

ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО МЕНИДЖМЪНТ
VARNA UNIVERSITY OF MANAGEMENT

УЧЕБЕН ПЛАН
STUDY PLAN

Специалност <i>Degree Programme</i>	ХОТЕЛИЕРСТВО И КУЛИНАРНИ ИЗКУСТВА <i>HOSPITALITY AND CULINARY ARTS</i>
Образователно-квалификационна степен <i>Educational and Qualification Degree Level</i>	БАКАЛАВЪР <i>BACHELOR</i>
Ниво по ЕКР/НКР <i>EQF/NQF Level</i>	6
Професионална квалификация <i>Professional Qualification</i>	Мениджър в хотелиерството и кулинарните изкуства <i>Manager in Hospitality and Culinary Arts</i>
Форма на обучение <i>Mode of Study</i>	редовна <i>Full-time</i>
Срок на обучение <i>Duration of Study</i>	8 семестъра <i>8 semesters</i>
Език на обучение <i>Language of Instruction</i>	български / английски <i>Bulgarian / English</i>
Провежда се в академическо партньорство с <i>Delivered in academic partnership with</i>	Университет Кардиф Метрополитън за придобиване на допълнителна британска диплома за бакалавър: <i>Cardiff Metropolitan University for a separate Bachelor's degree in:</i> <i>BA (Hons) International Hotel and Hospitality Management</i>
В сила от <i>Valid as of</i>	2025/2026 (прием 2025/2026) <i>2025/2026 (intake 2025/2026)</i>

I.ОБОБЩЕНА СТРУКТУРА / SUMMARY STRUCTURE

Вид учебни дейности <i>Type of Learning Activity</i>	Брой <i>Number</i>	ECTS
Задължителни дисциплини <i>Compulsory Modules</i>	38	225
Избираеми дисциплини <i>Elective Modules</i>	4 избрани от 12 <i>4 selected from 12</i>	25
Дипломна работа <i>Final Project</i>	1	10
Общо <i>Total</i>	43	260
Факултативни дисциплини <i>Facultative Modules</i>	5	21*

*Кредитите на факултативните дисциплини не се отчитат за изпълнение на учебния план.

Credits earned from facultative courses shall not be counted towards the completion requirements of the study plan.

II. СЕМЕСТРИАЛНО РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ

SEMESTER-BY-SEMESTER DISTRIBUTION

№ по ред / No.	Шифър / Code	Учебна дисциплина Module	Хорариум Contact hours				Извънаудиторна заетост Independent Study	Общо часове Total Hours	Оценяване Assessment	ECTS
			Лекции Lectures	Упражнения Seminars	Практика Practice	Общо Total				
ПЪРВИ КУРС / YEAR ONE ПЪРВИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER ONE										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
1	MAN	Мениджмънт Management	30	60		90	160	250	КР+ФИ WRIT+FE	10
2	ACC	Счетоводство Accounting	15	45		60	65	125	ТК+МИ+ФИ ICA+MT+FE	5
3	TECHCA	Технология на кулинарните изкуства Fundamentals of the Kitchen and Culinary Arts		15	45	60	65	125	ФИ FE	5
4	KITHYG	Безопасност на храните и хигиена на работното място Food Safety and Hygiene	15	15	30	60	65	125	МИ+ФИ MT+FE	5
5	ACADENG	Въведение в академичния английски език Introduction to Academic English		40		40	80	120	ТК+МИ+ФИ ICA+MT+FE	4
6	SPORTS	Физическо възпитание и спорт Sports		30		30		30	Без оценка Without grade	1
ОБЩО / TOTAL			60	205	75	340	435	775		30
ПЪРВИ КУРС / YEAR ONE ВТОРИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER TWO										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
7	MARBUSENV	Маркетинг и бизнес среда Marketing and Business Environment	15	45		60	65	125	ТК+ПРЕЗ+КР ICA+PRES+WRIT	5
8	INFT	Информационни технологии в управлението Information Technologies in Management	15	30		45	80	125	КР+ПРАК WRIT+PRAC	5
9	CNUT	Хранителни продукти Commodities and Nutrition		30	30	60	65	125	ФИ FE	5
10	KSLAB1	Лабораторни упражнения 1: Основни кулинарни умения Kitchen Skills Laboratory 1: Basic Culinary Skills		30	60	90	160	250	ТК+МИ+ФИ ICA+MT+FE	10
11	BUSENG	Бизнес английски: разбиране и употреба Understanding Business English		40		40	80	120	ТК+МИ+ФИ ICA+MT+FE	4
12	SPORTS	Физическо възпитание и спорт Sports		30		30		30	Без оценка Without grade	1
ОБЩО / TOTAL			30	205	90	325	450	775		30
ЛЕТЕН СТАЖ 1 / INTERNSHIP I										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
13	INT1/CINT1	Летен стаж 1 / Практическо обучение в кулинарията 1 Internship I / Culinary Internship Placement 1			60	60	190	250	КР+ОП WRIT+EE	10
ОБЩО / TOTAL					60	60	190	250		10
ВТОРИ КУРС / YEAR TWO ТРЕТИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER THREE										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
14	RMS	Изследователски методи и статистика Research and Statistics	15	45		60	65	125	ТК+КР1+КР2 ICA+WRIT1+WRIT2	5
15	ECON	Икономика Economics	15	45		60	65	125	МИ+ФИ MT+FE	5
16	BUSCOM	Бизнес комуникации Business Communications		60		60	65	125	ТК+ПРЕЗ+ФИ ICA+PRES+FE	5
17	IAB	Междуклтурни познания за бизнеса Intercultural Awareness for Business	15	45		60	65	125	ТК+ПРЕЗ+КР ICA+PRES+WRIT	5
18	ENGACAD1	Английски език за академични цели 1 English for Academic Purposes 1		45		45	105	150	ТК+МИ+ФИ ICA+MT+FE	5
19	KSLAB2	Лабораторни упражнения 2: Организация и управление на събития Kitchen Skills Laboratory 2: Event Management and Implementation		30	30	60	65	125	ТК+МИ+ФИ ICA+MT+FE	5
ОБЩО / TOTAL			45	270	30	345	430	775		30

№ по ред / No.	Шифър / Code	Учебна дисциплина Module	Хорариум Contact hours				Извънлабораторна заетост Independent Study	Общо часове Total Hours	Оценяване Assessment	ECTS
			Лекции Lectures	Упражнения Seminars	Практика Practice	Общо Total				
ВТОРИ КУРС / YEAR TWO										
ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER FOUR										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
20	FIN	Финанси Finance	15	45		60	65	125	TK+МИ+ФИ ICA+MT+FE	5
21	FBOP	Управление на операциите в ресторанта F&B Operations Management	15	15	15	45	80	125	TK+KP ICA+WRIT	5
22	AIBBA	Същност на ИИ и приложения в бизнеса AI Basis and Business Applications	15	45		60	65	125	KP1+KP2 WRIT1+WRIT2	5
23	FCP	Ценообразуване Food Costing	15	30	15	60	65	125	TK+ФИ ICA+FE	5
		Избираеми дисциплини блок 1 – 5 ECTS / Elective Module Block 1 – 5 ECTS								
24	FBSOFTINV	F&B софтуер (модул: Управление на запасите) F&B Software (Inventory Management)		30	30	60	65	125	ФИ FE	5
25	FBSOFTS	F&B софтуер (модул: Продажби) F&B Software (Point-of-sale)		30	30	60	65	125	ФИ FE	5
		Избираеми дисциплини блок 2 – 5 ECTS / Elective Module Block 2 – 5 ECTS								
26	INTRMOLKITCH	Въведение в техниките и тенденциите в молекулярната кухня Introduction to Molecular Kitchen Techniques and Tendencies		30	30	60	65	125	ФИ FE	5
27	TECHTC	Технология на приготвянето на чай и кафе The World of Coffee and Tea		30	30	60	65	125	ФИ FE	5
ОБЩО / TOTAL			60	195	90	345	405	750		30
ЛЕТЕН СТАЖ 2 / INTERNSHIP II										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
28	INT2/CINT2	Летен стаж 2 / Практическо обучение в кулинерията 2 Internship II / Culinary Internship Placement II			60	60	190	250	KP+OP WRIT+EE	10
ОБЩО / TOTAL					60	60	190	250		10
ТРЕТИ КУРС / YEAR THREE										
ПЕТИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER FIVE										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
29	INNCRHCA	Иновации и креативност в хотелиерството и в кулинерните изкуства Innovation and Creativity in Hospitality and Culinary Arts	15	15	45	75	175	250	KP+ПРАК+ПРЕС WRIT+PRAC+PR ES	10
30	IHT	Въведение в гостоприемството и туризма Introduction to Hospitality and Tourism	15	45		60	65	125	TK+KP+ФИ ICA+WRIT+FE	5
31	HOMAN	Управление на хотела Hotel Operations Management	15	45		60	65	125	TK+KP+ФИ ICA+WRIT+FE	5
32	CECE	Управление на специални събития в хотела Conferences, Exhibitions and Corporate Events	15	45		60	65	125	ПРЕЗ+KP PRES+WRIT	5
33	ENGACAD2	Английски език за академични цели 2 English for Academic Purposes 2		45		45	105	150	TK+МИ+ФИ ICA+MT+FE	5
ОБЩО / TOTAL			60	195	45	300	475	775		30
ТРЕТИ КУРС / YEAR THREE										
ШЕСТИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER SIX										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
34	ENTR	Предприемачество Entrepreneurship	15	45		60	65	125	ПРЕЗ+KP PRES+WRIT	5
35	TOURINTERM	Посредници в туризма Tourism Intermediaries	15	45		60	65	125	TK+KP+ФИ ICA+WRIT+FE	5
36	HOTPR	Практика хотел Hotel Practice			60	60	80	140	KP+OP WRIT+EE	5
37	TOURTECH	Технологии в хотелиерството и туризма Technologies in Tourism and Hospitality	15	45		60	65	125	KP+ФИ WRIT+FE	5
38	HRM	Управление на човешките ресурси Human Resource Management	15	45		60	65	125	TK+KP+ФИ ICA+WRIT+FE	5
		Избираеми дисциплини блок 3 – 5 ECTS / Elective Module Block 3 – 5 ECTS								
39	PRJMAN	Управление на проекти Project Management	15	45		60	65	125	TK+ПРЕЗ+KP ICA+PRES+WRIT	5
40	ERTOUR	Еко и селски туризъм Eco and Rural Tourism	15	15	15	45	80	125	TK+KP ICA+WRIT	5
41	SWTOUR	Спа и уелнес туризъм	15	15	15	45	80	125	TK+KP	5

№ по ред / No.	Шифър / Code	Учебна дисциплина Module	Хорариум Contact hours				Извънаудиторна заетост Independent Study	Общо часове Total Hours	Оценяване Assessment	ECTS
			Лекции Lectures	Упражнения Seminars	Практика Practice	Общо Total				
		Spa and Wellness Tourism							ICA+WRIT	
42	TCULT	Туризъм и културно-историческо наследство Tourism and Cultural-historical Heritage	15	15	15	45	80	125	TK+KP ICA+WRIT	5
ОБЩО / TOTAL			75	225	60	360	405	765		30
ЧЕТВЪРТИ КУРС / YEAR FOUR										
СЕДМИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER SEVEN										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
43	CRITHOSP	Съвременни проблеми и тенденции в хотелиерството Critical Hospitality: Hotel Current Issues	30	60		90	160	250	ПРЕЗ+KP PRES+WRIT	10
44	STRATLEADCHG	Стратегическо лидерство и управление на промяната Strategic Leadership and Change Management	30	60		90	160	250	ПРЕЗ+KP PRES+WRIT	10
45	ENGPRAC	Практически английски език English in Practice		45		45	105	150	МИ+ФИ MT+FE	5
46	ETHICS	Етични аспекти в изследванията Ethical Research Issues	15	45		60	65	125	KP WRIT	5
ОБЩО / TOTAL			75	210		285	490	775		30
ЧЕТВЪРТИ КУРС / YEAR FOUR										
ОСМИ СЕМЕСТЪР / SEMESTER EIGHTH										
		Задължителни дисциплини / Compulsory Modules								
47	SUSTHOSPMAN	Устойчиво управление на хотелиерството в условията на динамична среда Sustainable Hotel and Hospitality Management in a Changing World	30	60		90	160	250	ПРЕЗ+KP PRES+WRIT	10
48	DIP_B	Дипломна работа Final Project					250	250	KP+3 WRIT+DEF	10
		Избираеми дисциплини блок 4 – 10 ECTS / Elective Module Block 4 – 10 ECTS								
49	DIGMARCOM	Дигитални маркетингови комуникации Marketing Communications in the Digital Age	30	60		90	160	250	ПРЕЗ+KP PRES+WRIT	10
50	FBMAN	Управление на международното ресторантьорство International F&B management	30	60		90	160	250	KP1+KP2 WRIT1+WRIT2	10
51	BRANDHT	Брандинг в хотелиерството и туризма Branding in Hospitality and Tourism	15	45		60	65	125	ПРЕЗ+KP PRES+WRIT	5
52	HOTCHMAN	Управление на хотелски вериги Hotel Chains Management	15	45		60	65	125	KP+ФИ WRIT+FE	5
ОБЩО / TOTAL			60	120		180	570	750		30
ОБЩО ЗА ОСЕМТЕ СЕМЕСТЪРА / OVERALL TOTALS FOR THE EIGHT SEMESTERS			465	1625	510	2600	4040	6640		260

Семестър / Semester	Шифър / Code	Учебна дисциплина Module	Хорариум Contact hours				Извънаудиторна заетост Independent Study	Общо часове Total Hours	Оценяване Assessment	ECTS
			Лекции Lectures	Упражнения Seminars	Практика Practice	Общо Total				
3	SPORTS	Физическо възпитание и спорт Sports		30		30		30	Без оценка Without grade	1
3	LAN	Чужд език Foreign Language		45		45	105	150	ФИ FE	5
4	LAN	Чужд език Foreign Language		45		45	105	150	ФИ FE	5
4	ROBO	Роботоника Robonomics	15	45		60	65	125	KP1+KP2 WRIT1+WRIT2	5
5	HCI	Взаимодействие Човек–Компютър Human-Computer Interaction	15	45		60	65	125	KP1+KP2 WRIT1+WRIT2	5

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

EXPLANATORY NOTES

1. Изпитни форми (съкращения)
Assessment (abbreviations)

ТК	Текущ контрол	<i>In Class Activities</i>	ICA
МИ	Междинен изпит	<i>Midterm Exam</i>	MT
ФИ	Финален изпит	<i>Final Exam</i>	FE
КР1	Курсова работа 1	<i>Written Assignment 1</i>	WRIT1
КР2	Курсова работа 2	<i>Written Assignment 2</i>	WRIT2
ПРЕЗ	Презентация	<i>Presentation</i>	PRES
З	Защита	<i>Defence</i>	DEF
ПОРТ	Портфолио	<i>Portfolio</i>	PORT
ПОДК	Подкаст	<i>Podcast</i>	PODC
ПРАК	Практическа задача	<i>Practical Task</i>	PRAC
ОР	Оценка от работодател	<i>Employer's Evaluation</i>	EE