

Университет "Проф. д-р Асен Златаров" - Бургас



Утвърждавам!

Ректор

(проф. д-р Христо Бозов, ДМ)

Учебен план за придобиване на висше образование по специалността "Туризм и здравословно хранене" Образователно-квалификационна степен Професионален бакалавър

Област на висше образование: 3. Социални, стопански и правни науки
Професионално направление: 3.9. Туризм
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)	1162	%
	Лекции	(Л)	332	28.6
	Семинарни упражнения	(С)	580	49.9
	Практически упражнения	(П)	250	21.5
	Физическо възпитание и спорт		0	часа

Практики		броя	часа
Учебна	(у)	13	180
Учебно-производствена	(уп)	3	70
Специализираща	(сп)	1	0

2.	Дисциплини	броя	часа	%
	Задължителни (з)	30	672	56.9
	Избираеми (и)	16	490	41.5
	Факултативни (ф)	1	20	1.7

Извънаудиторна заетост, ч. (И)		4208	ч.
Аудиторна/Извънаудиторна =		27.6	%
		броя	часа
Курсови проекти	(кп)	1	15
Курсови работи	(кр)	3	40

3.	Форми на контрол (ФК):	Изпити (и)	28	Текущи оценки(то)	20	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- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Въведение в туризма	з	15				у	10	25	125	20.0	и	5
2.	Основи на нутрициологията	з	15		10				25	95	26.3	и	4
3.	Иновативни технологии и продукти в туризма	з	15		10				25	95	26.3	и	4
4.	Стокосъзнание и сензорен анализ на храни и напитки	з	15				у	15	30	120	25.0	и	5
5.	Стандарти за безопасност и контрол на храните	з	10				у	10	20	70	28.6	и	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	110	36.4	то	5
Общо:			70		85			35	190	710	26.8		30
Втори семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Хранителни продукти за целенасочено хранене	з	10		10				20	70	28.6	и	3
2.	Системи и оборудване в кулинарното производство	з	10		10				20	70	28.6	и	3
3.	Национални особености в храненето	з	10		10				20	70	28.6	и	3
4.	Информационни технологии	з	10				у	10	20	70	28.6	и	3
5.	Микроикономика	з	15		15				30	60	50.0	и	3
6.	Документооборот на туристическия бизнес	з	10		10				20	70	28.6	и	3
7.	Туристическа практика	з					уп	20	20	70	28.6	то	3
8.	Специализиран чужд език 1 по списък 1	и			25				25	95	26.3	то	4
9.	Специализиран чужд език 2 по списък 1	и			40				40	110	36.4	то	5
10.	Факултативна дисциплина по списък 2	ф										то	
Общо:			65		120			30	215	685	31.4		30
Трети семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Макроикономика	з	10		10				20	70	28.6	и	3
2.	Икономика на хотели и ресторанти	з	20	кр	15				35	145	24.1	и	6
3.	Медикъл спа и уелнес хотели	з	10		10				20	70	28.6	и	3
4.	Туристическа практика	з					уп	20	20	70	28.6	то	3
5.	Специализиран чужд език 1 по списък 1	и			25				25	95	26.3	то	4
6.	Специализиран чужд език 2 по списък 1	и			40				40	110	36.4	то	5
7.	Избираема дисциплина по списък 3	и	10		15				25	65	38.5	то	3
Общо:			50		115			20	185	625	29.6		27
Четвърти семестър													
№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Технология и дизайн на храните	з	15				у	10	25	35	71.4	и	2

2.	Организиране на събития и кетъринг	з	10			у	20	30	120	25.0	и	5
3.	Здравословно и балансирано хранене	з	10			у	25	35	115	30.4	и	5
4.	Туристическа практика	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:			35	65	85	185	535	34.6				24

Пети семестър

№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Функционални храни и добавки	з	10				у	10	20	100	20.0	и	4
2.	Маркетинг в туризма	з	15	кр	15				30	150	20.0	и	6
3.	Управление на човешки ресурси в туризма	з	10	кп	15				25	65	38.5	и	3
4.	Социална психология в туризма	з	10	кр	10				20	70	28.6	и	3
5.	Специализиран чужд език 1 от списък 1	и			25				25	125	20.0	то	5
6.	Специализиран чужд език 2 от списък 1	и			40				40	140	28.6	то	6
Общо:			45	105	10	160	650	24.6					27

Шести семестър

№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
			ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.					
1.	Софтуерни продукти и приложения в туризма	з	10				у	15	25	95	26.3	и	4
2.	Ценообразуване и ценова политика в туризма	з	10		10				20	100	20.0	и	4
3.	Кулинарни умения и креативност	з	10				у	10	20	100	20.0	и	4
4.	Специализиран чужд език 1 от списък 1	и			25				25	65	38.5	то	3
5.	Специализиран чужд език 2 от списък 1	и			40				40	80	50.0	то	4
6.	Специализираща практика						сп			60		то	3
Общо:			30	75	25	130	500	26.0					22

Седми семестър

№	Дисциплина	Вид	Л		С		П		А	И	А/И	ФК	Кре- дители
			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	35	71.4	то	2
3.	Избираема дисциплина по списък 5	и	10		15				25	35	71.4	то	2
4.	Избираема дисциплина по списък 6	и	10				у	15	25	35	71.4	то	2
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	503	19.3					20

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.	Екологични аспекти в хранителната индустрия
2.	Устойчив туризъм и здравословно хранене
3.	Кулинарна фотография

Списък 4	
1.	Биологична активност на природните продукти
2.	Сомелиерство

Списък 5	
1.	Холистично хранене и медитация
2.	Хранителни аромати

Списък 6	
1.	Алтернативни видове туризъм
2.	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 КС 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.