

БУРГАСКИ ДЪРЖАВЕН УНИВЕРСИТЕТ
„ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ“ - БУРГАС
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ



УТВЪРЖДАВАМ:

РЕКТОР:.....
/проф. д-р Сотир Сотиров/

КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

Специалност: **ТУРИЗЪМ И ЗДРАВОСЛОВНО ХРАНЕНЕ**

Образователно-
квалификационна степен: **ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР**

Професионално направление: **3.9. ТУРИЗЪМ**

Област на висше образование: **3. СОЦИАЛНИ, СТОПАНСКИ И ПРАВНИ
НАУКИ**

Професионална квалификация: **ТУРИЗЪМ**

Форма на обучение: **РЕДОВНА И ЗАДОЧНА**

Срок на обучение: **3 ГОДИНИ (ШЕСТ СЕМЕСТЪРА) ЗА РЕДОВНА И
(ШЕСТ СЕМЕСТЪРА) ЗА ЗАДОЧНА ФОРМА**

Бургас
2026 г.

Настоящата квалификационна характеристика е неразделна част от учебния план за придобиване на висше образование по **специалността „Туризм и здравословно хранене“** и определя професионалната квалификация на специалиста с висше образование, придобил образователно-квалификационна степен **„ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР“** в област **3. „Социални, стопански и правни науки“**, професионално направление **3.9. „Туризм“**.

Квалификационната характеристика на **„професионален бакалавър“** по **специалността „Туризм и здравословно хранене“**, придобил тази образователно-квалификационна степен в Колеж по туризм при Университет „Проф. д-р Асен Златаров“ - Бургас, както и учебният план, който осигурява неговата подготовка, са съобразени с *Наредбата за държавните образователни изисквания за придобиване на висше образование за образователно-квалификационна степен „специалист“, „бакалавър“, и „магистър“* (ДВ, бр.76, 06.08.2002 г.) , с изискванията на *Закона за висше образование* (ДВ, бр.112/ 27.12.1995 г.), с *Правилника за устройство и дейността на Университет „Проф. д-р Асен Златаров“ - Бургас* и *Правилника за учебната дейност на Университета*.

Цели на подготовка, методи и средства за тяхното постигане

Обучението в специалност **„Туризм и здравословно хранене“** е предназначено за придобиване на образователно-квалификационната степен **„професионален бакалавър“** от професионално направление **3. „Социални, стопански и правни науки“** с оглед на пълноценна реализация на завършилите специалността в икономическия сектор **„Туризм“**.

Обучението за придобиване на ОКС **„професионален бакалавър“** се провежда в съответствие с националните стандарти и спецификата на професионалното направление. Обучението се предлага в редовна и задочна форма на обучение три години (шест семестъра).

Главната цел на обучението е придобиването на задълбочено- фундаментална, специализирана професионална подготовка, знания и практически умения в областта на туризма и здравословното хранене, насочени към прилагането на съвременните принципи за здравословен начин на живот и качествено обслужване в туристическата индустрия.

Прилаганите методи за постигане на посочената цел съчетават традиционни и съвременни методи, в това число лекции, чрез които се преподава унифицирана информация, мултимедийно-интерактивно обучение, разработка и презентация на курсови работи, използване на студентски центрове за оценяване на реални ситуации от националната и международна туристическа практика, колоквиуми, студентски научни сесии и др. В процеса на обучение се използват разнообразни методи, ресурси и доказани добри практики: дискусии, компютъризирано обучение и презентации, аудио-визуални средства, практически занятия с тренинги по определен сценарий (в реална учебна или във виртуална среда), решаване на самостоятелни изследователски задачи.

В изпълнение на така дефинираните **цели**, съдържанието на използваните в учебния процес пособия и материали системно се актуализира и допълва в контекста на актуалните проблеми на туристическия бизнес, динамично променящата се среда и предизвикателствата на дигиталната трансформация в сектор **„Туризм“**, и изграждането на професионални компетентности за

конкурентен организационен отговор.

Учебният план е съобразен с *Наредба № 21/30.09.2004 г. на МОН за прилагане на система за натрупване и трансфер на кредити във висшите училища, със ЗВО и с Правилника за учебната дейност на Университет „Проф. д-р А. Златаров“ – Бургас.*

Система за оценяване на знанията и подготовката

Проверката и оценяването на знанията се осъществява посредством текущ контрол и заключителен семестриален контрол. Текущият контрол включва събеседване, тестове, самостоятелно изследване и защита на теза, мултимедийни презентации. Заключителният контрол се изразява в полагане на изпит, заложен в учебния план. Оценяването е по шестобалната система с присъдени кредити. Кредити се присъждат само след успешно издържан изпит (с оценка над „среден“ 3.00).

Квалификационен стандарт - компетенции на студентите, завършили образователно-квалификационна степен „професионален бакалавър“

Завършилите специалност „**Туризм и здравословно хранене**“ придобиват интелектуално-познавателни, управленски и практически компетенции за осъществяване на дейностите в сферата на туристическия бизнес. Знанията и умения, необходими за успешна професионална дейност включват знания и умения придобити от общотеоретична подготовка (общи умения), от специална подготовка (специални умения), както и от професионална подготовка (преносими знания и ключови компетентности). Специалистът завършил „**Туризм и здравословно хранене**“, ОКС „професионален бакалавър“ трябва да притежава следните конкретни умения, експертиза и професионални компетентности:

- Да владее и да прилага придобитите базисни теоретични знания и умения;
- Да владее и прилага придобитите от профилиращи и специализиращи професионални знания и умения, като непрекъснато усъвършенства и привежда равнището на професионалната си компетентност в съответствие с потребностите на туристическия бизнес;
- Да прилага придобитите практически умения в областта на организацията и управлението на здравословното хранене на фирмено ниво и на технологичните производства в основните производствени сектори на туристическата индустрия-хотелиерство и ресторантьорство;
- Да придобие умения в специфични дейности, свързани с производството и предлагането на продуктите на здравословното хранене, умения за работа в екип в бизнес среда и по изготвяне и реализация на проекти и организация на здравословно хранене.
- Да изгражда умения за по-нататъшно самообучение и самоусъвършенстване, за развитие на критично и аналитично мислене и възприемчивост към нестандартни и иновативни модели и технологии на управление на туристическите дейности.

Завършващите тази специалност познават теоретичните аспекти на туризма, иновативните технологии и продукти в туризма, основите на нутрициологията, те владеят и прилагат стандартите за безопасност на

храните, притежават кулинарни умения и креативност. Завършилите специалността притежават богата палитра от знания по хранителни продукти за целенасочено хранене, системи и оборудване в кулинарното производство, национални особености в храненето, функционални храни и добавки, медикъл спа и уелнес хотели. Те притежават задълбочени знания по маркетинг в туризма, стокосзнание и сензорен анализ на храни и напитки, основи на управлението, документооборот на туристическия бизнес, микро- и макроикономика, икономика на хотели и ресторанти, ценообразуване и ценова политика в туризма и технология и дизайн на храните. Студентите могат да ръководят персонала и да работят в екип, умеят да използват комуникационна и информационна техника, софтуерни продукти и иновативни технологии и приложения в туризма. Те умеят да организират събития и кетъринг, имат задълбочени познания по здравословно и балансирано хранене. Те притежават умения за комуникация на два чужди езика, което им позволява да преодолеят лингвистичните и културни бариери и да развият успешна професионална кариера.

Възможности за реализация

Специалистите завършили „Туризм и здравословно хранене“, ОКС „професионален бакалавър“ могат да се реализират професионално като:

- инструктори специализирани видове хранене;
- консултанти здравословно хранене;
- организатор търговска зала в ресторант;
- мениджър ресторант и др.
- бар мениджър;
- мениджър хотел;
- ръководни кадри в държавната и общинска администрация;
- други длъжности в туристически обекти и комплекси, центрове за свободно време и развлечения, търговски и транспортни центрове;
- собственици на туристически бизнес от различен ранг, както в масовия, така и в специализираните видове туризъм

Според Национална класификация на професиите и длъжностите (НКПД 2011), успешно завършилите специалност „Туризм“, ОКС „Бакалавър“ могат да се реализират по различни шифри на професии, като някои от най-разпространените са представени в таблица № 1.

Таблица № 1

Код		Наименование
1349	5020	Мениджър, туризъм
141		Управители на хотели и ресторанти
1411		Управители на хотели
1411	3001	Ръководител, отдел в хотел
1411	3002	Управител, хотел
1412		Управители на ресторанти
1412	3006	Управител, ресторант
1412	3009	Ръководител, отдел в ресторант
2631	6021	Икономист, туризъм
4221		Консултанти и служители в пътнически агенции
4221	3001	Консултант, пътнически транспорт
4221	3003	Организатор, пътувания
4221	5004	Специалист, туризъм
4221	2007	Служител, пътническа агенция/бюро/
4221	2008	Служител, резервации
4221	3010	Туристически агент

Възможности за допълнителна квалификация

Придобилите ОКС “професионален бакалавър“ по специалност „Туризм и здравословно хранене“ могат:

- Да продължат образованието си в образователната и научна степен „магистър“, в същото професионално направление „Туризм“;
- Да участват в различни форми на обучение и развитие на компетентности през целия живот.

Настоящата квалификационна характеристика е приета на заседание на Колежен съвет на Колеж по туризъм, Протокол № 24 от 07.07.2026 г. и утвърдена на заседание на Академичен съвет, протокол № 64..... от 23.07.....2026 г.