

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, с Решение № 13 от 2018-07-04 г
Приета от КС, с Решение № 20 от 2018-06-25 г

УЧЕБНА ПРОГРАМА

на

Учебна дисциплина

"Хотелиерски и ресторантьорски бизнес"

Код на дисциплината: ФПТБ-КИУТ-М-311

Брой кредити по учебен план: (6)

Код на документа:
УД/УПР-ФПТБ-КИУТ-М-311
Версия:

Образователно-квалификационна степен:

МАГИСТЪР

Форма на обучение:

РЕДОВНА/ЗАДОЧНА/ДИСТАНЦИОННА

Език: **български**

I. 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			
- Присъствен период	42	21	3
- Синхронни и асинхронни онлайн лекции	0	0	39
1.2. Семинарни занятия			
- Присъствен период	14	7	1
- Синхронни и асинхронни онлайн консултации	0	0	13
2. Извънаудиторна заетост (ИАЗ)	94	122	94
2.1. Самостоятелна работа (50% от ИАЗ)	47	61	47
2.2. Академични задания (50% от ИАЗ)	47	61	47
2.2.1. Курсови разработки и проекти	47	61	27
2.2.2. Есета/доклади	0	0	0
2.2.3. Казуси и делови игри	0	0	0
2.2.4. On-line тестови и изпитни модули	0	0	20
Всичко:	150	150	150

Схема за формиране на крайната оценка по дисциплина

Таблица № 2

Критерий	Тежест на критерия (% от комплексната оценка)		
	Редовна форма на обучение	Задочна форма на обучение	Дистанционна форма на обучение
1. Изпълнение на ангажименти през семестъра, в т.ч.:	40	50	50
1.1. Посещение на учебни занятия	10	0	0
1.2. Семестриални контролни	0	35	35
1.3. Академични задания	30	15	15
2. Семестриален изпит Начин на осъществяване: Тест	60	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 ресторантьорските 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 ѝ мениджирание.

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 въведение в туризма, икономика на туризма, право, основи на управлението, маркетинг, финанси и др.

2.3. Използвани методи на преподаване

2.3.1 Редовна и задочна форма

В редовна форма на обучение на студентите се използват ролеви игри, дебати, казуси, презентации.

2.3.2 Дистанционна форма

В дистанционна форма на обучение на студентите се използват презентации, казуси, тестове.

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 контекст 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 - Апелдоорн, 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
Хотелиерството и ресторантьорството - основни стопански дейности в туризма						
Характеристика на хотелиерството като стопанска дейност. Особенности на ресторантьорството като стопанска дейност. Възникване и развитие на хотелиерство и ресторантьорство в света и по българските земи.	4.00	1.00	2.00	0.50	0.50	0.00
Хотелиерски и ресторантьорски предприятия						
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.	6.00	1.00	3.00	0.50	0.50	0.00
Хотелиерски и ресторантьорски услуги						
Хотелиерски услуги – същност, значение и видове. Ресторантьорски услуги – същност, съдържание и видове. Системата "Ол инклузив" в хотелиерството.	6.00	2.00	3.00	1.00	1.00	0.50
Организационно-управленска структура на хотелиерското предприятие						
Същност и характеристика на организационно-управленската структура на хотелиерското предприятие. Типове организационно-управленски структури. Организационни звена в структурата на хотелския комплекс.	5.00	2.00	3.00	1.00	1.00	0.00
Персоналът на хотелиерското и ресторантьорското предприятие						
Персоналът на хотелиерското предприятие и особеностите на неговия труд. Изисквания, свързани с подбора на персонала в хотелиерството и ресторантьорството. Атестація 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.	5.00	2.00	3.00	1.00	0.50	0.00

Теми	Редовна форма на обучение		Задочна форма на обучение		Дистанционна форма на обучение	
	Л	У	Л	У	Л	У
Технологичен цикъл по обслужване на гостите в хотела и ресторанта (guest cycle)						
Посрещане и настаняване на гостите. Обслужване на гостите по време на техния престой в хотела и ресторанта. Изпращане на гостите от хотела. Особенности при обслужването на някои специфични категории гости. Особенности и технология на обслужването в семейното хотелиерство.	6.00	2.00	3.00	1.00	1.00	0.50
Качество и стандартизация в хотелиерството и ресторантьорството						
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.	5.00	2.00	2.00	1.00	0.50	0.00
Иновации в хотелиерството и ресторантьорството						
Същност и особености на иновациите в хотелиерството и ресторантьорството. Класификация на иновациите в хотелиерството и ресторантьорството. Групиране на иновациите в хотелиерското и ресторантьорското предприятие.	5.00	2.00	2.00	1.00	0.00	0.00
Общо:	42	14	21	7	5	1

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	
2. Интернет	X	X
3. Специализирани програмни продукти:		

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. Ресторантьорство. „Наука и икономика“, ИУ – Варна, 2011
3. Кадиева, С. Технология на обслужването в хотела. „Наука и икономика“, Варна, 2010
4. Рибов, М. и кол. Ресторантьорство и хотелиерство. Тракия-М, С., 2007

6.2. Допълнителна литература

1. Дъбева, Т. Хотелиерски и ресторантьорски франчайзинг. „Наука и икономика“, Варна, 2013
2. Иванов, Ст., Вл. Жечев. Маркетинг в хотелиерството. Зангадор, Варна, 2011
3. Кнышова, Е. и Белозерова, Ю. Менеджмент гостеприимства. „Форум“, Москва, 2013

4. Кусков, А. Гостиничное дело. Москва, 2014
5. Alon, I. Franchising globally – innovation, learning, and imitation. New York, Palgrave Macmillan, 2010.
6. Brotherton, B., R. Wood. The SAGE handbook of hospitality management. London, SAGE Publications, 2008.

6.3. Нормативни документи

1. Закон за туризма
2. Закон за защита на конкуренцията
3. Закон за марките и географските обозначения
4. 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./
5. Търговски закон

6.4. Интернет ресурси

1. Българска франчайзингова асоциация
2. Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация
3. Комисия за защита на конкуренцията
4. Комисия за защита на потребителите
5. Министерство на икономиката
6. Министерство на туризма
7. www.bn./statistics
8. www.economist.com
9. www.econ.bg/analysis
10. www.franchising.bg
11. www.franchise-economics.com
12. www.eff-franchise.com

Съставил/и/:
(Проф. д-р Марияна Божинова)

.....
(Ас. д-р Павлин Павлов)

Ръководител катедра:
проф. д-р Марияна Божинова