РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

**СТОПАНСКА АКАДЕМИЯ “Д. А. ЦЕНОВ” – СВИЩОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Факултет“ПРОИЗВОДСТВЕН И ТЪРГОВСКИ БИЗНЕС” | Катедра “ИКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИЗМА” |
|  |  |
| **Утвърждавам:** |  |
|  Декан: …...…………….............................(доц. д-р Светослав Илийчовски) | Приета от ФС, Протокол № 1 от 11.09.2020 г.Приета от КС, Протокол № 1 от 08.09.2020 г. |
| **УЧЕБНА ПРОГРАМА****на** |
| Учебна дисциплина“Хотелиерски и ресторантьорски бизнес” |
| **Код на дисциплината: ФПТБ-КИУТ-Б-360****Брой кредити по учебен план: (6)** |
| Образователно-квалификационна степен: БАКАЛАВЪР | Код на документа:УД/УПР-ФПТБ-КИУТ-Б-360 |
| Форма на обучение: РЕДОВНА/ЗАДОЧНА/ДИСТАНЦИОННАЕзик: БЪЛГАРСКИ/АНГЛИЙСКИ | Версия:v.01/2020 |

**І. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО**

**Часове учебна заетост (семестър с продължителност 14 седмици)**

***Таблица № 1***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Учебна заетост****/аудиторна и извънаудиторна/** | **Редовна форма на обучение** | **Задочна форма на обучение** | **Дистанционна форма на обучение** |
| **1. Аудиторна заетост (АЗ)** | **56** | **28** | **56** |
| 1.1. Лекции | 28 | 14 | 28 |
| 1.2. Семинарни занятия | 28 | 14 | 28 |
| **2. Извънаудиторна заетост (ИАЗ)** | **94** | **122** | **94** |
| 2.1.Самостоятелна работа | 47 | 61 | 47 |
| 2.2. Академични задания | 47 | 61 | 47 |
| 2.2.1. Курсови разработки и проекти | 22 | 36 | 20 |
| 2.2.2. Есета/доклади | 6 | 10 | 0 |
| 2.2.3. Казуси и делови игри | 11 | 5 | 11 |
| 2.2.4. Онлайн тестови и изпитни модули | 8 | 10 | 16 |
| **Всичко:** | **150** | **150** | **150** |

**Схема за формиране на крайната оценка по дисциплина**

***Таблица № 2***

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий**  | **Тежест на критерия** |
| **Редовна форма на обучение** | **Задочна форма на обучение** | **Дистанционна форма на обучение** |
| **1. Изпълнение на ангажименти през семестъра, в т.ч.:** | **50%** | **50%** | **50%** |
| * 1. Посещение на учебни занятия

*(% от комплексната оценка)* | 10% | 10% | 0% |
| 1.2. Семестриални контролни *(% от комплексната оценка)* | 20% | 0% | 10% |
| 1.3. Академични задания  *(% от комплексната оценка)* | 20% | 40% | 40% |
| **2. Семестриален изпит***(% от комплексната оценка)* *Форма на провеждане:**тест* | **50%** | **50%** | **50%** |
| **Общо за дисциплината** | **100%** | **100%** | **100%** |

**II. Анотация**

**2.1. Цел на курса**

Целта на учебния курс по посочената дисциплина е овладяване на арсенал от знания и умения, които да подпомогнат завършващите икономисти за реализация в сферата на хотелиерството и ресторантьорството в обхвата на туристическия бизнес, в международни програми за развитието на туризма, в административни структури на държавни, частни и публично-частни организации. Чрез нея студентите получават знания и умения за икономиката, организацията и технологията на хотелиерския и ресторантьорския бизнес, като основен туристически бизнес. Постигането на основната цел на учебния курс предполага: изследване на същността и съдържанието на хотелиерската и ресторантьорската дейност; типизирането и категоризирането на хотелиерските и ресторантьрските предприятия; особеностите на труда на персонала в хотелиерството и ресторантьорството и организационно-управленските структури на хотелиерското предприятие и хотелския комплекс; технологията на обслужване в хотелиерските и ресторантьорските предприятия и прилаганите стандарти в тях. Усвояването на учебното съдържание на курса ще осигури необходимите теоретични и практически знания за компетентно организиране на хотелиерската и ресторантьорската дейност и за ефективното й мениджиране.

**2.2. Предварителни изисквания**

Учебното съдържание дава възможност да се получат методологически, методически и практически знания в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес. За целта са необходими предварителна теоретична подготовка и практически умения, получени в курсовете по микроикономика, основи на управлението, маркетинг, финанси и др.

**2.3. Използвани методи на преподаване**

***2.3.1 Редовна и задочна форма***

Основни методи на преподаване на лекции – презентации, демонстрации.

Основни методи на преподаване на семинарни занятия – казуси, демонстрации, ролеви игри, учене чрез преживяване, проекти и др.

***2.3.2 Дистанционна форма***

В представянето на учебното съдържание е предвидено използването на учебни материали чрез синхронни и асинхронни лекции. За затвърждаване на придобитите знания е необходимо on-line решаването на поставени задания и тестове. Апробирането на теоретично представените проблеми следва да се осъществи чрез представяне на индивидуални семестриални задания в on-line платформа.

**2.4. Очаквани резултати**

Знания:

• притежава разширени и задълбочени теоретични и фактологични знания в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес, включително свързани с най-новите постижения;

• самостоятелно интерпретира придобитите знания в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес, като ги свързва с прилагането на факти и чрез критично възприемане, разбиране и изразяване на теории, концепции и принципи.

Умения:

• владее методи и средства в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес, позволяващи решаване на сложни задачи, свързани с разработването и реализирането на хотелиерски и ресторантьорски продукти, с организацията и управлението на хотелиерската и ресторантьорската дейност и др.;

• прилага логическо мислене и проявява новаторство и творчески подход при решаване на нестандартни задачи в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес.

Компетенции:

 Самостоятелност и отговорност:

• притежава способност за административно управление на сложни професионални дейности в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес;

• поема отговорности при вземане на решения в сложни условия, при влиянието на различни взаимодействащи си и трудно предвидими фактори, влияещи върху планирането, организацията и управлението на хотелиерския и ресторантьорския бизнес.

 Компетентности за учене:

• последователно оценява собствената си квалификация чрез преценка на придобитите до момента знания и умения в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес и планира необходимостта от разширяване и актуализиране на професионалната си квалификация.

 Комуникативни и социални компетентности:

• формулира и излага ясно и разбираемо идеи, проблеми и решения пред специалисти и неспециалисти, свързани с организацията и управлението на хотелиерския и ресторантьорския бизнес;

• изразява отношение и разбиране по въпроси чрез използване на методи, основани на качествени и количествени описания и оценки на хотелиерските и ресторантьорските продукти в туристическото предприятие.

 Професионални компетентности:

• прилага придобитите знания и умения в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес в нови или непознати условия;

• проявява способност да анализира в по-широк или интердисциплинарен кон-текст процеси, събития, връзки и взаимоотношения в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес.

**III. разпространение на дисциплината**

1. Икономически университет - Варна

2. Университет за национално и световно стопанство – София

3. Thames Valley university - Лондон, Великобритания

4. Saxion university - Aпелдоорн, Холандия

5. Hotel institute Montreux - Монтрьо, Швейцария

**IV. Учебно съдържание**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ТемИ** | **Редовна форма на обучение** | **Задочна форма на обучение** | **Дистанционна форма на обучение** |
| **Л** | **У** | **Л** | **У** | **Л** | **У** |
| **Тема I. Хотелиерството и ресторантьорството – основни стопански дейности в туризма** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *Характеристика на хотелиерството като стопанска дейност. Особености на ресторантьорството като стопанска дейност. Възникване и развитие на хотелиерство и ресторантьорство в света и по българските земи.* |
| **Тема II. Хотелиерски и ресторантьорски предприятия** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *Хотелиерски предприятия – същност и съдържание на тяхната дейност.Класификация и категоризация на хотелиерските предприятия. Ресторантьорски заведения – диференциране, типизиране и категоризиране.Хотелиерски и ресторантьорски вериги – основа за глобализация и по-ефективна стопанска дейност.* |
| **Тема III. Хотелиерски и ресторантьорски услуги** | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| *Хотелиерски услуги – същност, значение и видове.Ресторантьорски услуги – същност, съдържание и видове.Системата "ол инклузив" в хотелиерството.* |
| **Тема IV. Организационно-управленска структура на хотелиерското предприятие** | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 |
| *Същност и характеристика на организационно-управленската структура на хотелиерското предприятие.Типове организационно-управленски структури.Организационни звена в структурата на хотелския комплекс.* |
| **Тема V. Персоналът на хотелиерското и ресторантьорското предприятие** | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| *Персоналът на хотелиерското предприятие и особеностите на неговия труд. Изисквания, свързани с подбора на персонала в хотелиерството и ресторантьорството.Атестация на персонала.Обучение и стимулиране на персонала.Оценка на работата на персонала в хотелиерското и ресторантьорското предприятие.Хотелиерският мениджър – функции, задачи и стилове на управление.* |
| **Тема VI. Технологичен цикъл по обслужване на гостите в хотела и ресторанта (guest cycle)** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *Посрещане и настаняване на гостите.Обслужване на гостите по време на техния престой в хотела и ресторанта.Изпращане на гостите от хотела.Особености при обслужването на някои специфични категории гости.Особености и технология на обслужването в семейното хотелиерство.* |
| **Тема VII. Качество и стандартизация в хотелиерството и ресторантьорството** | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 |
| *Същност и специфика на качеството и стандартизацията в сферата на туризма.Системи за управление на качеството на хотелиерското и ресторантьорското обслужване.Разработване на стандарти в хотелиерството и ресторантьорството.Видове стандарти в хотелиерството и ресторантьорството.* |
| **Тема VIII. Иновации в хотелиерството и ресторантьорството** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *Същност и особености на иновациите в хотелиерството и ресторантьорството.Класификация на иновациите в хотелиерството и ресторантьорството.Групиране на иновациите в хотелиерското и ресторантьорскто предприятие.* |
| **Общо:** | **28** | **28** | **14** | **14** | **28** | **28** |

**V. ИЗПОЛЗВАНИ УЧЕБНО-ТЕХНИЧЕСКИ СРЕДСТВА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование на** **Учебно-техническото средство** | **Използвани учебно-технически средства по вид на занятията** |
| **Лекции** | **Семинарни****занятия** |
| 1. Мултимедийни системи за презентиране | X | X  |
| 2. Интернет | X | X  |
| 3. Специализирани програмни продукти: |  |  |
|  3.1   | X | X |

**VI. ПреПОРЪЧИТЕЛНИ МАТЕРИАЛИ И НОРМАТИВНИ ИЗТОЧНИЦИ**

 **6.1. Основна литература**

|  |
| --- |
|  1. Божинова, М, Л. Илиева. Хотелиерство и ресторантьорство. АИ „Ценов”, Свищов, 2015 |
|  2. Дъбева, Т., Г. Луканова. Хотелиерство. „Наука и икономика”, Варна, 2017 |
|  3. Дъбева, Т., Г. Луканова. Ресторантьорство. „Наука и икономика”, ИУ – Варна, 2019 |

 **6.2. Допълнителна литература**

|  |
| --- |
|  1. Кадиева, С. Технология на обслужването в хотела. „Наука и икономика”, Варна, 2010 |
|  2. Hayes, D., Ninemeier, J., Miller, A. Hotel operations management.Boston, Pearson, 2017 |
|  3. Brotherton, B., R. Wood. The SAGE handbook of hospitality management. London, SAGE Publications,2016 |

 **6.3. Нормативни документи**

|  |
| --- |
|  1. Закон за туризма |
|  2. Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения и за реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране на действието и прекратяване на категорията /2015 г./ |

 **6.4. Интернет ресурси**

|  |
| --- |
|  1. Министерство на туризма, https://www.tourism.government.bg/ |
|  2. Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация, https://bgcb.eu/bg/item/blgarska-hotelierska-i-restorantorska-asocziacziya-bhra/ |

Съставил/и/:

|  |
| --- |
|  …………………………………(проф. д-р Марияна Божинова) |
|  …………………………………(доц. д-р Любка Илиева) |

Ръководител катедра:

|  |  |
| --- | --- |
|  …………………………………(проф. д-р Марияна Божинова) |  |