

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES – PLOVDIV

СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

FACULTY OF ECONOMICS

Приет с решение на АС (Протокол № 32/ 21.05. 2018г.)

Утвърждавам,
Ректор:

(проф. д-р инж. К. Динков)

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

на специалност: шифър 3 – 07

„КЕТЪРИНГ“

C U R R I C U L U M

of Programme: Code 3 – 07

„CATERING“

Професионална област: **5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ**
Professional Area: **5. TECHNICAL SCIENCE**

Професионално направление: **5.12. ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**
ISCED 2013 - Code: **1013 HOTEL, RESTAURANTS AND CATERING**

Образователно-квалификационна степен: **МАГИСТЪР**
Education and Qualification Degree: **MASTER'S**

Професионална квалификация: **ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ**
Professional qualification: **MASTER-ENGINEER**

Срок на обучение: **2 години**
Programme Duration: **2 years**

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

I. КВАЛИФИКАЦИОННАТА ХАРАКТЕРИСТИКА

Придобилите образователно-квалификационна степен "Магистър" с професионална квалификация **"Инженер-технолог по кетъринг"** по специалност "Кетъринг" притежават фундаментални инженерно-технологични, управленски, икономически и широко професионални знания в областта на храненето и кетъринга, със задълбочена научно-теоретична и практическа подготовка.

Магистърът е *подготвен* да управлява, планира и проектира цялостния процес в системата на кетъринга, съобразно европейските и национални изисквания и закони. Запознат е с технологичните процеси, техниката, организацията и управлението кетъринговите предприятия. Има знания за разработване на съвременни производствени, маркетингови и логистични концепции и стратегии и изисквания за качество в производството и доставката на храни и напитки в системата на общественото хранене; за проектирането на - складови стопанства, звена за предварителна, окончателна обработка и за издаване на готова продукция; на кулинарни цехове; на търговски зали.

Паралелно с усвояване на знанията в посочените области, студентите ще придобият *умения* за научноизследователска и приложна дейност в редица съвременни направления на технологията, контрола и оценката на храните, храненето и на безопасността на храните в процеса на тяхното производство и реализация в заведения за хранене от различен тип.

Продължителността на обучението за образователно-квалификационната степен "Магистър" по специалност „Кетъринг - редовна или задочна форма, е една година за завършилите в УХТ ОКС "Бакалавър" специалност „Кетъринг“, „Хотелиерство и ресторантьорство“, „Туризм“, „Храни, хранене и диететика“ .

Обучението на "Магистри" от други професионални направления - редовна или задочна форма, е две години.

Завършилите образователно-квалификационна степен "Магистър" с професионална квалификация **"Инженер-технолог по кетъринг"** по специалност "Кетъринг" *могат* да изпълняват ръководни функции или да са част от проектантски екипи във всички видове системи за обществено хранене - търговски, социални, транспортни, болнични, в учебни заведения и др. Те могат да работят в научноизследователски, проектантски организации, като ръководители на звена за управление и контрол на качеството, ръководители на колективи за разработване на нови продукти и технологии в институционалното хранене, ресторантьорството и кетъринга.

Завършилите магистратура по специалност „Кетъринг“ имат право да продължат образованието си в образователна и научна степен „Доктор“, което дава възможност за работа във висши учебни заведения и научноизследователски центрове.

II. ФОНД УЧЕБНО ВРЕМЕ (седмици) ОКС „магистър“ – 2 година

Учебна година	Аудиторна заетост		Изпитни сесии след		Опознавателна практика		Учебна 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.	подготовка	проведене	уч. заетост	вакации	общо
I	15	15	4 (1)	5	—	—	(4)	(6)	—	—	—	—	39	13	52
II	15	10	4 (1)	3	—	—	—	—	—	3	3 (3)	1	39	1	40

III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, редовно обучение - Qualification degree – MASTER, full time

I курс - I course

№	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/О Exams/ Current Assessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
I семестър (15 седмици)- Isemester (15 weeks)												
1.	19.06	Основи на кулинарната технология	75	45	-	30	И	-	2,5	3,5	6,0	Basics of Culinary Technology
2.	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	75	45	—	30	И	—	2,5	3,5	6,0	Technological Hotel and Restaurant Equipment
3.	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30	15	—	И	—	1,5	2,5	4,0	Food Safety and Food Law
4.	19.85	Хигиена в обектите за хранене	60	30	30	-	ТО		2,0	2,0	4,0	Food Facilities Hygiene
5.	19.82	Производствена практика	(180)						-	6,0	6,0	Industrial Placement
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА - ELLECTIVE SUBJECT (1 out of 2)												
6.	19.60	Технология на сладкарски изделия	60	30	—*	30*	И	—	2,0	2,0	4,0	Technology of pastry Products
7.	19.22	Диетично хранене	60	30	30	—	И	—	2,0	2,0	4,0	Dietetic Nutrition
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT												
8.		1 от изучавани в семестъра в други специалности в ПН 5.12, кредитите са допълнителни/1 out of all the studied subjects in the field of Food Technology										
		ОБЩО за I семестър	315	180	45*75	90*60	4/1	-	10,5	19,5	30,0	TOTAL for the 1st semester

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, редовно обучение - Qualification degree – MASTER, full time

I курс - I course

№	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/О Exams/ Current Assessment	КП/ КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
II семестър (15 седмици)- II semester (15 weeks)												
9	19.01	Технология на кулинарната продукция	60	30	-	30	И	-	2,0	4	6	Technology of Culinary production
10	19.04	Стокознание на храни и напитки	75	45	-	30	И	-	2,5	2,5	5	Food Commodities
11	19.40	Организация и технология на централизирано кулинарно производство	45	30	—	15	И	-	1,5	1,5	3	Organization and Technology of Centralized Culinary Production
12	19.113	Организация и управление на ресторантьорството	60	30	30	—	И	-	2	3	5	Restaurant Organization and Management
13	19.70	Организация и управление на мероприятия и събития	45	30	15	-	И	-	1,5	2,5	4	Events and Activities Organization and Management
14	19.82	Производствена практика	(210)							7,0	7,0	Industrial Placement
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT												
	1 от изучавани в семестъра в други специалности в ПН 5.12 Хранителни технологии, кредитите са допълнителни/ 1 out of all the studied subjects in the field of Food Technology]											
		ОБЩО за II семестър	285	165	45	75	5	-	9,5	20,5	30	TOTAL for the 2nd semester
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	600	345	90*120	165*135	9/1	-	20	40	60	TOTAL FOR THE YEAR

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, редовно обучение - Qualification degree – MASTER, full time

II курс - II course

№	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/О Exams/ Current Assessment	КП/ КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
III семестър (15 седмици)- III semester (15 weeks)												
1.	19.30	Създаване на нов продукт в храненето и туризма	60	30	30		И	2КР	2	2	4	New Product Development in Catering and Tourism
2.	19.31	Управление на качеството в храненето и туризма	60	30	30	-	И	2КР	2	2	4	Quality Management in Catering and Tourism
3.	24.03	Основни процеси и апарати	60	30	-	30	И	-	2	3	5	Basic Processes
4.	24.16	Компютърно проектиране	60	30	-	30	ТО	КП	2	3	5	Computer Design
5.	19.72	Технически инсталации и системи в кетърингово предприятие (планиране и проектиране)	60	30	-	30	И	-	2	4	6	Technical Installations and Systems in Catering Enterprises (Planning and Design)
6.	19.73	Изследователски проект / самостоятелно изследване по избираеми направления в кетъринга	(60)				ТО	КР		2	2	Research in the Field of Catering
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА - ELLECTIVE SUBJECT (1 out of 2)												
7.	27.38	Енергийна ефективност на ограждащи конструкции и сгради	60	30	-	30	ТО	-	2	2	4	Energy efficiency of Buildings and Enclosed Constructions
8.	11.62	Управление на проекти	60	30	30		ТО	-	2	2	4	Project Management
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT												
9	06.02	Промишлени сгради	30	15	-	15	ТО	-	1	1	2	Industrial Buildings
		ОБЩО за III семестър	360	180	45*75	105*135	4/3	1/5	12	18	30	TOTAL for the 1st semester

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, редовно обучение - Qualification degree – MASTER, full time

II курс - II course

№	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/О Exams/ Current Assessment	КП/ КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
IV семестър (10 седмици)- IV semester (10 weeks)												
10	19.117	Технологично проектиране на кетърингови предприятия	60	30	-	30	И	КП	2	2	4	Technological Design of Catering Enterprises
11	19.35	Маркетингови проучвания в туризма и храненето	60	30	30	-	И	КР	2	2	4	Marketing Research In Catering And Tourism
12	19.93	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие	60	30	-	30	И	КП	2	2	4	Investment Planning of Catering Enterprise
13	19.43	Преддипломен стаж	(90)	-	-	-	И	-	-	3	3	Industrial Placement
14	19.44	Дипломен проект	(450)	-	-	-	-	-	-	15	15	Master Thesis
		ОБЩО за IV семестър	180	90	30	60	4	2/1	6	24	30	TOTAL for the 2nd semester
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	540	270	75*105	165*195	8/3	3/6	18	42	60	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО	1140	615	165*225	330*330	17/4	3/6	38	82	120	TOTAL

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, задочно обучение - Qualification degree – MASTER, part time

I курс - I course

№	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 Exams/ Current Assessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
I семестър – I semester												
1.	19.06	Основи на кулинарната технология	38	23	-	15	И	-	1,5	4,5	6,0	Basics of Culinary Technology
2.	19.57	Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта	38	23	—	15	И	—	1,5	4,5	6,0	Technological Hotel and Restaurant Equipment
3.	19.76	Безопасност на храните и хранително законодателство	23	15	8	—	И	—	1,50	3	4,0	Food Safety and Food Law
4.	19.85	Хигиена в обектите за хранене	30	15	15	-	ТО		1,0	3,0	4,0	Food Facilities Hygiene
5.	19.82	Производствена практика	(90)						-	6,0	6,0	Industrial Placement
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА - ELLECTIVE SUBJECT (1 out of 2)												
6.	19.60	Технология на сладкарски изделия	30	15	—*	15*	И	—	1,0	3,0	4,0	Technology of pastry Products
7.	19.22	Диетично хранене	30	15	15	—	И	—	1,0	3,0	4,0	Dietetic Nutrition
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT												
8.		1 от изучавани в семестъра в други специалности в ПН 5.12, кредитите са допълнителни/1 out of all the studied subjects in the field of Food Technology										
		ОБЩО за I семестър	159	91	38*23	45*30	4/1	-	6,5	23,5	30,0	TOTAL for the 1st semester

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, задочно обучение - Qualification degree – MASTER, part time

I курс - I course

№	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 Exams/ Current Assessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
II семестър - II semester												
9	19.01	Технология на кулинарната продукция	30	15	-	15	И	-	1,0	5	6	Technology of Culinary production
10	19.04	Стокосзнание на храни и напитки	38	23	-	15	И	-	1,5	3,5	5	Food Commodities
11	19.40	Организация и технология на централизирано кулинарно производство	23	15	—	8	И	-	1,0	2,0	3	Organization and Technology of Centralized Culinary Production
12	19.113	Организация и управление на ресторантьорството	30	15	15	—	И	-	1	4	5	Restaurant Organization and Management
13	19.70	Организация и управление на мероприятията и събития	23	15	8	-	И	-	1,0	4	4	Events and Activities Organization and Management
14	19.82	Производствена практика	(105)		-	-	-	-	-	7,0	7,0	Industrial Placement
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT												
	1 от изучавани в семестъра в други специалности в ПН 5.12 Хранителни технологии, кредитите са допълнителни/ 1 out of all the studied subjects in the field of Food Technology]											
		ОБЩО за II семестър	144	85	23	38	5	-	5,5	24,5	30	TOTAL for the 2nd semester
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	303	176	61*46	83*68	9/1	-	12	48	60	TOTAL FOR THE YEAR

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, задочно обучение - Qualification degree – MASTER, part time

II курс - II course

№	Шифър на катедрага и дисциплината Code	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Аудиторна заетост Contact hours				Контрол Control		Кредити Credits - ECTS			SUBJECTS
			Общо Total	Лекции Lectures	Сем. Seminars	Практ. Practicals	И/О Exams/ Current Assessment	КП/КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
III семестър - III semester												
1.	19.30	Създаване на нов продукт в храненето и туризма	30	15	15		И	2КР	1	3	4	New Product Development in Catering and Tourism
2.	19.31	Управление на качеството в храненето и туризма	30	15	15	-	И	2КР	1	3	4	Quality Management in Catering and Tourism
3.	24.03	Основни процеси и апарати	30	15	-	15	И	-	1	3	5	Basic Processes
4.	24.16	Компютърно проектиране	30	15	-	15	ТО	КП	1	4	5	Computer Design
5.	19.72	Технически инсталации и системи в кетърингово предприятие (планиране и проектиране)	30	15	-	15	И	-	1	5	6	Technical Installations and Systems in Catering Enterprises (Planning and Design)
6.	19.73	Изследователски проект / самостоятелно изследване по избираеми направления в кетъринга	(60)	-	-	-	ТО	КР	-	2	2	Research in the Field of Catering
ИЗБИРАЕМА ДИСЦИПЛИНА - ELLECTIVE SUBJECT (1 out of 2)												
7.	27.38	Енергийна ефективност на ограждащи конструкции и сгради	30	15	-*	15	ТО	-	1	3	4	Energy efficiency of Buildings and Enclosed Constructions
8.	11.62	Управление на проекти	30	15	15		ТО	-	1	3	4	Project Management
ФАКУЛТАТИВНА ДИСЦИПЛИНА - OPTIONAL SUBJECT												
9	06.02	Промишлени сгради	15	7	-	8	ТО	-	0,5	1,5	2	Industrial Buildings
		ОБЩО за III семестър	180	90	30*45	60*45	4/3	1/5	6	24	30	TOTAL for the 1st semester

**III. УЧЕБЕН ПЛАН - CURRICULUM
СПЕЦИАЛНОСТ “КЕТЪРИНГ” SPECIALITY “CATERING”**

Образователно-квалификационна степен –МАГИСТЪР, задочно обучение - Qualification degree – MASTER, part time

II курс - II course

№	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/О Exams/ Current Assessment	КП/ КР Projects/Course Work	Аудиторна Contact Hours	Извън ауд. Private Study	Общо Total	
IV семестър - IV semester												
10	19.117	Технологично проектиране на кетърингови предприятия	30	15	-	15	И	КП	1	3	4	Technological Design of Catering Enterprises
11	19.35	Маркетингови проучвания в туризма и храненето	30	15	15	-	И	КР	1	3	4	Marketing Research In Catering And Tourism
12	19.93	Инвестиционно проектиране на кетъринг предприятие	30	15	-	15	И	КП	1	3	4	Investment Planning of Catering Enterprise
13	19.43	Преддипломен стаж	(90)	-	-	-	И	-	-	3	3	Industrial Placement
14	19.44	Дипломен проект	(450)	-	-	-	-	-	-	15	15	Master Thesis
		ОБЩО за IV семестър	90	45	15	30	4	2/1	3	27	30	TOTAL for the 2nd semester
		ОБЩО ЗА ГОДИНАТА	270	135	45*60	90*75	8/3	3/6	9	51	60	TOTAL FOR THE YEAR
		ОБЩО	573	311	106	173*144	17/4	3/6	21	99	120	TOTAL

IV. СТРУКТУРА НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

Учебният план на ОКС Магистър, 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 магистър по кетъринг и за професионална реализация, като формират и специфичния профил на специалността “Кетъринг” в УХТ.
2. **Факултативни** – дават възможност за допълнителна подготовка на студентите в зависимост от техните интереси.

Общо натоварване в курса на обучение:

1. Учебни занятия, бр. часове редовно – 1140
2. Изпити, бр. – 16
3. Текущи оценки, бр. – 5
4. Курсови проекти / работи, бр. – 3/6
5. Производствена практика – 390 ч.
6. Преддипломен стаж, бр. седмици (часа)- 3 (90).
7. Разработване на дипломна работа (проект), часа – 450.

V. 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.

VI. 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;
- достъп до библиотечен фонд на библиотека при катедра „Хранене и туризъм”;
- информационни продукти на съвременни носители;
- интернет-мрежа.

Учебният план е обсъден на заседание на Катедрен съвет

Протокол N° 37/11.05.2018

Ръководител катедра “Хранене и туризъм”:

Проф. д-р Й. Алексиева

Учебният план е приет на заседание на Факултетен съвет

Протокол N° 32/21.05.2018

Декан Стопански факултет:

Доц. д-р А. Тенева

