Problems in “Nutrition and Tourism”
5	19.43	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)	-	-	-	ТО	-	5,0	-	Industrial Placement
6	19.44	Дипломна работа /държавен изпит	(300)	-	-	-	ДИ	-	10,0	-	Bachelor Thesis
<b>Факултативни дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Optional Course (1 of 3)</b>
7	19.94	Антинутриенти в храните	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Anti-nutrients in Foods
	19.33	Актуални проблеми в храненето	(30)	(15)	(15)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Current Nutritional Problems
	19.08	Туристически информационни центрове	(15)	(15)	-	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Tourist Information Centers
<b>ОБЩО IVКУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>			<b>135</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>2/2 ДИ</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>480</b>	<b>240</b>	<b>120/90</b>	<b>120/150</b>	<b>7/3 ДИ</b>	<b>-</b>	<b>60,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 4<sup>th</sup> YEAR</b>
<b>ОБЩО</b>			<b>2400</b>	<b>1200</b>	<b>450/420</b>	<b>750/780</b>	<b>32/11 ДИ</b>	<b>-</b>	<b>244,5</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>

**III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ**  
**Специалност „ХРАНЕНО И ТУРИЗЪМ“**  
**Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“**

**III. CURRICULUM – PART TIME**  
**Programme: NUTRITION AND TOURISM**  
**Education and Qualification Degree: BACHELOR**

№	Шифър Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Teaching hours				Контрол Control		Кредити Credits (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	COURSES
			Общо Total	Лекции Lectures	Семинарни Seminars	Практически Practical	И/ТО E/CM	КП/КР Projects			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>I КУРС, I СЕМЕСТЪР</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 1<sup>st</sup> SEMESTER</b>					
<b>Задължителни дисциплини</b>						<b>Compulsory Courses</b>					
1	21.02	Висша математика	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
2	23.01	Информационна техника и технология	23	8	-	15	ТО	-	5,0	-	Information Technique and Technologies
3	01.03	Неорганична химия	23	15	-	8	И	-	5,0	-	Inorganic Chemistry
4	03.01	Органична химия	23	15	-	8	И	-	5,0	-	Organic Chemistry
5	19.100	Основи на храненето	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Basics of Nutrition
6	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	15	-	-	15	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
7	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
		<b>ОБЩО</b>	<b>144</b>	<b>68</b>	<b>30</b>	<b>46</b>	<b>4/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
<b>I КУРС, II СЕМЕСТЪР</b>						<b>1<sup>st</sup> YEAR, 2<sup>nd</sup> SEMESTER</b>					
1	23.04	Статистика	23	8	-	15	ТО	-	4,0	-	Statistics
2	19.04	Стокознание на храни и напитки	38	23	-	15	И	-	5,0	-	Food and Beverage Commodities
3	03.05	Химия на природните съединения	30	15	-	15	И	-	5,0	-	Chemistry of Natural Compounds
4	02.01	Аналитична химия	45	23	-	23	И	-	7,0	-	Analytical Chemistry
5	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	15	-	-	15	ТО	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
6	29-01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
7	19.42	Учебна практика ( 4 седмици)	(120)	-	-	-	-	-	4,0	-	Practical Placement (4weeks)
		<b>ОБЩО</b>	<b>151</b>	<b>69</b>	<b>-</b>	<b>83</b>	<b>3/2</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>ОБЩО ЗА I КУРС</b>	<b>295</b>	<b>137</b>	<b>30</b>	<b>129</b>	<b>7/4</b>	<b>-</b>	<b>60,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL FOR THE 1<sup>st</sup> YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти						* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students					



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	24.01	Процеси и апарати 1 част	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Process Engineering – part 1
2	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Additives in Food and Flavour Products
3	04.18	Биохимия 1 част	30	15	-	15		-	6,0	-	Biochemistry – part 1
4	19.65	Физиология на храненето	23	15	8		И		3,0	-	Physiology of Nutrition
5	07-01;07-02; 07-03;07-04 07-16	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	15	-	-	15	TO	-	3,0	-	Foreign Language I (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
6	11.65	Бизнес икономика	30	15	15	-	И	-	6,0	-	Business economics
<b>Факултативни дисциплини (1 от 3)</b>											<b>Optional Course (1 of 3)</b>
8	19.115	Нормативно-правна уредба в туризма и фирмено право	30	15	15	-	TO	-	4,0	-	Tourism and Company Law and Regulations
	20.76	Етика	(23)	(15)	(8)		(TO)		(3,5)	-	Ethics
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(15)	-	-	(15)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО II КУРС, III СЕМЕСТЪР</b>			<b>158</b>	<b>90</b>	<b>38</b>	<b>60</b>	<b>4/2</b>		<b>30,0</b>	-	<b>TOTAL 2<sup>nd</sup> YEAR, 3<sup>rd</sup> SEMESTER</b>
<b>II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>											<b>2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
1	20.22	Управление на човешките ресурси в туризма	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Tourism Human Resource Management
2	24.02	Процеси и апарати 2 част	38	15	-	23	И		6,0	-	Process Engineering – part 2
3	19.81	Хранителна микробиология	23	15	-	8	И	-	40	-	Food Microbiology
4	04.19	Биохимия 2 част	30	15	-	15	И		6,0	-	Biochemistry – part 2
5	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	-	15	TO	-	4,0	-	Food Industry Ecology and Workplace Safety
6	01.01	Физикохимия и колоидна химия	45	23	-	23	И	-	7,0	-	Physical and Colloidal Chemistry
<b>Факултативна дисциплина (1 of 2)</b>											<b>Optional Course (1 of 2)</b>
7	07-01;07-02; 07-03; 07-04; 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(15)	(TO)	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
8	29.01	Физическо възпитание и спорт	(15)	-	-	(15)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО II КУРС, IV СЕМЕСТЪР</b>			<b>196</b>	<b>98</b>	<b>15</b>	<b>84</b>	<b>5/1</b>	-	<b>32,0</b>	-	<b>TOTAL 2<sup>nd</sup> YEAR, 4<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>ОБЩО ЗА II КУРС</b>			<b>354</b>	<b>188</b>	<b>53</b>	<b>144</b>	<b>9/3</b>	-	<b>62,0</b>	-	<b>TOTAL FOR THE 2<sup>nd</sup> YEAR</b>
* – за български студенти; ** – за чуждестранни студенти							* – for Bulgarian Students; ** – for Foreign Students				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.06	Основи на кулинарната технология	38	23	-	15	И	-	6,0	-	Basics of Culinary Technology
2	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Food Safety and Food Law
3	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	38	23	15	-	И	-	6,5	1	Marketing and Advertizing
4	19.101	Организация и технология на ол инклузив	30	15	15	-	И	-	6,0	-	Organization of all-inclusive
5	24.22	Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Centralized Culinary Production Systems and Equipment
6	19.55	Туристическа анимация	15	8	7	-	TO	-	4,0	-	Tourist Animation
<b>Факултативна дисциплина (1 от 4)</b>											<b>Optional Course (1 of 4)</b>
7	19.13	Туристически ресурси	(30)	(15)	(15)	-	(И)	-	(5,0)	-	Tourist Resources
	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	(23)	(15)	-	(8)	(TO)	-	(4,0)	-	Food and Beverage Sensor Analysis
	07-01;07-02;07-03; 07-04; 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(15)	(TO)	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(15)	-	-	(15)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО III КУРС, V СЕМЕСТЪР</b>			<b>174</b>	<b>99</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>5/1</b>	<b>-</b>	<b>32,5</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 3<sup>rd</sup> YEAR, 5<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>											<b>3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER</b>
1	19.01	Технология на кулинарната продукция	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Culinary Technology
2	19.113	Организация и управление на ресторантьорството	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Restaurant Organization and Management
3	19.116	Организация на мероприятия и събития	23	15	8	-	И	-	4,0	-	Organizing of Events and Activities
4	19.114	Организация и управление на хотелиерството	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Hotel Organization and Management
5	19.82	Производствена практика (6 седмици)	(180)	-	-	-	-	-	6,0	-	Practical Placement
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
6	19.39	Специализирани видове хранене	30	15	15	-	TO	-	4,0	-	Specialized Nutrition
	19.102	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	30	15	15	-	TO	-	4,0	-	Systems for providing favourable conditions at tourist facilities
<b>Факултативна дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Optional Course(1 of 2)</b>
7	07-01;07-02;07-03; 07-04; 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(15)	TO	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(15)	-	-	(15)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО III КУРС, VI СЕМЕСТЪР</b>			<b>143</b>	<b>75</b>	<b>53</b>	<b>15</b>	<b>4/1</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 3<sup>rd</sup> YEAR, 6<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>ОБЩО ЗА III КУРС</b>			<b>317</b>	<b>174</b>	<b>98</b>	<b>45</b>	<b>9/2</b>	<b>-</b>	<b>62,5</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL FOR THE 3<sup>rd</sup> YEAR</b>

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
<b>IVКУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.56	Кулинарен туризъм	23	8	15	-	И	-	5,0	-	Culinary Tourism
2	19.37	Винен туризъм	23	8	15	-	И	-	5,0	-	Wine tourism
3	19.85	Хигиена в обектите за хранене	30	15	-	15	ТО	-	4,0	-	Food Service Facilities Hygiene
4	19.21	Национални особености в храненето	30	15	-	15	И	-	5,0	-	National Characteristics of Eating Habits
5	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	38	23	-	15	И	-	6,0	-	Hotel and Restaurant Technological Equipment
6	19.82	Производствена практика	(30)	-	-	-	-	-	1,0	-	Practical placement
<b>Избираема дисциплина (1 от 2)</b>											<b>Elective Course (1 of 2)</b>
7	19.22	Диетично хранене	30	15	15	-	И	-	4,0	-	Dietetics
	19.60	Технология на сладкарски изделия	30	15	-	15	И	-	4,0	-	Pastry Technology
<b>Факултативна дисциплина (1 от 3)</b>											<b>Optional Course (1 of 3)</b>
1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет										1 course from other specialties at the Faculty of Economics	
8	07-01;07-02;07-03; 07-04; 07-16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(15)	-	-	(15)	ТО	-	(3,0)	-	Foreign Language II (1 out of 4)*Bulgarian language for international students **
	29.01	Физическо възпитание и спорт	(15)	-	-	(15)	-	-	(1,0)	-	Physical Training and Sport
<b>ОБЩО IVКУРС, VII СЕМЕСТЪР</b>			<b>174</b>	<b>84</b>	<b>45/30</b>	<b>45/60</b>	<b>5/1</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 4<sup>th</sup> YEAR, 7<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>IVКУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>											<b>4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>Задължителни дисциплини</b>											<b>Compulsory Courses</b>
1	19.11	Управление на туризма	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Tourism Management
2	19.106	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	23	15	-	8	И	-	3,0	-	Organization and service and Relaxation Facilities
3	19.63	Дизайн на ястия	15	7	-	8	ТО	-	3,0	-	Food Design
4	19.	Научен семинар „Проблеми в храненето и туризма“ (самостоятелно изследване)	(120)	-	-	-	-	-	4,0	-	Research seminar „Problems in “Nutrition and Tourism”
5	19.43	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)	-	-	-	ТО	-	5,0	-	Industrial Placement
6	19.44	Дипломна работа /държавен изпит	(300)	-	-	-	ДИ	-	10,0	-	Bachelor Thesis
<b>Факултативна дисциплина (1 от 3)</b>											<b>Optional Course (1 of 3)</b>
7	19.94	Антинутриенти в храните	(15)	(7)	(8)	-	(ТО	-	(2,0)	-	Antinutrients in Foods
	19.33	Актуални проблеми в храненето	(15)	(7)	(8)	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Current Nutritional Problems
	19.08	Туристически информационни центрове	(8)	(8)	-	-	(ТО)	-	(2,0)	-	Tourist Information Centers
<b>ОБЩО IVКУРС, VIII СЕМЕСТЪР</b>			<b>68</b>	<b>37</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>2/2 ДИ</b>	<b>-</b>	<b>30,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 4<sup>th</sup> YEAR, 8<sup>th</sup> SEMESTER</b>
<b>ОБЩО ЗА ГОДИНАТА</b>			<b>242</b>	<b>121</b>	<b>60/45</b>	<b>61/76</b>	<b>7/3 ДИ</b>	<b>-</b>	<b>60,0</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL 4<sup>th</sup> YEAR</b>
<b>ОБЩО</b>			<b>1208</b>	<b>620</b>	<b>241/226</b>	<b>379/394</b>	<b>32/11 ДИ</b>	<b>-</b>	<b>244,5</b>	<b>1</b>	<b>TOTAL</b>

## V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план на ОКС Бакалавър, специалност “Хранене и туризъм” включва изискваните от ЗВО (чл. 41(1)) задължителни, избираеми и факултативни учебни дисциплини и практическа подготовка и отговаря на изискванията на Наредбата за прилагане на системата за натрупване и трансфер на кредити във висшите училища - ECTS.

### **Обучението включва дисциплини в следните групи:**

**Задължителни** – осигуряват основната фундаментална и специална подготовка за придобиване на образователно-квалификационната степен бакалавър и за професионална реализация, като формират и специфичния профил на специалността “Хранене и туризъм” в УХТ, формират 2280 ч. от аудиторната заетост на студентите и **са 40 на брой и са 95% от общия хорариум.**

**Избираеми** – задълбочават знанията в определена сфера и представляват 5 % от общия хорариум (120 ч). Те са групирани в 2 блока (2 от по 2 дисциплини). Избират се 2 от 4 дисциплини.

**Факултативни** – дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси. Хорариумът на факултативните дисциплини е не по-нисък от 15 ч.

Обучението по учебния план осигурява придобиването на минимум 60 кредита за учебна година, или по най-малко 30 кредита за семестър. Общият брой кредити за придобиване на ОКС "Бакалавър" по специалност “Хранене и туризъм” е 248,5 от които 10 са за успешна защита на дипломна работа или проект.

Общо натоварване в курса на обучение:

1. Учебни занятия, бр. часове редовно (задочно) – 2400(1208)
2. Изпити, бр. – 32
3. Текущи оценки, бр. – 11
4. Практика ( учебна и производствена), бр. седмици, часове – 11 седмици, 330 часа
5. Научен семинар, самостоятелно научно изследване, бр.– 1
6. Преддипломен стаж, бр. седмици (часа)- 4 (120 ч).
7. Разработване на дипломна работа (проект), часа – 300 (10 кредита)

## VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите от специалност “Хранене и туризъм” се предоставя среда за подготовка, която включва:

- работа в компютърни класове от персонални компютри;
- работа в технологични, микробиологични и химични лаборатории;
- работа в технически кабинети;
- учебна кухня, сладкарска работилница и учебен ресторант.

## VII. НАУЧНО-ИНФОРМАЦИОННО ОСИГУРЯВАНЕ

Осъществява се на основа на:

- документални фондове и справочно-библиографски пособия в библиотеката на УХТ;
- достъп до специализирана учебна и научна литература от библиотечно-информационните фондове и база данни, която включва Food and Human Nutrition in AGRIS; – Current contents – Agriculture, Biology and Environmental Sciences; Engineering, Technology and Applied Sciences; – Scopus и Sciencedirect.
- книжарницата на УХТ – осигурява достъп до новоизлязла техническа и специална литература;
- достъп до библиотечен фонд на библиотека при катедра „Хранене и туризъм” с литература на английски език, видеоматериали и др.;
- център за електронно и дистанционно обучение на УХТ;
- център за проектна и информационна дейност на УХТ;
- център за научна и патентна информация и защита на интелектуалната собственост на УХТ;
- информационни продукти на съвременни носители;
- интернет-мрежа.

Учебният план е приет на заседание на Катедрен съвет  
Протокол № 64/27.06.2019 г.

Ръководител на катедра “Хранене и туризъм”:

проф. д-р инж. Й. Алексиева

Учебният план е приет на заседание на ФС на Стопански факултет

Протокол № № 45/05.07.2019 г.

Декан на Стопански факултет:

доц. д-р Ат. Тенева

Приложение 1. Структура на учебния план на ОКС Бакалавър, специалност "Хранене и туризъм"			
	Дисциплина	Аудиторна заетост Contact hours	Изуч в бр сем
1	2	3	4
<b>I</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ</b>	<b>150 (7%)</b>	
1	Висша математика	60	един
2	Информационна техника и технологии	45	един
3	Статистика	45	един
<b>II</b>	<b>ОБЩО ИНЖЕНЕРНИ</b>	<b>195 (8%)</b>	
1	Процеси и апарати I	60	един
2	Процеси и апарати II	75	един
3	Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство	60	един
<b>III</b>	<b>ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ</b>	<b>495 (21%)</b>	
1	Неорганична химия	45	един
2	Аналитична химия	90	един
3	Органична химия	45	един
4	Химия на природните съединения	60	един
5	Биохимия I	60	един
6	Биохимия II	60	един
7	Физикохимия и колоидна химия	90	един
8	Хранителна микробиология	45	един
<b>IV</b>	<b>ИКОНОМИЧЕСКИ И УПРАВЛЕНСКИ</b>	<b>420 (17%)</b>	
1	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75	един
2	Бизнес икономика	60	един
3	Управление на човешките ресурси в туризма	60	един
4	Организация и управление на ресторантьорството	60	един
5	Организация и управление на хотелиерството	60	един
6	Управление на туризма	60	един
7	Организация и управление на заведенията за отдих и развлечения	45	един

1	2	3	4
<b>V</b>	<b>ХУМАНИТАРНИ</b>	<b>90 (4%)</b>	
1	Етика	(45)	един
2	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	90 (120)	три
3	Физическо възпитание и спорт	(240)	четири
<b>VI</b>	<b>ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ</b>	<b>720/660 (30%/27%)</b>	
1	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	един
2	Стокосъзнание на храни и напитки	75	един
3	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	един
4	Екология и охрана на труда	60	един
5	Основи на кулинарната технология	75	един
6	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	един
7	Технология на кулинарната продукция	60	един
8	Национални особености в храненето	60	един
9	Дизайн на ястия	30	един
10	Хигиена в обектите за хранене	60	един
11	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти***	60	един
12	Диетично хранене****	60	един
13	Технология на сладкарски изделия****	60	един
14	Сензорен анализ на храни и напитки	(45)	един
<b>VII</b>	<b>СПЕЦИАЛНИ</b>	<b>330 / 390 (13% /16,25%)</b>	
1	Кулинарен туризъм	45	един
2	Винен туризъм	45	един
3	Туристическа анимация	30	един
4	Основи на храненето	60	един
5	Физиология на храненето	45	един
6	Организация и технология на ол инклузив	60	един
7	Организация на мероприятия и събития	45	един
8	Специализирани видове хранене ***	60	един
9	Антинутриенти в храните	(30)	един
10	Актуални проблеми в храненето	(30)	един
11	Екскурзоводство	(30)	един
12	Нормативно-правна уредба в туризма и фирмено право	(60)	един
13	Туристически информационни центрове	(15)	един
14	Туристически ресурси	(60)	един

<b>Приложение 2</b>		
<b>Изучавани дисциплини от учебен план ОКС „Бакалавър“ специалност „Хранене и туризъм“</b>		
	<b>Дисциплини</b>	<b>Хорариум, ч. (%)</b>
	<b>Задължителни</b>	<b>2280 (95%)</b>
1.	Висша математика	60
2.	Информационна техника и технология	45
3.	Неорганична химия	45
4.	Органична химия	45
5.	Основи на храненето	60
6.	Статистика	45
7.	Стокознание на храни и напитки	75
8.	Химия на природните съединения	60
9.	Аналитична химия	90
10.	Туристическа анимация	30
11.	Процеси и апарати 1 част	60
12.	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60
13.	Биохимия 1 част	60
14.	Физиология на храненето	45
15.	Бизнес икономика	60
16.	Управление на човешките ресурси в туризма	60
17.	Процеси и апарати 2 част	75
18.	Хранителна микробиология	45
19.	Биохимия 2 част	60
20.	Екология и охрана на труда	60
21.	Физикохимия и колоидна химия	90
22.	Основи на кулинарната технология	75
23.	Безопасност на храните и хранително законодателство	45
24.	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75
25.	Организация и технология на ол инклузив	60
26.	Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство	60
27.	Технология на кулинарната продукция	60
28.	Организация и управление на ресторантьорството	60
29.	Организация на мероприятия и събития	45
30.	Организация и управление на хотелиерството	60
31.	Кулинарен туризъм	45

32.	Винен туризъм	45
33.	Хигиена в обектите за хранене	60
34.	Национални особености в храненето	60
35.	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75
36.	Управление на туризма	60
37.	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	45
38.	Дизайн на ястия	30
39.	Специализиран чужд език I (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	90
40.	Физическо възпитание и спорт	(120)
	<b>Избираеми дисциплини (2 от 4) (120 от 240)</b>	<b>120(5%)</b>
1.	Специализирани видове хранене ***	60
2.	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти***	60
3.	Диетично хранене****	60
4.	Технология на сладкарски изделия*****	60
	<b>Факултативни дисциплини</b>	
1.	Етика	(45)
2.	Физическо възпитание и спорт	(120)
3.	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти **	(120)
4.	Туристически ресурси	(60)
5.	1 от изучавани в семейства в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни	(не по-малко от 30)
6.	Сензорен анализ на храни и напитки	(45)
7.	Екскурзоводство	(30)
8.	Антинутриенти в храните	(30)
9.	Актуални проблеми в храненето	(30)
10.	Туристически информационни центрове	(15)
	<b>Практика</b>	
1.	Учебна практика ( 4 седмици)	(120)
2.	Производствена практика (6 седмици)	(180)
3.	Производствена практика ( 1 седмица)	(30)
4.	Научен семинар „Проблеми в храненето и туризма“ (самостоятелно изследване)	(60)
5.	Преддипломен стаж (4 седмици)	(120)
	<b>Общо</b>	<b>2400</b>