

ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО МЕНИДЖМЪНТ - гр.Варна
МЕЖДУНАРОДЕН КОЛЕЖ
 Учебен план
Гастрономия и кулинарни изкуства ОКС: Професионален бакалавър
РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 3.9 ТУРИЗЪМ

Език на обучение: Български / Английски

№	Код	Модул /Предмет	Аудиторна заетост				Извънаудиторна заетост	Общо учебни часове	ECTS	Оценяване	
			Лекции	Упражнения, PBL / CBL	Практика	Общо					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Първи курс											
Първи семестър											
Задължителни модули											
1	TECHCA	Технология на кулинарните изкуства		30	60	90	160	250	10	ТК+КР+И	
2	KITHYG	Хигиена и безопасност на работното място	15	15	30	60	65	125	5	ТК+И	
3	ACC	Счетоводство	15	45		60	65	125	5	ТК+Т+И	
4	MAN	Мениджмънт	15	45		60	65	125	5	ТК+КР+И	
5	LAN11	Английски език		45		45	105	150	5	ТК+Т+И	
	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30		30		30		Зачита се	
Общо			45	210	90	345	460	805	30		
Втори семестър											
Задължителни модули											
6	CNUT	Хранителни продукти		30	30	60	65	125	5	ТК+И	
7	KSLAB1	Лабораторни упражнения 1: Основни кулинарни умения		30	30	60	65	125	5	ТК+И	
8	INFT	Информационни технологии		45		45	80	125	5	ТК+И	
9	MARBUSENV	Маркетинг и бизнес среда	30	60		90	160	250	10	ТК+КР+И	
10.1	LAN21	Втори чужд език - Английски/Немски/Френски/Испански/Руски		45		45	105	150	5	ТК+Т+И	
	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30		30		30		зачита се	
Общо			30	240	60	330	475	805	30		
Стаж I											
Задължителни модули											
11	INT1 / CINT 1	Летен стаж I / Практическо обучение в кулинарията 1				60	60	190	250	10	КР+ПР
Общо			0	0	60	60	190	250	10		
Втори курс											
Трети семестър											
Задължителни модули											
12	HRM	Управление на човешките ресурси	15	45		60	65	125	5	ТК+КР+И	
13	IHT	Въведение в гостоприемството и туризма	30	60		90	160	250	10	ТК+И+КР+ПР	
14	FCP	Ценообразуване	15	45		60	65	125	5	ТК+И	
15	KSLAB2	Лабораторни упражнения 2: Организация и управление на събития		30	30	60	65	125	5	ТК+И	
16	LAN12	Английски език		45		45	105	150	5	ТК+Т+И	
	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30		30		30		зачита се	
Общо			60	255	30	345	460	805	30		
Четвърти семестър											
Задължителни модули											
17	ENTPRJ	Предприемачество и управление на проекти	15	45		60	65	125	5	ТК+КР+ПР	
18	FBOP	Управление на операциите в ресторанта	15	45		60	65	125	5	ТК+Т+КР	
19.2	LAN22	Втори чужд език - Английски/Немски/Френски/Испански/Руски		45		45	105	150	5	ТК+Т+И	
20	RMS	Изследователски методи и статистика	15	45		60	65	125	5	ТК+КР	
	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30		30		30		зачита се	
Избираеми модули (1 от 2)											
21.3	FBSOFTINV	F & B софтуер (модул: Управление на запасите)		30	30	60	65	125	5	ТК+Т	
	FBSOFTPS	F & B софтуер (модул: Продажи)		30	30	60	65	125	5	ТК+Т	
Избираеми модули (1 от 2)											
22.4	ELCUL1	Въведение в техниките и тенденциите в молекулярната кухня		30	30	60	65	125	5	ТК+КР	
	ELCUL2	Технология на приготвянето на чай и кафе		30	30	60	65	125	5	ТК+КР+Т	
Общо			45	270	60	375	430	805	30		
Стаж II											
Задължителни модули											
23	INT2 / CINT 2	Летен стаж II / Практическо обучение в кулинарията 2				60	60	190	250	10	КР+ПР
Общо			0	0	60	60	190	250	10		
Трети курс											
Пети семестър											
Задължителни модули											
24	INNCRHCA	Иновации и креативност в гастрономията и кулинарното изкуство	15	15	45	75	175	250	10	ТК+КР+И	
25	STRATMAN	Стратегически мениджмънт	30	60		90	160	250	10	ТК+КР+И	
26	FBMAN	Управление на международното ресторантьорство	30	60		90	160	250	10	ТК+КР+ПР	
	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30		30		30		зачита се	
Общо			75	165	45	285	495	780	30		
Шести семестър											
Задължителни модули											
27	CECE	Управление на специални събития	30	60		90	160	250	10	ТК+КР+ПР	
	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30		30		30		зачита се	
28.5	DIP_PB	Дипломен проект					250	250	10	проект	
	DIPSEM_PB	Дипломантски семинар		60		60		60			
Избираеми модули - Чуждоезиков или Специализиращ											
Специализиращ избираем модул (2 от 6)											
29.6	CURRISSFB	Съвременни проблеми в ресторантьорството	15	45		60	65	125	5	ТК+ПР+И	
30.7	EMPL	Кариерно развитие	15	45		60	65	125	5	ТК+КР	
	TOURINTERM	Посредници в туризма	15	45		60	65	125	5	ТК+КР+И	
	FIN	Финанси	15	45		60	65	125	5	ТК+Т+И	
	HTBRANDFB	Брандинг в ресторантьорството	15	45		60	65	125	5	КР+ПР	
	TOURECOMFB	Електронна търговия в ресторантьорството	15	45		60	65	125	5	КР+ПР	
Чуждоезиков избираем модул											
	LAN13	Английски език		60		60	90	150	5	ТК+Т+И	
	LAN23	Втори чужд език - Английски/Немски/Френски/Испански/Руски		60		60	90	150	5	ТК+Т+И	
Общо			60	240	0	300	540	840	30		
Общо за 3-те години на обучение			315	1380	405	2100	3240	5340	200		

*избираеми позиции: 7

задължителни позиции: 23

** Студентите избират 1 от 2 варианта:

Емпирично изследване

Предприемачески план

ТК	Текущ контрол
КР	Курсова работа
Т	Тест
И	Изпит
ПР	Презентация

Факултативни дисциплини:

№	Код	Дисциплина	Аудиторна заетост				Извънаудиторна заетост	Общо учебни часове	ECTS	оценяване
			Лекции	Упражнения, PBL / CBL	Практика	Общо				
1	FAGROTOUR	Агротуризъм	15	40		55	70	125	5	ТК + КР
2	FAGROBUS	Въведение в агробизнеса	15	40		55	70	125	5	КР + И
3	FEAGROBUS	Електронен бизнес в аграрния сектор	15	40		55	70	125	5	КР + И
4	FAGROPLANT	Растениевъдство	15	40		55	70	125	5	КР + И
5	FAGROCONSULT	Управленско консултиране в агробизнеса	15	40		55	70	125	5	КР + И
6	FCOMPUNET	Компютърни мрежи	15	40		55	70	125	5	ТК + И
7	FBUSAPPL	Бизнес приложения	15	40		55	70	125	5	ТК + И + КР
8	FMMDINTR	Въведение в мултимедийните приложения и интернет	15	40		55	70	125	5	ТК + И + КР
9	ROBO	Роботика	15	40		55	70	125	5	КР
10	FLAN	Следващ чужд език		45		45	105	150	5	И
11	ARCHO	Подводно културно наследство	15	40		55	70	125	5	КР
12	ETNO	Етнология	15	40		55	70	125	5	КР
13	FOLK	Фолклористика	15	40		55	70	125	5	КР
14	MBIO	Морска биология	15	40		55	70	125	5	КР

Забележка: Изучаването на факултативните дисциплини не е задължително, а по желание на студентите. За студентите, избрали да изучават факултативни дисциплини, те стават задължителни.