

**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**  
**СТОПАНСКА АКАДЕМИЯ "Д.А.ЦЕНОВ" - СВИЩОВ**

<b>Факултет</b> <b>"Производствен и търговски бизнес"</b>	<b>Катедра</b> <b>"Икономика и управление на туризма"</b>
--	--

**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
<b>1. Аудиторна заетост (АЗ)</b>	<b>56</b>	<b>28</b>	<b>56</b>
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
<b>2. Извънаудиторна заетост (ИАЗ)</b>	<b>94</b>	<b>122</b>	<b>94</b>
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
<b>Всичко:</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>

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
<b>1. Изпълнение на ангажименти през семестъра, в т.ч.:</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
1.1. Посещение на учебни занятия	10	0	0
1.2. Семестриални контролни	0	35	35
1.3. Академични задания	30	15	15
<b>2. Семестриален изпит</b> Начин на осъществяване: Тест	60	50	50
<b>Общо за дисциплината:</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## **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
<b>Хотелиерството и ресторантьорството - основни стопански дейности в туризма</b>						
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.	4.00	1.00	2.00	0.50	0.50	0.00
<b>Хотелиерски и ресторантьорски предприятия</b>						
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
<b>Хотелиерски и ресторантьорски услуги</b>						
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
<b>Организационно-управленска структура на хотелиерското предприятие</b>						
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
<b>Персоналът на хотелиерското и ресторантьорското предприятие</b>						
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.	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
<b>Технологичен цикъл по обслужване на гостите в хотела и ресторанта (guest cycle)</b>						
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
<b>Качество и стандартизация в хотелиерството и ресторантьорството</b>						
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
<b>Иновации в хотелиерството и ресторантьорството</b>						
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
<b>Общо:</b>	<b>42</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

## 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](http://www.bn./statistics)
8. [www.economist.com](http://www.economist.com)
9. [www.econ.bg/analysis](http://www.econ.bg/analysis)
10. [www.franchising.bg](http://www.franchising.bg)
11. [www.franchise-economics.com](http://www.franchise-economics.com)
12. [www.eff-franchise.com](http://www.eff-franchise.com)

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

.....  
(Ас. д-р Павлин Павлов)

Ръководител катедра: .....  
проф. д-р Марияна Божинова