

# Университет "проф. д-р Асен Златаров" - Бургас

Утвърждавам!

Ректор:

Доц. д-р М. Миткова



## Учебен план за придобиване на висше образование

по специалността "Организация и управление на хотел и ресторант"

Образователно - квалификационна степен - професионален бакалавър

Област на висше образование:

Професионално направление:

Професионална квалификация:

Срок на обучение:

Форма на обучение:

3. Социални, стопански и правни науки

3.9. Туризъм

Професионален бакалавър

3 години (6 семестъра)

редовно обучение

Приет на КС на КТ Протокол№

Приет на АС

Протокол№

34/21.06.2017

### I. ФОНД НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Курс	Аудиторна заетост	Изпитни сесии	Практики:			Държавен изпит	Ваканции	Всичко
			Учебна	Учебно-производствена	Специализираща			
			седмици	седмици	седмици			
I.	30	11				11	52	
II.	30	11			9*	2	52	
III.	25	11			4	12	52	

\* Тази практика се реализира на реал.раб.място в продължение на 45 дни през активния тур.сезон

### II. ПАРАМЕТРИ НА УЧЕБНИЯ ПЛАН

1. Аудиторна заетост, в т.ч.	(А)	1800	%
Лекции	(Л)	470	26,1
Семинарни упражнения	(С)	980	54,4
Практически упражнения	(П)	350	19,5
<b>Физическа подготовка</b>	<b>(Ф)</b>	180	часа

Практики	боя	часа
Учебна	(у)	9
Учебно-производствена	(уп)	3
Специализираща	(сп)	1

2. Дисциплини	Боя	часа	%
Задължителни	(з)	31	940
Избираеми	(и)	14	680
Факултативни	(ф)	4	180

Извънаудиторна заетост, ч. (И)		3465	
Аудиторна/Извънаудиторна =		55,8%	
		Боя	часа
Курсови проекти	(кп)	1	30
Курсови работи	(кр)	4	105

3. Форми на контрол (ФК)	Изпити (и)	23
--------------------------	------------	----

Текущи оценки (то)	23	Заверки (з)	6
--------------------	----	-------------	---

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			Л	С		П		А	И	А/И	ФК	кр е- ли
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Микроикономика	з	30		15			45	105	43	и	5
2.	Въведение в туризма	з	30	кр.	30			60	90	67	и	5
3.	Информатика	з	15			у	30	45	75	60	и	4
4.	Етика в туризма	з	15		15			30	60	50	и	3
5.	Практика в ресторант	з				у	30	30	30	100	т.о.	2
6.	Обслужване в ЗХР	з	15			у	30	45	45	100	т.о.	3
7.	Първи чужд език - изб.дисц.по списък 1	и			45			45	75	60	т.о.	4
8.	Втори чужд език - изб.дисц.по списък 2	и			75			75	45	167	т.о.	4
9.	Физическо възпитание и спорт	ф							30		з	
Общо			105		180		90	375	525			30

Втори семестър			Л	С		П		А	И	А/И	ФК	кр е- ли
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Макроикономика	з	15		15			30	90	33	и	4
2.	Физиология и хигиена на храненето	з	15			у	15	30	90	33	и	4
3.	Стокознание	з	30			у	30	60	60	100	и	4
4.	Основи на управлението	з	15	кр	30			45	75	60	и	4
5.	Обслужване в ЗХР	з	15			у	30	45	45	100	и	3
6.	Първи чужд език - изб.дисц.по списък 1	и			45			45	75	60	т.о.	4
7.	Втори чужд език - изб.дисц.по списък 2	и			60			60	60	100	т.о.	4
8.	Практика в ресторант	з				уп	30	30	60	50	т.о.	3
9.	Физическо възпитание и спорт	ф							30		з	
Общо			90		150		105	345	555			30

Трети семестър			Л	С		П		А	И	А/И	ФК	кр е- ли
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Икономика на хотела и ресторанта	з	15		15			30	120	25	т.о.	5
2.	Технология на кулинарната продукция	з	15			у	30	45	105	43	т.о.	5
3.	Технологично обзавеждане на Х и Р	з	15		15			30	90	33	и	4
4.	Обслужване в средствата за настаняване	з	30		30			60	90	67	и	5
5.	Първи чужд език - изб.дисц.по списък 1	и			45			45	75	60	т.о.	4
6.	Втори чужд език - изб.дисц.по списък 2	и			60			60	60	100	т.о.	4
7.	Практика в ресторант	з				уп	30	30	60	50	и	3
8.	Физическо възпитание и спорт	ф							30		з	
Общо			75		165		60	300	600			30

Четвърти семестър			Л	С		П		А	И	А/И	ФК	кр е- ли
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	ч.	%		
1.	Счетоводство и контрол	з	15		30			45	75	60	и	4
2.	Икономика на хотела и ресторанта	з	30	кр	30			60	90	67	и	5
3.	Технология на кулинарната продукция	з	15			у	15	30	60	50	и	3
4.	Избираема дисциплина - списък 3	и	15		15			30	30	100	т.о.	2
5.	Социална психология и тур. поведение	з	15	кр	15			30	60	50	т.о.	3
6.	Първи чужд език - изб.дисц.по списък 1	и			45			45	75	60	т.о.	4
7.	Втори чужд език - изб.дисц.по списък 2	и			60			60	60	100	т.о.	4
8.	Практика в хотел	з				уп	30	30	30	100	т.о.	2
9.	Специализираща практика	з				сп			90	100	т.о.	3
10.	Физическо възпитание и спорт	ф							30		з	
Общо			90		195		45	330	570			30



Пети семестър		Л	С		П		А	И	А/И	ФК	КР е- ли	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	%			
1.	Маркетинг и реклама в туризма	з	30		30			60	90	43	и	5
2.	Управление на човешките ресурси	з	15	кп	30			45	105	48	и	5
3.	Кетърингови системи	з	15		15			30	90	33	и	4
4.	Основи на правото	з	15		15			30	90	33	и	4
5.	Избираема дисциплина - списък 4	и	15		15			30	90	33	т.о.	4
6.	Първи чужд език - изб.дисц.по списък 1	и			45			45	75	60	т.о.	4
7.	Втори чужд език - изб.дисц.по списък 2	и			60			60	60	100	т.о.	4
8.	Физическо възпитание и спорт	ф							30		з	
Общо			90		210		0	300	600			30

Шести семестър		Л	С		П		А	И	А/И	ФК	КР е- ли	
№	Дисциплина	Вид	ч.	вид	ч.	вид	ч.	ч.	%			
1.	Спецсеминар "Комплексна делова игра"	з				у	25	25	65	50	т.о.	3
2.	Комбинирани тематични занятия	з					15	15	45	29	т.о.	2
3.	Първи чужд език - изб.дисц.по списък 1	и			40			40	50	80	и	3
4.	Втори чужд език - изб.дисц.по списък 2	и			40			40	50	80	и	3
5.	Барманство	з	10			у	10	20	40	50	т.о.	2
6.	Защита при бедствия и аварии	з	10					10	50	20	т.о.	2
7.	Комплексен държавен изпит	з							240		и	8
8.	Държавен изпит по първи чужд език	з							210		и	7
9.	Физическо възпитание и спорт	ф							30		з	
Общо			20		80		50	150	750			30

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

Списък 1	
1	Английски език
2	Немски език
3	Френски език
4	Руски език

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

Списък 3	
1	Екология
2	Сомелиерство
3	*ДПХП в ресторантьорството
4	Оказване на първа домедицинска помощ
5	Силвър сървис

Списък 4	
1	Методика на анимацията в туризма
2	Бизнес планиране в туризма
3	Алтернативен туризъм
4	Екскурзоводство
5	История на българската материална култура

Забележка: ИД могат да бъдат избирани както от студенти от специалност "ОУХР", така и от специалност "ОУТО".

Забележка: - ДПХП - Добри производствени и хигиенни практики

#### IV. БЕЛЕЖКИ ЗА ПРОМЕНИ В УЧЕБНИЯ ПЛАН

Обсъден на УМС -

АС 34/21.06.2017