

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплината: <b>Основи на алтернативния туризъм</b>	Код: <b>PBsMAT 19</b>	Семестър: III
Вид на обучението: Лекции, семинарни упражнения, КР	Часове за седмица: Л-2 часа, СУ-1 часа	Брой кредити: <b>4</b>

### ЛЕКТОРИ:

проф. д-р Иван Величков,

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Главната цел на дисциплината е студентите да придобият реална представа за положителното и отрицателно въздействие на туризма върху природата и социокултурната среда на посрещаните територии и да развият умения за най-благоприятното включване в стопанския оборот на туристическите запаси на България.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** В лекционният курс се разглеждат различните видове туристически ресурси – разкриване на тяхната същност, особености и функции; запознаване с основните закономерности на развитието, проблеми на тяхното използване и тенденции на проявление. Обръща се внимание на условията, които превръщат една територия в привлекателно място за туристи и инвеститори. Разкриват се изискванията и особеностите в организацията и управлението на туристическото място.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по мениджмънт в туризма, туристически ресурси, управление на човешки ресурси и други.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

### ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Атанасова, Ел. и к-в. Икономика и организация на туризма. Варна, "Г.Бакалов", 1987.
2. Енев, Н. И к-в. Икономика и организация на туризма. Варна, "Г.Бакалов", 1975.
3. Костов, Е. Въведение в икономиката на туризма. С., НБУ ФДУ, 1994.
4. Нешков, М. и к-в. Въведение в туризма. Варна, Изд. на ИУ, 2001.
5. Стаматов, Ст. и к-в. Специализирани видове туризъм. С., НБУ ФДУ, С., 1996.
6. Райън, Кр. Възстановителен туризъм. Лондон/Ню Йорк, 1995 (прев. от англ., изд. на “Отворено общество”).

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на дисциплината: <b>Икономика и организация на хотел и ресторант</b>	Код: <b>PVsMAT 20</b>	Семестър: III
Вид на обучението: Лекции, Семинарни упражнения Изпит	Часове за седмица: Л – 2 часа, СУ – 1 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

**проф. д-р Иван Величков,**

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Дисциплината има за цел да запознае студентите с основните положения на икономиката и управлението на хотелиерството и ресторантьорството, както и да създаде практически умения за управлението на малки и средни хотелиерски и ресторантьорски предприятия.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Запознаване на студентите с основните теоретични аспекти на икономика и управление на хотела и ресторанта. Създават се умения за самостоятелно вземане на решения по въпросите на управлението на хотелиерско и ресторантьорско предприятие. Познаване на отделните технологични процеси и свързването им в обща технологична схема.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по Въведение в туризма и Макроикономика.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.**

1. Армстронг М. – “Основни техники на управление” Делфинпрес, Бургас.1994
2. Атанасова Е. – “ Икономика и организация на хотелиерството и храненето в туризма “, Варна, 1984.
3. Пеев П. – “ Икономика и мениджмънт в ресторантьорството “, ИК “ Люрен “ София, 1998.
4. Костов Е. – “ Икономика и мениджмънт на туризма “ София, 1992.
5. Jones C. – Accomodation management.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Културен и събитийен туризъм</b>	Код: <b>PBsMAT 21.1</b>	Семестър: III
Вид на обучението: Лекции, семинарни и лабораторни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-2 час, СУ-1 часа, ЛУ-1 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

проф. д-р инж. Николай Петров - ТУ– София, Инженерно-педагогически факултет – Сливен, адрес: гр. Сливен-8800, бул. „Бургаско шосе” 59

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължително избираема за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Студентите придобиват знания и умения да превръщат едно събитие или културен обект в туристически продукт който да удовлетворява очакванията и потребностите на туристите.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** По време на обучението си студентите получават знания за възможностите, условията, материалната и нормативна база за развитието на културния и събитийен туризъм в България и за културното състояние на туристическите региони. Изучават материалното и нематериалното културно наследство. Запознават се с разновидностите на събитийния туризъм. Придобиват умения за осъществяване на дейности, свързани с организирането на различни видове събития - **културни, спортни, делови, специални.**

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по Въведение в туризма, Макроикономика, Основи на алтернативния туризъм.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции семинарни и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Текуща оценка.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.**

1. Петров, Н., Културен и исторически туризъм, Обнова БТ Везирови сие, 2014.
2. Стамов, Ст., Специализирани видове туризъм, Кота 2011.
3. Голдблат Дж Специални събития: Глобалният събитийен мениджмънт през 21. век, 2006
4. Еврев П., Териториално устройство на отдиha и туризма, С.1999г.
5. Динчев Евг., Пътеводител на България, 2000г.
6. Константинов П., Съкровищата на България, 2001г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Екологичен туризъм</b>	Код: <b>PVsMAT 21.2</b>	Семестър: III
Вид на обучението: Лекции, семинарни и лабораторни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-2 час, СУ-1 часа, ЛУ-1 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### ЛЕКТОРИ:

проф. д-р инж. Николай Петров - ТУ– София, Инженерно-педагогически факултет – Сливен, адрес: гр.Сливен-8800, бул.Бургаско шосе” 59

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължително избираема за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Целта на обучението е студентите от тази специалност да получат задълбочена теоретична подготовка относно природните, екологичните и нормативните изисквания за осъществяване на екотуризъм.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** По време на обучението си студентите получават знания за възможностите, условията и нормативната база за развитието на екотуризъм в България. Студентите придобиват умения за осъществяване на дейности, свързани с: - екологична оценка и контрол на екологичното състояние на районите, обект на туризъм;

- организация и ръководство на туристически групи и пътувания до места и защитени зони, обект на екотуризъм;

- провеждане и контрол на природоохранителни мероприятия в природни комплекси, обект на екотуризъм;

- екологична подготовка на кадри, работещи в туристически организации, както и екологично възпитание на туристите за опазване на околната среда;

- създаване и ръководство на собствени туристически бази.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по Въведение в туризма, Макроикономика, Основи на алтернативния туризъм, Селски туризъм.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции семинарни и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Текуща оценка.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Стамов, Ст., Специализирани видове туризъм, Кота 2011.
2. Петров, Н., Културен и исторически туризъм, Обнова БТ Везирови сие, 2014.
3. Георгиев Г., Националните и природни паркове в България, София, Гей-Лирус, 2004.
4. Еврев П., Териториално устройство на отдиха и туризма, С.1999.
5. Петков Г., Справочник по екология, София, 1985.
6. Войнова Я., Селски туризъм, УИ „Н. Рилски“ Благоевград, 2008.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Основи на кулинарната технология</b>	Код: <b>PVsMAT22</b>	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции, лабораторни и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л - 2 часа, СУ – 2 часа, ЛУ -2 часа	Брой кредити: <b>6</b>

### **ЛЕКТОР:**

Проф. д-р Марианна Баева (Колеж-Сливен), секция „Педагогика, хранителни технологии и туризъм“, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** *Целта* на курса е да се придобият знания относно: технологичните процеси в кулинарната технология; измененията при кулинарна обработка и технологията на кулинарни полуфабрикати. Придобиват се *умения* за създаване, организиране, провеждане и усъвършенстване на съвременното кулинарно производство.

### **ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:**

Дисциплината запознава с технологичните процеси в организираното хранене: разглеждат се механичните, хидромеханичните, термичните и биохимичните процеси в кулинарната технология. Изучават се промените на основните хранителни вещества (белтъци, мазнини, въглехидрати), витамините, цветните и ароматно-вкусовите вещества при кулинарните процеси. Изучава се обработката на суровините и технологията на кулинарните полуфабрикати, бульони и сосове. Дисциплината запознава студентите с теоретичните основи на кулинарната технология и с началните ѝ технологични етапи.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са познания по основи на правото, съвременни информационни системи, микроикономика

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** Изпит

**ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Стамов, С., Основи на кулинарната технология, С. Земиздат, 1987г.
2. Сомов, Г. - Технология на продукцията за обществено хранене, Земиздат, София, 1997 г., ВИХВП - Пловдив.
3. Стамов, С. - Основи на кулинарната технология, Земиздат, София, 1994 г., ВИХВП - Пловдив.
4. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. - Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Земиздат, София, 1987 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Учебна практика 1</b>	Код: <b>PBsMAT25</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лабораторни упражнения	Часове за седмица: ЛУ-7 часа	Брой кредити:

### **ЛЕКТОР:**

Ас. инж. Елисавета Недялкова (Колеж-Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм“, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Дисциплината има за цел да формира в обучаващия се практически знания, умения и навици за правилно окачествяване на суровините и готовите продукти, както и за производството и съхранението на различни групи кулинарни изделия. Включени са основните технологични процеси и операции, осъществявани при производството на кулинарна продукция в заведенията за хранене и развлечение. Студентите се запознават с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукция с предварително зададени свойства .

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:**Получават се разширени познания за управление на технологичните процеси при производството на различните групи кулинарни изделия;запознаване с физико-химичните промени, протичащи в суровините при тяхната обработка; знания за качеството, хранителната и биологичната стойност на кулинарните изделия, както и за процесите, водещи до изменението им по време на производство и съхранение.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Основи на кулинарната технология

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лабораторни упражнения

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ**

**ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Сомов, Г. - Технология на продуктите за обществено хранене, Земиздат, София, 1987г., ВИХВП - Пловдив.
2. Сомов , Г. - Технология на продукцията за обществено хранене, Земиздат, София, 1997 г., ВИХВП - Пловдив.
3. Стамов, С. - Основи на кулинарната технология, Земиздат, София, 1994 г., ВИХВП - Пловдив.
4. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. - Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Земиздат, София, 1987г. или 1992 г

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Методика</b>	Код: <b>PBsMAT27</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции, семинарни и лабораторни упражнения, Изпит	Часове за седмица: Л - 2 часа, СУ – 1 час, ЛУ-1 час	Брой кредити: <b>4</b>

### **ЛЕКТОР:**

Доц. д-р Снежана Консулова Технически Университет - София, Инженерно-педагогически факултет - София, катедра “Педагогика и мениджмънт”, тел.: 044/66 73 13

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** *Целта на учебната дисциплина е* студентите да усвоят знания, необходими за организация на процеса на обучение в професионалните гимназии. Част от задачите на обучението по Методика е да се запознаят студентите с въпросите за същността, съдържанието, методите, формите и особеностите на училищното и извънучилищно обучение на учениците от професионалните училища.

### **ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:**

Обучението по Методика предшества и подпомага обучението по Хоспитиране и Педагогическа практика. Обучението е организирано в две части. Първата част (лекции) се отнася до общи методически въпроси на планиране, подготовка, организация и провеждане на обучение по специалността. Втората част (семинарни упражнения) третира методическо разработване на конкретни раздели и теми от общо техническите и специалните предмети изучавани в училище. В тази втора част се предоставя възможност на студентите за по-голяма самостоятелност и творчество.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са познания по психология

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и Лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** изпит

**ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Джиджева В.С., Методика на обучението по техническите дисциплини.
2. Кравцов Н.И., Съдържание на методическата работа в системата на професионално-техническото образование.
3. Позняк И.П., Малашевич В., Организация и методика на обучението в ПТУ.
4. Макиенко Н.М., Педагогическият процес в училищата професионално-техническото образование.
5. Спиров Кр., Аудиовизуални и информационни технологии в обучението, изд. Дидакта Консулт, София, 2008 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>АВИТО</b>	Код: <b>PBsMAT28</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лабораторни упражнения	Часове за седмица: ЛУ-1 час	Брой кредити: <b>1</b>

### ЛЕКТОР:

Инж. Константин Райков

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Целта на дисциплината е студентите да описват крайните резултати, които трябва да постигнат обучаемите след завършване на обучението по тяхната дисциплина; да конкретизират целите на обучение по собствената дисциплина по дадени глобални цели в Държавните образователни изисквания (ДОИ); да определят входното ниво на всеки обучаем; да разработват индивидуални планове за всеки обучаем; да разработват или съставят дидактически тестове; да представят преподаваната от тях дисциплина като йерархична система от познавателни структури; да използват готов курсуер (курсово осигуряване); да разработват диалогов курсуер; да организират познавателната дейност на обучаемите; да провеждат входящ, текущ и краен контрол;

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:**В обучението по АВИТО се наименоват и описват понятията:- аудио-визуални средства в обучението; информационни технологии в обучението; дидактически материали; технически средства за обучение; таксономии; таксономични нива; таксономия на Блум; техника на Мейджър; консистентност; съответственост; еднозначност; контролируемост; познавателна структура; курсуер; хардуер; софтуер; авторски системи; авторски езици; програми за обучение подпомагано с компютри (Computer assisted learning, Computer based learning); eLearning; дистанционно обучение; модели за обучение (класно урочен, дейностен); входящ контрол; текущ контрол; краен контрол; целеполагане; индивидуален план; психологически теории за учене (бихейвиористична, хуманистичната, когнитивна); дидактически тест; проблеми за решаване; логическо описание; методи за отговори (изборен, конструктивен, свободен); точкови и бални скали за оценка;

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са познания по психология, методика на обучението

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ:** курсова работа

**ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

- 1.Спиров Кр., *Аудио-визуални и информационни технологии в обучението*, изд. Дидакта Консулт, София, 2007.
2. Спиров Кр., *Технология на възпитанието, обучението и изпита на водачи на МПС*, изд. Дидакта Консулт, София, 2008.



3. Спиров, Кр. *Методика на обучението по БДП*, изд. Дидакта Консулт, С., 2005.

### **ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА**

Наименование на учебната дисциплина: <b>Управление на човешките ресурси</b>	Код: <b>PBsMAT 29</b>	Семестър: <b>IV</b>
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Изпит	Часове за седмица: Л-2 часа, СУ-1 час	Брой кредити: <b>5</b>

#### **ЛЕКТОРИ:**

доц. д-р Йордан Христов Чобанов (Инженерно-педагогически факултет – Сливен); e-mail: JVJV@abv.bg Технически университет – София

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Придобиване на знания и умения за функционалната и организационна характеристика на системата за управление на човешките ресурси, формиране на умения за анализ на туристическата практика и разработване на модели на УЧР съобразно конкретните условия. Формиране на умения за разпознаване на проблеми, разработване на алтернативи и вземане на рационални решения при управление на хората в организацията.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Учебната дисциплина дава основни знания за обхвата и съдържанието на системата за управление на човешките ресурси /УЧР/ в условията на пазарна икономика. Изучава се проблематиката по планиране, анализиране и набиране на човешките ресурси /ЧР/, подбора, оценяването, подготовката на персонала, управлението на кариерата, установяването и поддържането на ефективни трудови и служебни отношения. Разглеждат се актуалните подходи, методи и техники по УЧР, способстващи успешното управление на ЧР в туристическите организации. В контекста на комплекса от дейности, включени в УЧР се анализират различните практики и се разработват модели за различни туристически обекти.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по мениджмънт .

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

#### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.**

1. Шопов Д., М. Атанасова – Управление на човешките ресурси, С., 1998 год.
2. Христова Т. – Мениджмънт на човешките ресурси, В., 1998 год.
3. Бояджиев Др. – Мениджмънт на човешките ресурси, С., 1994 год.
4. Армстронг М. – Управление на човешките ресурси, Б., 1993 год.
5. Пачев Т., - Управление на човешките ресурси във фирмата, С., 2005 год.
6. Недялкова А. – Ръководство за самоподготовка по УЧР, С., 1999 год.
7. Стефанов Н., Д. Керемедчиев – Управление на човешкия фактор в организацията, 2004 год.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Хотелиерство и ресторантьорство</b>	Код: <b>PBsMAT 30</b>	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции, семинарни и лабораторни упражнения, Изпит	Часове за седмица: Л-1 часа, СУ-1 часа, ЛУ-1 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### ЛЕКТОРИ:

проф. д-р Иван Величков,

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Дисциплината има за цел да запознае студентите с основните положения на управлението на хотелиерството и ресторантьорството, както и да създаде практически умения за управлението на малки и средни хотелиерски и ресторантьорски предприятия.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Запознаване на студентите с основните теоретични аспекти на икономика и управление на хотела и ресторанта. Създават се умения за самостоятелно вземане на решения по въпросите на управлението на хотелиерско и ресторантьорско предприятие. Познаване на отделните технологични процеси и свързването им в обща технологична схема.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по Въведение в туризма и Макроикономика.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции семинарни и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

### ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Армстронг М. – “Основни техники на управление” Делфинпрес, Бургас.1994
2. Атанасова Е. – “ Икономика и организация на хотелиерството и храненето в туризма “, Варна, 1984.
3. Пеев П. – “ Икономика и мениджмънт в ресторантьорството “, ИК “ Люрен “ София, 1998.
4. Костов Е. – “ Икономика и мениджмънт на туризма “ София, 1992.
5. Jones C. – Accomodation management.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Туроператорска, агентска и транспортна дейност</b>	Код: <b>PBsMAT 31</b>	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции, семинарни и лабораторни упражнения, Изпит	Часове за седмица: Л-2 часа, СУ-1 часа, СУ-1 часа	Брой кредити: <b>6</b>

### ЛЕКТОРИ:

Доц. д-р Братой Копринаров, [bgko@abv.bg](mailto:bgko@abv.bg)

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Студентите да придобият познания по подготовката, дистрибуцията, продажбите и провеждането на пакетните пътувания и да поемат обслужващи функции, възлагани от български и чуждестранни туроператори.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината конкретизира познанията на студентите, получени от дисциплините „Микроикономика” и „Въведение в туризма” и е една от учебните дисциплини, които формират професионалната квалификация на специалистите в туризма. Предмет на разглеждане са основните теоретико-методологически и практико-приложни въпроси, свързани с дейността на посредническите предприятия в туризма. Транспортната дейност също е разгледана, тъй като тя е свързана непосредствено с дейността на предприятията за организация и посредничество в сферата на туризма.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по мениджмънт в туризма, туристически ресурси, управление на човешки ресурси, маркетинг и реклама в туризма и други.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции семинарни и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Изпит.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Велас Фр., Бешерел, Международен туризъм, С., 1998г.
2. Георгиев, А., Василева М., Туроператорска, агентска и транспортна дейност в туризма, С. 1999г.
3. Кръстева - Ибришимова В., Организация на туристическото обслужване, Бургас, 1994г.
4. Нешков М, Пътнически агенции и пътнически транспорт, В. 1996г.
6. Нешков М., Икономика на туристическата фирма, НБУ, 1994г.
7. Годишник на ИМТ, Качество на туроператорската дейност, Б. 1995г.
8. Сп. „Хотели, ресторанти и магазини” (HOREMAG).
9. Закон за туризма.
10. Наредба за изискванията към персонала и помещенията на ТО.
11. Miller Y., Legal Aspects of Travel Agency Operation, Illinois, 1988

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Технология на продуктите за заведенията за хранене</b>	Код: <b>PBsMAT32</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции, Лабораторни и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа, СУ- 2 часа	Брой кредити: 6

### **ЛЕКТОР:**

Проф. д-р Марианна Баева

(Колеж-Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм“ , Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** е студентите да получат знания и умения за управление на технологичните процеси при производството на кулинарна продукция в заведенията за хранене и развлечения и се запознаят с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукция с предварително зададени свойства

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Знанията и уменията по дисциплината са предпоставки за формирането на специалисти, които: да прилагат санитарно-хигиенните изисквания, предявявани към производството на кулинарни продукти; да организират производствено-технологичните процеси; да разбират необходимостта от контрол за запазване на качеството на кулинарните изделия.

**ПРЕДПОСТАВКИ:**Основи на кулинарната технология, учебна практика

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ**изпит

**ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Сомов, Г. - Технология на продуктите за обществено хранене, Земиздат, София, 1987г., ВИХВП - Пловдив.
2. Сомов , Г. - Технология на продукцията за обществено хранене, Земиздат, София, 1997 г., ВИХВП - Пловдив.
3. Стамов, С. - Основи на кулинарната технология, Земиздат, София, 1994 г., ВИХВП - Пловдив.
4. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. - Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Земиздат, София, 1987г. или 1992 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Историко-познавателен туризъм</b>	Код: <b>РВsМАТ 33.1</b>	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-1 час, СУ-1 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

проф. д-р инж. Николай Петров - ТУ – София, Инженерно-педагогически факултет – Сливен, адрес: гр.Сливен-8800, бул.Бургаско шосе” 59

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължително избираема учебна дисциплина за редовни студенти от специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм”, редовно обучение, изучавана в Колеж - Сливен за ОКС “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Студентите да познават добре основните обекти - паметници на културата, етапите в културното и историческо развитие на племената и народите, населявали българските земи от дълбока Древност до наши дни. Да придобият знания и умения за организиране на туроператорска дейност, свързана с културния туризъм и популяризиране на културното наследство.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Студентите се запознават със спецификата на културното наследство в българските земи в различните епохи на нейното развитие. Разглеждат се основните обекти на българското материално и нематериално културно наследство и се уточнява тяхното местонахождение и значение за българската и световната култура. Изясняват се възможностите за организиране на туристически маршрути до тях.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по Въведение в туризма, Основи на алтернативния туризъм, туристически ресурси.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Текуща оценка.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.**

1. Петров, Н., Културен и исторически туризъм, Обнова БТ Везирови сие, 2014.
2. Василева, В., “Културен, познавателен и културно-познавателен туризъм – същност, особености и взаимовръзки”, сп. “Проблеми на географията”, бр. 1-2/2010 г., София, БАН
3. Стамов, Ст., Специализирани видове туризъм, Кота 2011
4. Еврев П., Териториално устройство на отдиха и туризма, С.1999г.
5. Динчев Евг., Пътеводител на България, 2000г.
6. Константинов П., Съкровищата на България, 2001г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Селски туризъм</b>	Код: <b>PBsMAT 33.2</b>	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-1 час, СУ-1 часа	Брой кредити: <b>5</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

проф. д-р инж. Николай Петров - Технически Университет – София, Инженерно-педагогически факултет – Сливен, катедра “Педагогика и мениджмънт”, адрес: гр.Сливен-8800, бул.Бургаско шосе” 59

**СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължително избираема учебна дисциплина за редовни студенти от специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм”, редовно обучение, изучавана в Колеж - Сливен за ОКС “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Усвояване на основни знания за същността, значението, традициите и съвременното състояние на селския туризъм в България. Получаване на задълбочена теоретична подготовка относно природните и нормативните изисквания за осъществяване на селски туризъм.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Учебната дисциплина дава основни знания и умения ориентирани към интегрирането на икономическите дейности – изкуство, традиционни занаяти, селско стопанство в селските райони като туристически продукт за предлагане. Селския туризъм обхваща всички дейности, които се развиват на село. Селския туризъм се изразява както с посещение на селски местности, така и с възможност за провеждане на определена научно изследователска дейност, свързана с хоби и професия.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знания по мениджмънт в туризма, микроикономика, въведение в туризма, управление на човешки ресурси и други.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Текуща оценка.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** Български.

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

1. Стамов, Ст., Специализирани видове туризъм, Кота 2011.
2. Петров, Н., Културен и исторически туризъм, Обнова БТ Везирови сие, 2014.
3. Георгиев Г., Националните и природни паркове в България, София, Гей-Лирус, 2004.
4. Еврев П., Териториално устройство на отдиha и туризма, С.1999.
5. Петков Г., Справочник по екология, София, 1985.
6. Войнова Я., Селски туризъм, УИ „Н. Рилски“ Благоевград, 2008.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Учебна практика 2</b>	Код: <b>PBsMAT34</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лабораторни упражнения	Часове за седмица: ЛУ-7 часа	Брой кредити:

### **ЛЕКТОР:**

Ас. инж. Елисавета Недялкова (Колеж-Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм“, Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА** Дисциплината има за цел да формира в обучаващия се практически знания, умения и навици за правилно окачествяване на суровините и готовите продукти, както и за производството и съхранението на различни групи кулинарни изделия. Включени са основните технологични процеси и операции, осъществявани при производството на кулинарна продукция в заведенията за хранене и развлечение. Студентите се запознават с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукция с предварително зададени свойства .

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** След завършване на курса студентите трябва да могат да приемат и съхраняват различни групи хранителни продукти. Да ги преработват в различни видове кулинарни изделия предназначени за заведенията за хранене

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Основи на кулинарната технология, технология на продуктите за заведенията за хранене, учебна практика

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** лабораторни упражнения

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ**

**ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Сомов, Г. - Технология на продуктите за обществено хранене, Земиздат, София, 1987г., ВИХВП - Пловдив.
2. Сомов, Г. - Технология на продукцията за обществено хранене, Земиздат, София, 1997 г., ВИХВП - Пловдив.
3. Стамов, С. - Основи на кулинарната технология, Земиздат, София, 1994 г., ВИХВП - Пловдив.

4. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. - Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Земиздат, София, 1987г. или 1992 г





## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Хоспитиране</b>	Код: <b>PVsMAT36</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Лабораторни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: ЛУ – 2 часа	Брой кредити: <b>2</b>

### ЛЕКТОРИ:

Ас. Веселина Чобанова (ИПФ - Сливен), катедра „ Педагогика и мениджмънт “  
Технически университет – София,

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Задължителна дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Целта на обучението по Хоспитиране е да осъзнаят студентите значимостта на специалната психолого-педагогическа и методическа подготовка за ефективна учебна работа; да се формират първоначални представи за технологията на обучение и многообразието на подходите при представяне на учебното съдържание; да се осъзнае мястото на учителя като личност- култура, стил на поведение , причастност към проблемите на учениците.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Дисциплината осигурява наблюдение на различни типове уроци при опитни базови преподаватели в професионално-техническите училища. Хоспитирането дава възможност за преоткриване на различните дидактически компоненти, похвати и техники за преподаване и учене, свързани с обучението по учебна производствена практика.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Знанията на студентите по Психология, Педагогика, Общотехническите и специалните дисциплини.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Лабораторни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Джиджева В. С., Методика на обучението по техническите дисциплини.
2. Кравцов Н. М., Съдържание на методическата работа в системата на професионално - техническото образование.
3. Позняк И. П., Малашевич В., Организация и методика на обучението в ПТУ.
4. Макиенко Н. М., Педагогическият процес в училищата професионално - техническото образования.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Училищна хигиена и здравно възпитание</b>	Код: <b>PVsMAT37.1</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: <b>1</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

Ст. преп. Стефан Гиргинов (Колеж - Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм “ Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Избираема дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Целта на обучението по “Училищна хигиена и здравно възпитание” е решаването на един важен здравен проблем – опазване и подобряване здравето и работоспособността на учащите се и удължаване на творческото им дълголетие.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** “Училищна хигиена и здравно възпитание” е комплексна профилактична медицинска дисциплина, която изучава факторите на работната среда и на трудовия процес и тяхното влияние върху човешкия организъм и здравето на учащите се. Изучава също така разработените на тази основа хигиенни правила, норми и изисквания за учебен труд, хранене, почивка, спорт и др.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са общи познания по анатомия на човека.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Семинарни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Колева, Н. Училищна хигиена, София, 1995.
2. Мутафов, С. Педагогическа хигиена, Шумен, 1996.
3. д-р Гандев, В., д-р инж. И. Иванов. Приложна трудова хигиена - медицина и физкултура, София, 1989.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Психология на общуването</b>	Код: <b>PBsMAT 37.2</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: <b>1</b>

### **ЛЕКТОРИ:**

Доц. д-р Маргарита Илиева (ИПФ - Сливен), катедра „ Педагогика и мениджмънт “

Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Избираема дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Дисциплината има за цел студентите да се запознаят с психологическия аспект на общуването въобще и в частност на педагогическото общуване, да овладеят основни специфични понятия на психологията на общуването, видовете общуване и потребността от общуване; да придобият собствен опит в общуването, да се създават предпоставки за ефективна личностна и педагогическа изява на студентите в предстоящата си дейност.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Обучението се базира на хуманистичната парадигма в общуването. Студентите усвояват интелектуални, емоционални и поведенчески компетенции, необходими за осъществяване на ефективно общуване и професионална дейност. Включени са теми, свързани с общуването като психологически проблем, индивидуални комуникативни качества; компоненти в общуването; видове общуване; предпоставки за оптимизиране на общуването и др.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са общи познания по анатомия на човека.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Семинарни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Стоицова, Т. Живеем с другите, С, 1998.
2. Стоицова, Т. И усмивката може да бъде заповед, С, 1994.
3. Шапиро, Л. Как да възпитаваме дете с висок емоционален коефициент, С, 1999.
4. Голман, Д. Емоционалната интелигентност, С, 2000.
5. Янакиева, Сн. Професионалното педагогическо общуване, С, 2001.
6. Фаст, Дж. Езикът на тялото, С, 1993.
7. Бърн, Е. Игрите, които хората играят, С, 1996.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: <b>Педагогическа диагностика</b>	Код: <b>PVsMAT37.3</b>	Семестър: 4
Вид на обучението: Семинарни упражнения, Курсова работа	Часове за седмица: СУ – 1 час	Брой кредити: <b>1</b>

### ЛЕКТОРИ:

Ас. Пенка Драганова (Колеж - Сливен), Технически университет – София

**СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН:** Избираема дисциплина за редовни студентите от всички специалности на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

**ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА:** Студентите да осъзнаят мястото на педагогическата диагностика за оптимизиране на цялостния педагогически процес; да формира опит у студентите за създаване и използване на диагностични методи в ежедневната учебно-възпитателна практика – тест, анкета, интервю, социометрични методи; да формира най-общи умения за математическа обработка на получените резултати и графичното им представяне.

**ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:** Педагогическата диагностика е интегративно научно научно направление. Курсът включва изучаване като цяло на диагностичния процес, разработва проблема за създаване и използване на диагностични методи и средства за оптимизация на учебно-възпитателния процес.

**ПРЕДПОСТАВКИ:** Необходими са общи познания по анатомия на човека.

**МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:** Семинарни упражнения.

**МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ:** Курсова работа.

**ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ:** български

### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Бижков, Г. “Педагогическа диагностика” Ун.издателство “Св.Климент Охридски” 1999 год.
2. Бижков, Г. “Методология и методи на педагогическите изследвания” Сф. “Наука и изкуство”
3. Бижков, Г. “Теория и методика на дидактическите тестове” Сф. “Просвета” 1992