

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

Приет с решение на АС (Протокол № 9/4.07. 2016 г.)
Актуализиран с решение на АС (Протокол № 33/01.06.2018)

Утвърждавам,
Ректор:
(проф. д-р инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н
на специалност: шифър 3.09.512
„КЕТЪРИНГ“

C U R R I C U L U M
of Programme: Code 3.09.512
„CATERING“

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**
Profesional Field: **5. TECHNICAL SCIEN**

Професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**
ISCED 2011 – Code: **54. MANUFACTURING AND PROCESSING**

Образователно-квалификационна степен: **БАКАЛАВЪР**
Education and Qualification Degree: **BACHELOR**

Професионална квалификация: **ИНЖЕНЕР- ТЕХНОЛОГ ПО КЕТЪРИНГ**
Professional Qualification: **ENGINEER- TECHNOLOGIST CATERING**

Срок на обучение: **4 години**
Programme Duration: **4 years**

Форма на обучение: **РЕДОВНА, ЗАДОЧНА, ДИСТАНЦИОННА***
Mode of Training: **FULL - TIME, PART - TIME, DISTANCE LEARNING***

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА
на завършилите ОКС „Бакалавър“ с професионална
квалификация инженер-технолог по специалност
„Кетъринг“

Инженер – технологът с придобита образователно-квалификационна степен „Бакалавър“, специалност „Кетъринг“, притежава химико – биологични, инженерно – технологични, икономически и управленски и широко - професионални и задълбочени знания в областта на социалното и търговското организирано хранене. Бакалавърът специалност „Кетъринг“ е подготвен да планира, организира, ръководи и контролира дейностите, свързани с организираното хранене, както и кулинарни производства в специализирани индустриални единици; познава технологичните процеси, техниката, организацията и управлението при кулинарното и сладкарско производство; науката за хранене; съвременните маркетингови и рекламни концепции и изисквания за качество в сферата на кетъринга. Той умее самостоятелно да интерпретира придобитите знания, критично възприемайки практическата реалност и креативно прилагайки теоретичните принципи и теории. Инженер-технологът по “Кетъринг”, умее да осъществява контрол върху производството и качеството на суровини и готова кетърингова продукция, да управлява техникo - технологичните процеси; да създава нови кетърингови продукти; да прилага съвременните принципи на здравословно, предпазно - профилактично и специализирано хранене; да контролира експлоатацията на машините, апаратите и инсталациите, използвани в кетъринга; да организира кетърингови дейности, свързани с мероприятия и събития, обслужването в заведенията за хранене и развлечения, от търговската, социалната сфера и транспорта; да участва в маркетинговата и рекламна дейност; работят като специализирани кредитни консултанти.

Завършилите специалността „Кетъринг“ ОКС „Бакалавър“ ще могат да работят като инженер - технолози, организатори, мениджъри в системата на:

- търговското хранене – заведения за хранене и развлечения, туристически комплекси;
- социалното хранене – ученически, студентски, работнически и др. столове; хранителни блокове в болници, санаториуми, почивни станции, детски заведения, армейски единици и др. под.;
- кетърингови фирми и специализирани производствени цехове за сладкарско производство, за кулинарна и др. специализирана продукция;
- транспортен кетъринг (авио - , воден - и др.);
- специализирани лаборатории и институции за контрол на качеството при производството и реализацията на храни;
- в образованието – висши учебни заведения, професионални гимназии, колежи, школи и фирми за обучение на кадри за туризма и организираното хранене;
- висши учебни заведения, професионални гимназии, колежи, школи и фирми за обучение на кадри за туризма и организираното хранене;
- научноизследователска и консултантска дейност в областта на общественото хранене.

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

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици)

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Производствена практика		Преддипломнен 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.	подготовка	проведане	уч. заетост	ваканции	общо
I	15	15	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	40	12	52
II	15	15	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	40	12	52
III	15	15	5	5	-	-	(6)	(6)	-	-	-	-	40	12	52
IV	15	10	5	3	-	-	(3)	-	-	4	2(8)	1	40	1	41

(-) – практиката се провежда в семестъра

III. УЧЕБЕН ПЛАН – РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ
СПЕЦИАЛНОСТ „КЕТЪРИНГ”
Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“

III. CURRICULUM - FULL TIME
PROGRAMME “CATERING”
Educational qualification degree „BACHELOR“

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS		SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем. Seminars	Практ. Practicals	И/ТО E/CA	КП/КР Projects/Course Work	Кредити (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 1st SEMESTER (15 WEEKS)
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
1.	21.02	Висша математика	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
2.	21.06	Приложна физика	60	30	-	30	И	-	5,0	-	Applied Physics
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.	23.01	Информационна техника и технологии	45	15	-	30	ТО	-	5,0	да	Information Techniques and Technology
6.	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ специализиран български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	ТО	-	3,0	-	Foreign Language (1 out of 4)/ Bulgarian language for international students
7.	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
ОБЩО ЗА I СЕМЕСТЪР			285	135	30	120	4/2	-	30,0	1	TOTAL for the 1 year, 1st semester
I КУРС, II СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											1st YEAR, 2nd SEMESTER (15 WEEKS)
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
1.	23.04	Статистика	45	15	-	30	ТО	-	4,0	-	Statistics
2.	22.29	Техническа механика и инженерна графика	60	30	-	30	И	КР	5,0	-	Technical Mechanics and Engineering Graphics
3.	02.01	Аналитична химия	90	45	-	45	И	-	7,0	-	Analytical Chemistry
4.	03.05	Химия на природните съединения	60	30	-	30	И	-	5,0	-	Chemistry of Natural Compounds
5.	25.02	Приложна електротехника и електроника	30	15	-	15	И	-	4,0	-	Applied Electrical Engineering and Electronics
6.	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ специализиран български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	ТО	-	3,0	-	Foreign Language (1 out of 4)/ Bulgarian language for international students
7.	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
ОБЩО ЗА II СЕМЕСТЪР			315	135	-	180	4/2	-	30,0	-	TOTAL for the 1 year, 2nd semester
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			600	270	30	300	8/4	1	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR

*- за български студенти; **- за чуждестранни студенти												*- for Bulgarian students; **- for foreign students											
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)												
II КУРС, III СЕМЕСТЪР (15 седмици)												2nd YEAR, 3rd SEMESTER (15 WEEKS)											
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ												COMPULSORY SUBJECTS											
1.	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45	30	15	-	ТО	-	4,0	-	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises												
2.	24.01	Процеси и апарати - I част	60	30	-	30	И	-	6,0	да	Process Engineering – Part 1												
3.	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Food and Flavour Products Additives												
4.	04.18	Биохимия- I част	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Biochemistry												
5.	27.01	Топлотехника	60	30	-	30	И	КР	5,0	-	Heat engineering												
6.	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ специализиран български език за чуждестранни студенти	30	-	-	30	ТО	-	3,0	-	Foreign Language (1 out of 4)/ Bulgarian language for international students												
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)												OPTIONAL SUBJECT (1 out of 3)											
7.	29.01	Физическо възпитание и спорт	(30)	-	-	(30)	-	-	(2,0)	-	Physical Training and Sport												
	20.67	Етика	(45)	(30)	(15)	-	ТО	-	(3,5)	-	Ethics												
	19.100	Основи на храненето	(60)	(30)	-	(30)	ТО	-	(5,0)	-	Basics of Nutrition												
ОБЩО ЗА III СЕМЕСТЪР			315	150	15	150	4/2	-	30,0	-	TOTAL for the 2 year, 3rd semester												
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)												2nd YEAR, 4th SEMESTER (15 WEEKS)											
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ												COMPULSORY SUBJECTS											
1.	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30	30	-	-	ТО	-	3,0	-	Management of Enterprises in the Food and Flavour Industries												
2.	24.02	Процеси и апарати – II част	75	30	-	45	И	КР	6,0	да	Process Engineering – Part 2												
3.	04.19	Биохимия – II част	60	30	-	30	И	-	6,0	да	Biochemistry												
4.	26.01	Автоматизация	45	15	-	30	И	-	4,0	-	Automation												
5.	01.01	Физикохимия и колоидна химия	90	45	-	45	И	-	7,0	-	Physical and Colloidal Chemistry												
6.	06.53	Екология и охрана на труда	60	30	-	30	ТО	-	4,0	-	Food Industry Ecology and Work Place Safety												
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)												OPTIONAL SUBJECT (1 out of 2)											
7.	29.01	Физическо възпитание и спорт	(60)	-	-	(60)	-	-	(2,0)	-	Physical Training and Sport												
	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)/ специализиран български език за чуждестранни студенти	(30)	-	-	(30)	ТО	-	(3,0)	-	Foreign Language (1 out of 4)/ Bulgarian language for international students												
ОБЩО ЗА IV СЕМЕСТЪР			360	180		180	3/3	1	30,0	2	TOTAL for the 2 year, 4th semester												
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			675	330	15	330	8/5	4	60,0	2	TOTAL FOR THE YEAR												
*- за български студенти; **- за чуждестранни студенти												*- for Bulgarian students; **- for foreign students											

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											3rd YEAR, 5th SEMESTER (15 WEEKS)
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY COURSES
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.	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	45	-	30	И	-	6,0	-	Technological Hotel and Restaurant Equipment
4.	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	45	30	-	15	ТО	-	4,0	-	Food and Beverage Sensor Analysis
5.	19.59	Кетъринг в транспорта	30	15	15	-	ТО	-	4,0	-	Transport Catering
6.	19.82	Производствена практика	(180)						6,0		Practical Placement
ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2)											OPTIONAL SUBJECT (1 out of 2)
7.	20.31	Счетоводство	60	30	30	-	ТО	-	4,0	-	Accounting
	11.28	Финанси	60	30	30	-	ТО	-	4,0	-	Finances
		ОБЩО ЗА V СЕМЕСТЪР	270	165	30	75	3/2	-	30,0	-	TOTAL for the 3 year, 5th semester
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР (15 СЕДМИЦИ)											3rd YEAR, 6th SEMESTER (15 WEEKS)
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
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.	19.04	Стокознание на храни и напитки	75	45	-	30	И	-	5,0	-	Food and Beverage Commodities
4.	19.63	Дизайн на ястия	30	15	-	15	ТО	-	3,0	-	Plate Design
5.	19.101	Организация и технология на ол инклузив	60	30	30	-	И	-	6,0	-	All-inclusive Organization and Technology
6.	19.82	Производствена практика	(180)						5,0		Practical Placement
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)											
		ОБЩО ЗА VI СЕМЕСТЪР	285	150	60	75	4/1	-	30,0		TOTAL for the 3 year, 6th semester
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	555	315	90	150	7/3	-	60,0		TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											4th YEAR, 7th SEMESTER (15 WEEKS)
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY COURSES
1.	24.22	Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство	60	30	-	30	И	-	6,0	-	Centralized Culinary Production Systems and Equipment
2.	19.21	Национални особености в храненето	60	30	-	30	И	-	6,0	-	National Characteristics of Eating Habits
3.	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	75	45	30	-	И	-	6,5	-	Marketing and Advertising
4.	19.85	Хигиена в обектите за хранене	60	30	-	30	ТО	-	4,0	-	Food Service Facilities Hygiene
5.	19.82	Производствена практика	(90)					-	3,5		Practical Placement
ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2)											ELECTIVE SUBJECT (1 out of 2)
6.	19.60	Технология на сладкарски изделия	60	30	-	30	И	-	4,0	-	
	19.22	Диетично хранене	60	30	30	-	И	-	4,0	-	
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)											
ОБЩО ЗА VII СЕМЕСТЪР			315	165	30/60	120/90	4/1	-	30,0	-	TOTAL for the 4 year, 7th semester
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР (10 СЕДМИЦИ)											4th YEAR, 8th SEMESTER (10 WEEKS)
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY COURSES
1.	19.120	Организация и технология на централизирано кулинарно производство	45	30	-	15	И	-	3,0	-	Centralized Culinary Production Organization and Technology
2.	11.57	Предприемачество	60	30	30	-	И	-	5,0	-	Entrepreneurship
3.	19.121	Организация и управление на мероприятия и събития	45	30	15	-	ТО	-	3,0	-	Event and Activities Organization and Management
4.	19.43	Пред дипломен стаж (4 седмици)	(120)	-	-	-	ТО	-	5,0	-	Industrial Placement
5.	19.44	Дипломна работа / Държавен изпит	(250)	-	-	-	ДР/ДИ	-	10,0	-	Bachelor Thesis
ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 3)											ELECTIVE SUBJECT (1 out of 2)
6.	19.39	Специализирани видове хранене	60	30	-	30	И	-	4,0	-	Specialised Nutrition
	19.102	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	60	30	30	-	И	-	4,0	-	Systems Ensuring Tourist Facilities Climate
	19.106	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	45	30	-	15	И	-	4,0	-	Organization and service and Relaxation Facilities
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)											
ОБЩО ЗА VIII СЕМЕСТЪР			210	120	45/75	45/15	3/1	-	30	-	TOTAL for the 4 year, 8th semester
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			525	285	75/135	165/105	7/2	-	60	-	TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО			2340	1200	210/135	945/105	30/16	-	240	-	TOTAL

III. УЧЕБЕН ПЛАН – ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ
СПЕЦИАЛНОСТ „КЕТЪРИНГ”
Образователно-квалификационна степен „БАКАЛАВЪР“
III. CURRICULUM – PART TIME
PROGRAMME „CATERING”
Educational qualification degree „BACHELOR“

№	Шифър на катедрата и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS		SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем. Seminars	Практ. Practicals	ИТО E/CA	КП/КР Projects/Course Work	Кредити (ECTS)	Дистанц. обучение Distance learning	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
I КУРС, I СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 1st SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
1.	21.02	Висша математика	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Higher Mathematics
2.	21.06	Приложна физика	30	15	-	15	И	-	5,0	-	Applied Physics
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.	23.01	Информационна техника и технологии	23	8	-	15	ТО	-	5,0	да	Information Techniques and Technology
6.	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	15	-	-	15	ТО	-	3,0	-	Foreign Language (1 out of 4)/ Bulgarian language for international students
7.	19.74	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
ОБЩО ЗА I СЕМЕСТЪР			144	68	15	61	4/2	-	30,0	1	TOTAL for the 1 year, 1st semester
I КУРС, II СЕМЕСТЪР											1st YEAR, 2nd SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
1.	23.04	Статистика	23	8	-	15	ТО	-	4,0	-	Statistics
2.	22.29	Техническа механика и инженерна графика	30	15	-	15	И	КР	5,0	-	Technical Mechanics and Engineering Graphics
3.	02.01	Аналитична химия	45	23	-	22	И	-	7,0	-	Analytical Chemistry
4.	03.05	Химия на природните съединения	30	15	-	15	И	-	5,0	-	Chemistry of Natural Compounds
5.	25.02	Приложна електротехника и електроника	15	8	-	7	И	-	4,0	-	Applied Electrical Engineering and Electronics
6.	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	15	-	-	15	ТО	-	3,0	-	Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students
7.	19.74	Индивидуална работа с преподавател	-	-	-	-	-	-	2,0	-	Physical Training and Sport
ОБЩО ЗА II СЕМЕСТЪР			158	69	-	89	4/2	-	30,0	-	TOTAL for the 1 year, 2nd semester
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			302	137	15	150	8/4	1	60,0	1	TOTAL FOR THE YEAR

*- за български студенти; **- за чуждестранни студенти

*- for Bulgarian students; **- for foreign students

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
II КУРС, III СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 3rd SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
1.	20.03	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	23	15	8	-	TO	-	4,0	-	Economics of Food and Flavour Industry Enterprises
2.	24.01	Процеси и апарати - I част	30	15	-	15	И	-	6,0	да	Process Engineering – Part 1
3.	06.05	Добавки за хранителни и вкусови продукти	30	15	-	15	И	-	6,0		Food and Flavour Products Additives
4.	04.18	Биохимия- I част	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Biochemistry
5.	27.01	Топлотехника	30	15	-	15	И	KP	5,0	-	Heat engineering
6.	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	15	-	-	15	TO	-	3,0	-	Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 3)											OPTIONAL SUBJECT (1 out of 3)
7.	20.67	Етика	23	15	8	-	TO	-	3,5	-	Ethics
	19.100	Основи на храненето	30	15	-	15	TO	-	5,0	-	Basics of Nutrition
ОБЩО ЗА III СЕМЕСТЪР			158	75	8	75	4/2	-	30,0	-	TOTAL for the 2 year, 3rd semester
II КУРС, IV СЕМЕСТЪР											2nd YEAR, 4th SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
1.	11.86	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	15	15	-	-	TO	-	3,0	-	Management of Enterprises in the Food and Flavour Industries
2.	24.02	Процеси и апарати – II част	38	15	-	23	И	KP	6,0	да	Process Engineering – Part 2
3.	04.19	Биохимия – II част	30	15	-	15	И	-	6,0	да	Biochemistry
4.	26.01	Автоматизация	23	8	-	15	И	-	4,0	-	Automation
5.	01.01	Физикохимия и колоидна химия	45	23	-	22	И	-	7,0	-	Physical and Colloidal Chemistry
6.	06.53	Екология и охрана на труда	30	15	-	15	TO	-	4,0	-	Food Industry Ecology and Work Place Safety
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА (1 от 2)											OPTIONAL SUBJECT (1 out of 2)
7.	07.12;07.13; 07.14; 07.15; 07.16	Специализиран чужд език II (1 от 4)* специализиран български език за чуждестранни студенти	(15)	-	-	(15)	TO	-	3,0	-	Foreign Language (1 out of 4)* Bulgarian language for international students
ОБЩО ЗА IV СЕМЕСТЪР			181	91	-	90	4/2	-	30,0	2	TOTAL for the 2 year, 4th semester
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			339	166	8	165	8/4	-	60,0	2	TOTAL FOR THE YEAR
*- за български студенти; **- за чуждестранни студенти											*- for Bulgarian students; **- for foreign student

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
III КУРС, V СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 5th SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY COURSES
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.	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	38	23	-	15	И	-	6,0	-	Technological Hotel and Restaurant Equipment
4.	19.110	Сензорен анализ на храни и напитки	23	15	-	8	ТО	-	4,0	-	Food and Beverage Sensor Analysis
5.	19.59	Кетъринг в транспорта	15	8	7	-	ТО	-	4,0	-	Transport Catering
6.	19.82	Производствена практика	(90)						6,0		Practical Placement
ФАКУЛТАТИВНИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2)											OPTIONAL SUBJECT (1 out of 2)
7.	20.31	Счетоводство	30	15	15	-	ТО	-	4,0	-	Accounting
	11.28	Финанси	30	15	15	-	ТО	-	4,0	-	Finances
ОБЩО ЗА V СЕМЕСТЪР			137	84	15	38	3/2	-	30,0	-	TOTAL for the 3 year, 5th semester
III КУРС, VI СЕМЕСТЪР											3rd YEAR, 6th SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY SUBJECTS
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.	19.04	Стокознание на храни и напитки	38	23	-	15	И	-	5,0	-	Food and Beverage Commodities
4.	19.63	Дизайн на ястия	15	8	-	7	ТО	-	3,0	-	Plate Design
5.	19.101	Организация и технология на ол инклузив	30	15	15	-	И	-	6,0	-	All-inclusive Organization and Technology
6.	19.82	Производствена практика	(90)						5,0		Practical Placement
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)											
ОБЩО ЗА VI СЕМЕСТЪР			143	76	30	37	4/1		30,0		TOTAL for the 3 year, 6th semester
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			280	160	45	75	7/3		60,0		TOTAL FOR THE YEAR

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
IV КУРС, VII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 7th SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY COURSES
1.	24.22	Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство	30	15	-	15	И	-	6,0	-	Centralized Culinary Production Systems and Equipment
2.	19.21	Национални особености в храненето	30	15	-	15	И	-	6,0	-	National Characteristics of Eating Habits
3.	19.111	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	38	23	15	-	И	-	6,5	-	Marketing and Advertising
4.	19.85	Хигиена в обектите за хранене	30	15	-	15	ТО	-	4,0	-	Food Service Facilities Hygiene
5.	19.82	Производствена практика	(45)						3,5		Practical Placement
ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 2)											ELECTIVE SUBJECT (1 out of 2)
6.	19.60	Технология на сладкарски изделия	30	15	-	15	И	-	4,0	-	
	19.22	Диетично хранене	30	15	15	-	И	-	4,0	-	
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)											
ОБЩО ЗА VII СЕМЕСТЪР			158	83	15/30	60/45	4/1		30,0		TOTAL for the 4 year, 7th semester
IV КУРС, VIII СЕМЕСТЪР											4th YEAR, 8th SEMESTER
ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ДИСЦИПЛИНИ											COMPULSORY COURSES
1.	19.120	Организация и технология на централизирано кулинарно производство	23	15	-	8	И	-	3,0	-	Centralized Culinary Production Organization and Technology
2.	11.57	Предприемачество	30	15	15	-	И	-	5,0	-	Entrepreneurship
3.	19.121	Организация и управление на мероприятия и събития	23	15	8	-	ТО	-	3,0	-	Event and Activities Organization and Management
4.	19.43	Преддипломен стаж (4 седмици)	(60)	-	-	-	ТО	-	5,0	-	Industrial Placement
5.	19.44	Дипломна работа / Държавен изпит	(250)	-	-	-	ДР/ДИ		10,0	-	Bachelor Thesis
ИЗБИРАЕМИ ДИСЦИПЛИНИ (1 от 3)											ELECTIVE SUBJECT (1 out of 2)
6.	19.39	Специализирани видове хранене	30	15	-	15	И	-	4,0	-	Specialised Nutrition
	19.102	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	30	15	15	-	И	-	4,0	-	Systems Ensuring Tourist Facilities Climate
	19.106	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	23	15	-	8	И	-	4,0	-	Organization and service and Relaxation Facilities
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT (1 от изучавани в семестъра в други специалности от Стопански факултет, кредитите са допълнителни)											
ОБЩО ЗА VIII СЕМЕСТЪР			106	60	23/38	23/8	3/1		30,0		TOTAL for the 4, year 8th semester
ОБЩО ЗА ГОДИНАТА			264	143	38/68	83/53	7/2		60,0		TOTAL FOR THE YEAR
ОБЩО			1185	606	106/38	473/53	30/16		240		TOTAL

V. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план на ОКС Бакалавър, специалност "Кетъринг" 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:

1.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 "Кетъринг" в УХТ, формират 2340 ч. от аудиторната заетост на студентите и **са 41 на брой**.

2.Избираеми – задълбочават знанията в определена сфера и представляват 13 % от общия хорариум (300 ч). Те са групирани в 1 блок от по три дисциплини и 1 – от по две. Общият им брой е 5.

3.Факултативни – дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси, като в първата година на обучение студентите имат възможност да избират 1 от 3 факултативни дисциплини, за да могат да допълнят знанията си. Хориумът на факултативните дисциплини е не по-нисък от 45 ч.

Обучението по учебния план осигурява придобиването на минимум 60 кредита за учебна година, или по 30 кредита за семестър. Общият брой кредити за придобиване на ОКС "Бакалавър" по специалност "Кетъринг" е 60, 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) – 2340 (1154)
2. Изпити, бр. – 30
3. Текущи оценки, бр. – 16
4. Курсови работи, бр. – 3

Учебният план е:

- обсъден на заседание на КС (Протокол № 102/31.05.2016 г., 103/3.06.2016 г., 105/8.06.2016 г. и 106/9.06.2016 г.);
- приет на заседание на ФС (Протокол № 7/16.06.2016 г.);
- приет на заседание на АС (Протокол № 9/04.07.2016 г.);
- влиза в сила от учебната 2016/2017 година.
- актуализиран на заседание на ФС (Протокол №32 / 21.05.2018г.)
- актуализиран на заседание на АС (Протокол №33 /01.06.2018г.)
- влиза в сила 2018/2019 година

**Ръководител на катедра
„Хранене и туризъм“:**

(проф. д-р инж. Й. Алексиева)

5. Пред дипломен стаж, бр. седмици (часа)- 4 (120).
6. Разработване на дипломна работа (проект), часа – 300.

VI. ТЕХНИЧЕСКО ОСИГУРЯВАНЕ

На студентите от специалност "Кетъринг" 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.

**Декан
на Стопански факултет:**

(доц. д-р А. Тенева)

№	Дисциплина	Аудиторна заетост Contact hours	Изучв бр. сем
1	2	3	4
I	МАТЕМАТИЧЕСКИ И МАТЕМАТИКО-ПРИЛОЖНИ	210 (9,00%)	
1	Висша математика	60	един
2	Приложна физика	60	един
3	Информационна техника и технологии	45	един
4	Статистика	45	един
II	ОБЩО ИНЖЕНЕРНИ	330 (14,10%)	
1	Процеси и апарати I	60	един
2	Процеси и апарати II	75	един
3	Техническа механика и инженерна графика	60	един
4	Топлотехника	60	един
5	Приложна електротехника и електроника	30	един
6	Автоматизация	45	един
III	ХИМИКО-БИОЛОГИЧНИ	450(19,23%)	
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
IV	ИКОНОМИЧЕСКИ	195 (8,30%)	
1	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	60	един
2	Икономика на предприятията в ХВП	45	един
3	Предприемачество	60	един
4	Мениджмънт на предприятията в ХВП	30	един
V	ХУМАНИТАРНИ	210 (8,97%)	
1	Етика	(45)	един
2	Специализиран чужд език (1 от 4) специализиран български език за чуждестранни студенти	90 (30)	четири

3	Физическо възпитание и спорт	120 (90)	четири
1	2	3	4
VI	СПЕЦИАЛНИ И ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ	945 (40,38%)	
1	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	(30)	един
2	Системи и оборудване в централизирано кулинарно производство	60	един
3	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	един
4	Добавки за хранителни и вкусови продукти	60	един
5	Екология и охрана на труда	60	един
6	Основи на храненето	(60)	един
7	Основи на кулинарната технология	75	един
8	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	един
9	Сензорен анализ на храни и напитки	45	един
10	Кетъринг в транспорта	30	един
11	Счетоводство	(60)	един
12	Финанси	(60)	един
13	Технология на кулинарната продукция	60	един
14	Организация и управление на ресторантьорството	60	един
15	Стокосзнание на храни и напитки	75	един
16	Дизайн на ястия	30	един
17	Организация и технология на ол инклузив	60	един
18	Национални особености	60	един
19	Хигиена в обектите за хранене	60	един
20	Технология на сладкарски изделия	(60)	един
21	Организация и технология на ЦКП	45	един
22	Организация и управление на мероприятия и събития	45	един
23	Специализирани видове хранене	(60)	един
24	Организация и управление на заведенията за отдих и развлечения	(45)	един
25	Диетично хранене	(60)	един

№	Дисциплини	Хорариум, ч. (%)
I	Задължителни	2250 (96,15%)
1	Висша математика	60
2	Приложна физика	60
3	Неорганична химия	45
4	Органична химия	45
5	Информационна техника и технологии	45
6	Физическо възпитание и спорт	(120)
7	Статистика	45
8	Техникса механика и инженерна графика	60
9	Аналитична химия	90
10	Химия на природните съединения	60
11	Приложна електротехника и електроника	30
12	Икономика на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	45
13	Процеси и апарати (I и II)	135
14	Добавки за хранителни и всусови продукти	60
15	Биохимия (I и II)	120
16	Топлотехника	60
17	Мениджмънт на предприятията в хранително-вкусовата промишленост	30
18	Автоматизация	45
19	Физикохимия и колоидна химия	90
20	Екология и охрана на труда	60
21	Специализиран чужд език (1 от 4) специализиран български език за чуждестранни студенти	90
22	Основи на кулинарната технология	75
23	Безопасност на храните и хранително законодателство	45
24	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75
25	Сензорен анализ на храни и напитки	45
26	Кетъринг в транспорта	30
27	Технология на кулинарната продукция	60
28	Организация и управление на ресторантьорството	60

29	Стокосзнание на храни и напитки	75
30	Дизайн на ястия	30
31	Организация и технология на ол инклузив	60
32	Системи и оборудване в централизираното кулинарно производство	60
33	Национални особености в храненето	60
34	Маркетинг и реклама в храненето и туризма	60
35	Хигиена в обектите за хранене	60
36	Организация и технология на централизирано кулинарно производство	45
37	Предприемачество	60
38	Организация и управление на мероприятия и събития	45
II	Избираеми (2 от 5)	(90) (3,8%)
1	Технология на сладкарски изделия	(60)
2	Диетично хранене	(60)
3	Специализирани видове хранене	(30)
4	Системи за осигуряване на климата в туристическите обекти	(30)
5	Организация и управление на заведения за отдих и развлечения	(30)
III	Факултативни	(345)
1	Физическо възпитание и спорт	(90)
2	Етика	(45)
3	Основи на храненето	(60)
4	Специализиран чужд език (1 от 4)/* специализиран български език за чуждестранни студенти	(30)
5	Счетоводство	(60)
6	Финанси	(60)
	ОБЩО	2340