

Утвърждавам!

Ректор:

(проф. д-р Христо Бозов, дм)

Учебен план за придобиване на висше образование по специалността "Мениджмънт на хотели и ресторанти" Образователно-квалификационна степен **Професионален бакалавър**

Област на висше образование: 3. Социални, стопански и правни науки
Професионално направление: 3.9. Туризъм
Професионална квалификация: Професионален бакалавър
Срок на обучение: 3,5 години /7 семестъра/
Форма на обучение: Задочна

Приет от КС на КТ

Протокол № 20/28.03.2024г.

Приет от АС на

Протокол № 15/18.04.2024г.

I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици	седмици
I.	8	9					35	52
II.	8	9					35	52
III.	8	9			6*		29	46
IV.	4	4				4	40	52

*Тази практика се реализира в реална работна среда в продължение на 45 дни през активния тур. сезон

II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Аудиторна заетост, ч.	(А)	1172	%
Лекции	(Л)	317	27.0
Семинарни упражнения	(С)	545	46.5
Практически упражнения	(П)	310	26.5
Физическо възпитание и спорт		0	часа

Практики	броя	часа
Учебна	(у)	15
Учебно-производствена	(уп)	4
Специализираща	(сп)	1
		0

2. Дисциплини	броя	часа	%
Задължителни (з)	29	682	57.2
Избираеми (и)	16	490	41.1
Факултативни (ф)	1	20	1.7

Извънаудиторна заетост, ч. (И)	4198	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =	27.9	%
	броя	часа
Курсови проекти (кп)	1	15
Курсови работи (кр)	4	55

3. Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	26	Текущи оценки(то)	21	Заверки (з)	0
---------------------------	------------	----	-------------------	----	-------------	---

4. Форма на завършване:	Държавни изпити 1. По специалността; 2. Първи чужд език.
-------------------------	--

5. График за провеждане на учебния процес: Приема се ежегодно от академичния съвет.

III. ПЛАН НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Първи семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Въведение в туризма	з	15				у	10	25	95	26.3	и	4
2.	Стокосзнание и сензорен анализ на храни и напитки	з	15				у	15	30	150	20.0	и	6
3.	Стандарти за безопасност и контрол на храните	з	10				у	10	20	70	28.6	и	3
4.	Технология на обслужване в ресторантьорството	з	10				у	15	25	95	26.3	и	4
5.	Практика в ресторант	з					уп	20	20	70	28.6	то	3
6.	Специализиран чужд език 1 по списък 1	и			25				25	95	26.3	то	4
7.	Специализиран чужд език 2 по списък 1	и			40				40	140	28.6	то	6
Общо:			50		65			70	185	715	25.9		30
Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Информационни технологии	з	10				у	10	20	70	28.6	и	3
2.	Технологично обзавеждане в хотели и ресторанти	з	10				у	10	20	70	28.6	и	3
3.	Технология на обслужване в ресторантьорството	з	10				у	15	25	95	26.3	и	4
4.	Микроикономика	з	15		15				30	90	33.3	и	4
5.	Документооборот на туристическия бизнес	з	10		10				20	70	28.6	и	3
6.	Практика в ресторант	з					уп	20	20	70	28.6	то	3
7.	Специализиран чужд език 1 по списък 1	и			25				25	95	26.3	то	4
8.	Специализиран чужд език 2 по списък 1	и			40				40	140	28.6	то	6
9.	Факултативна дисциплина по списък 2	ф										то	
Общо:			55		90			55	200	700	28.6		30
Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Икономика на хотели и ресторанти	з	20	кр	15				35	85	41.2	и	4
2.	Макроикономика	з	10		10				20	70	28.6	и	3
3.	Практика в ресторант	з					уп	20	20	70	28.6	и	3
4.	Специализиран чужд език 1 по списък 1	и			25				25	95	26.3	то	4
5.	Специализиран чужд език 2 по списък 1	и			40				40	110	36.4	то	5
6.	Технология на обслужване в хотелиерството	з	20				у	20	40	80	50.0	то	4
7.	Избираема дисциплина по списък 3	и	10		15				25	65	38.5	то	3
Общо:			60		105			40	205	575	35.7		26
Четвърти семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дита
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Технология и дизайн на храните	з	20				у	25	45	75	60.0	и	4

2.	Организиране на събития и кетъринг	з	10			у	20	30	120	25.0	и	5
3.	Здравословно и балансирано хранене	з	10			у	10	20	70	28.6	и	3
4.	Практика в хотел	з				уп	30	30	60	50.0	и	3
5.	Специализиран чужд език 1 от списък 1	и			25			25	95	26.3	то	4
6.	Специализиран чужд език 2 от списък 1	и			40			40	110	36.4	то	5
Общо:			40	65	85	190	530	35.8				24

Пети семестър

№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дити
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Маркетинг в туризма	з	15	кр	15				30	150	20.0	и	6
2.	Основи на управлението	з	10	кр	15				25	65	38.5	и	3
3.	Професионална етика в туризма	з	10		10				20	40	50.0	и	2
4.	Социална психология в туризма	з	10	кр	10				20	70	28.6	и	3
5.	Управление на човешките ресурси в туризма	з	10	кп	15				25	95	26.3	и	4
6.	Специализиран чужд език 1 от списък 1	и			25				25	125	20.0	то	5
7.	Специализиран чужд език 2 от списък 1	и			40				40	140	28.6	то	6
Общо:			55	130				185	685	27.0			29

Шести семестър

№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дити
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Ценообразуване и ценова политика в туризма	з	10		10				20	100	20.0	и	4
2.	Софтуерни продукти и приложения в туризма	з	10				у	15	25	95	26.3	и	4
3.	Специализиран чужд език 1 от списък 1	и			25				25	65	38.5	то	3
4.	Специализиран чужд език 2 от списък 1	и			40				40	80	50.0	то	4
5.	Специализираща практика	з					сп			60		то	3
Общо:			20	75	15	110	400	27.5					18

Седми семестър

№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дити
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Тематичен семинар	з					у	15	15	45	33.3	и	2
2.	Избираема дисциплина по списък 4	и	10				у	15	25	65	38.5	то	3
3.	Избираема дисциплина по списък 5	и	10		15				25	65	38.5	то	3
4.	Избираема дисциплина по списък 6	и	10				у	15	25	65	38.5	то	3
5.	Защита при бедствия и аварии в туризма	з	7						7	53	13.2	и	2
6.	Комплексен държавен изпит	з								300		и	10
Общо:			37	15	45	97	593	16.4					23

Списъци на избираемите и факултативните дисциплини

Списък 1	
1.	Английски език
2.	Немски език
3.	Френски език
4.	Руски език
5.	Полски език

Факултативни дисциплини- Списък 2	
1.	Управление на проекти
2.	Екипна работа в туризма

Списък 3	
1.	Анимация в туризма
2.	Кулинарна фотография

Списък 4	
1.	Сомелиерство
2.	Барманство

Списък 5	
1.	Антикризисен мениджмънт
2.	История на бълг. матер. култура
3.	Дигитални маркетингови комуникации

Списък 6	
1.	Кулинарни умения и креативност
2.	Алтернативни видове туризъм
3.	Силвър сървиз

Заб. 1: Изпитът на чуждестранните студенти по български език се зачита за изпит по чужд език.

Заб. 2: Студентите по свое желание избират **Факултативната дисциплина**. От списък 2 се избира по една, която се изучава с хорариум 10 часа лекции и 10 часа упражнения, като се присъждат 2 кредита. Форма на контрол- текуща оценка. Общия хорариум е извън максималния хорариум на учебния план за придобиване на професионалната квалификация.

Приет на ФС Протокол 20/28.03.2024г.

Приет на АС Протокол № 15/18.04.2024г.

Приет на КС Протокол № 23/04.07.2024г.

Приет на АС Протокол № 21/18.07.2024г.