

**ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО МЕНИДЖМЪНТ - гр.Варна**  
**МЕЖДУНАРОДЕН КОЛЕЖ**  
 Учебен план  
**ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ В КУЛИНАРНИТЕ ИЗКУСТВА**  
**ОКС: Професионален бакалавър**  
**РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ**  
 ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 5.12 Хранителни технологии

Език на преподаване: Български											
№	Код	Модул /Предмет	Аудиторна заетост					Извънаудиторна заетост	Общо учебни часове	ECTS	Форма на изпит
			Лекции	Упражнения, PBL / CBL	Лабораторни упражнения	Практика	Общо				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Първи курс</b>											
<b>Първи семестър</b>											
<b>Задължителни модули</b>											
1	APPLMATH	Приложна математика	30	30			60	65	125	5	ТК+И
2	IT	Информационни технологии		45			45	55	100	4	ТК+КР
3	INORGCH	Въведение в химията. Неорганична и аналитична химия.	45		30		75	75	150	6	ТК+И
4	ORGCHB	Въведение в органичната химия и химия на природните съединения.Биохимия.	45		30		75	75	150	6	ТК+И
5	INTRMENMAR	Въведение в мениджмънта и маркетинга	30	30			60	65	125	5	ТК+ПР+КР
6	LAN11	Английски език		45			45	75	120	4	ТК+И
7	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30			30		30		
<b>Общо</b>			<b>150</b>	<b>180</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>390</b>	<b>410</b>	<b>800</b>	<b>30</b>	
<b>Втори семестър</b>											
<b>Задължителни модули</b>											
1	INTRTECH	Въведение в техническата механика, приложна електротехника и топлотехника	30	45			75	75	150	6	ТК+И
2	ECONFIND	Икономика и организация на производството на кулинарна продукция	30	15			45	55	100	4	ТК+КР+ПР
3	TECHSAF	Процеси и апарати в кулинарното производство.Техническа безопасност	15		15	15	45	55	100	4	ТК+И
4	FNUTR	Основи и физиология на храненето. Нутрициология	45	15			60	65	125	5	ТК+И
5	SYSEQ	Системи, оборудване и технологично обзавеждане в ЦКП		30	45		75	75	150	6	ТК+КР+ПР
6	INT 1	Учебна практика.				60	60	65	125	5	
7	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30			30		30		
<b>Общо</b>			<b>120</b>	<b>135</b>	<b>60</b>	<b>75</b>	<b>390</b>	<b>390</b>	<b>780</b>	<b>30</b>	
<b>Втори курс</b>											
<b>Трети семестър</b>											
<b>Задължителни модули</b>											
1	MICROB	Въведение в Биологията. Микробиология.	45		15		60	65	125	5	ТК+И
2	FSAFELAW	Безопасност на храните и хранително законодателство	45	30			75	75	150	6	ТК+ПР+КР
3	INTRCUL	Основи на кулинарната технология	15	15	15	30	75	75	150	6	ТК+И
4	TECHCUL	Технология на кулинарната продукция		15	30	15	60	65	125	5	ТК+И
5	LAN12	Английски език		45			45	75	120	4	ТК+И
6	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30			30		30		
<b>Избираеми модули (1 от 2)</b>											
1	INTRMOLKITCH	Въведение в технологията и тенденциите на молекулярната кухня		30	15		45	55	100	4	ТК+И
2	FANTR	Антропология на храните		30	15		45	55	100	4	ТК+И
<b>Общо</b>			<b>105</b>	<b>165</b>	<b>75</b>	<b>45</b>	<b>390</b>	<b>410</b>	<b>800</b>	<b>30</b>	
<b>Четвърти семестър</b>											
<b>Задължителни модули</b>											
1	ORGLP	Органолептичен анализ	15		45	15	75	75	150	6	ТК+И
2	INCUL	Въведение в гостоприемството и кулинарните изкуства	30	15	15		60	65	125	5	ТК+ПР+КР
3	RMS	Изследователски методи и статистика	30	15			45	55	100	4	ТК+И
4	TECHEQUIP	Организация и технология на ЦКП		30	15	15	60	90	150	6	ТК+И
5	INT2 / CINT 2	Учебна практика. Практическо обучение в кулинарни обекти				60	60	65	125	5	КР
6	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30			30		30		
<b>Избираеми модули (1 от 2)</b>											
1	TECHCA	Технология на кулинарните изкуства		15	15	15	45	55	100	4	ТК+И
2	TECHFRVEG	Технология на продуктите от плодове и зеленчуци		15	15	15	45	55	100	4	ТК+И
<b>Общо</b>			<b>75</b>	<b>105</b>	<b>90</b>	<b>105</b>	<b>375</b>	<b>405</b>	<b>780</b>	<b>30</b>	

Трети курс											
Пети семестър											
<b>Задължителни модули</b>											
1	DESINNCRCA	Дизайн на ястия. Създаване на нови продукти. Иновации и креативност в кулинарните изкуства		15	60		75	75	150	6	ТК+И+ПР
2	HRMEMPL	Управление на човешките ресурси и кариерно развитие	30	45			75	75	150	6	ТК+КР+ПР
3	BGINTKITCH	Национални особености в храненето.Технология на българската национална кухня и международната кухня		15	45		60	90	150	6	ТК+И+ПР
4	BAKTECH	Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия	15	15	15	30	75	75	150	6	ТК+И+ПР
5	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30			30		30		
<b>Избираеми модули (1 от 3)</b>											
1	FBOPS	Управление на операциите в ресторанта. F&B софтуер,счетоводство и ценообразуване	15	45			60	90	150	6	ТК+И
2	SEEBIOL	Морска биология	15	45			60	90	150	6	ТК+И
3	FBUSAPPL	Бизнес приложения	15	45			60	90	150	6	ТК+И
<b>Общо</b>			<b>60</b>	<b>165</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>375</b>	<b>405</b>	<b>780</b>	<b>30</b>	
<b>Шести семестър</b>											
<b>Задължителни модули</b>											
1	NUTRTYP	Специализирани видове хранене.Технология на диетично детско и ученическо хранене	30		30		60	90	150	6	ТК+И
2	ENTPR	Предприемачество и управление на проекти	30	15			45	55	100	4	ТК+КР+ПР
3	ECOMBRAN	Електронна търговия и брандинг на кулинарната индустрия	30	15			45	55	100	4	ТК+КР
4	SPORTS	Физическо възпитание и спорт		30			30		30		
5	DIP_PB	Дипломен проект						250	250	10	
6	DIPSEM_PB	Дипломантски семинар		60			60		60		
<b>Избираеми модули (1 от 2)</b>											
1	FCHEM	Химия на храните	15	30		30	75	75	150	6	ТК+И
2	CECE	Организация и управление на събития	15	30		30	75	75	150	6	ТК+И
<b>Общо</b>			<b>105</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>315</b>	<b>525</b>	<b>840</b>	<b>30</b>	
<b>Общо за 3-те години на обучение</b>			<b>615</b>	<b>900</b>	<b>435</b>	<b>285</b>	<b>2235</b>	<b>2545</b>	<b>4780</b>	<b>180</b>	

\*избираеми позиции:

задължителни позиции:

\*\* Студентите избират 1 от 2 варианта:

*Емпирично изследване в областта на храните*

*Предприемачески план за развитие на кулинарен бизнес*

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

**Факултативни дисциплини:**

№	Код	Дисциплина	Аудиторна заетост					Извънаудиторна заетост	Общо учебни часове	ECTS	Форма на изпит
			Лекции	Упражнения, PBL / CVL	Лабораторни упражнения	Практика	Общо				
1	FROBO	Роботика	15	40			55	70	125	5	ТК+КР
2	FCOMPUNET	Компютърни мрежи	15	40			55	70	125	5	ТК+И

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