

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
ФАКУЛТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ“
КАТЕДРА „ИКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТУРИЗМА“

Приета от ФС (протокол № 12/ 29.04.2024 г.)

Приета от КС (протокол № 8/ 16.04.2024 г.)

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Добрин Добрев)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „ФРАНЧАЙЗИНГ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО“

ЗА СПЕЦ: „Международен туристически бизнес“;

ОКС „магистър“ – задочно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 за СС и СНУ, 6 за ДНДО и СПН

СЕМЕСТЪР: 9 за СС и СНУ, 11 за ДНДО и СПН

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 240 ч.; в т.ч. аудиторна 38 ч.

КРЕДИТИ: 8

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:	
т.ч.	
• ЛЕКЦИИ	23
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	202

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Георгина Луканова)

2.
(проф. д-р Стоян Маринов)

Ръководител катедра:
„Икономика и организация на туризма“ (доц. д-р Георгина Луканова)

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината запознава магистрите с някои съвременни форми на организация и управление на хотелиерската и ресторантьорска суперструктура и продукт. Тя задълбочава специализираните научни познания в посочената област. Акцентът е върху най-разпространените в практиката варианти- франчайзинг, договори за управление и дялове ваканционно време (тайм-шеър). Магистрите получават познания в детайли за техните особености, механизъм на присъединяване, предимства и недостатъци за участващите страни, проблеми и съвременни тенденции. Изграждат се умения за приложение-то на франчайзинга, договорите за управление и дяловете ваканционно време в хотелиерските и ресторантьорски комплекси и вериги. Специално внимание се отделя на обектите на интелектуална собственост в туризма, които се търгуват при изучаваните форми на договаряне. Всичко това изгражда в бъдещите мениджъри умения за оценка и прилагане в практиката на получените познания, което е основа за ефективен мениджмънт в хотелиерството и ресторантьорството. В хода на обучение по дисциплината, на базата на теоретичните знания, получени по дисциплината „Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството“ и решаването на практически казуси и задачи студентите имат възможност да придобият редица компетентности, най-значимите от които са:

- Личностна – формира умения за решаване на реално съществуващи проблеми, умения за планиране на задачи, умения за организиране на собствената работа, умения за справяне с конфликти.
- Цифрова – формира знания и умения за работа с ERP софтуер, създаване на презентации, работа с електронни таблици, способност за търсене и намиране на релевантна информация, работа с бази от данни и пр.
- Предприемаческа – формира способност за критично мислене, управленски умения и умения за работа в екип, осведоменост за социално-икономически тенденции и способност за диагностика, упоритост, работоспособност, гъвкавост, отговорност, социална ангажираност, психическа устойчивост.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
1.	Бранд и брандинг в хотелиерството и ресторантьорството
1.1	Особености на бранда и брандинга в хотелиерството
1.2.	Особености на бранда и брандинга в ресторантьорството
2.	Същност и видове франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството
2.1.	Дефиниране и значение на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството
2.2.	Същност и особености на франчайзинговите договори в хотелиерството и ресторантьорството
2.3.	Основни видове франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството. Международен франчайзинг.
3.	Особености на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството
3.1.	Предимства и недостатъци на договарянето за франчайзодателя
3.2.	Предимства и недостатъци на договарянето за франчайзополучателя
3.3.	Съвременни изменения на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството
4.	Приложение на франчайзинга в българските хотелиерство и ресторантьорство
4.1.	Анализ и оценка на приложението на франчайзинга в българските хотелиерство и ресторантьорство

4.2.	Възможности за приложение на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството на България
5.	Договори за управление в хотелиерството и ресторантьорството
5.1.	Същност и особености на договорите за управление в хотелиерството и ресторантьорството
5.2.	Съвременни изменения и приложение на договорите за управление в хотелиерството и ресторантьорството
6.	Тайм шеър в хотелиерството
6.1.	Същност и развитие на тайм шеър
6.2.	Особености на договарянето при тайм шеър и съвременни изменения
6.3.	Приложение на тайм шеър в българското хотелиерство

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА ¹	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Казус	1	50
1.2.	Курсов проект	1	72
Общо за семестриалното оценяване:		2	122
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит	1	80
Общо за сесийното оценяване:		1	80
Общо за всички форми на контрол:		3	202

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2014). *Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството*. Варна: Наука и икономика.
2. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2017). *Хотелиерство*. Варна: Наука и икономика.
3. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2019). *Ресторантьорство*. Варна: Наука и икономика.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. *Договор за франчайзинг (Сборник)*. (2020). София: Изд. комплекс УНСС.

¹ При дисциплини, които завършват с текуща оценка се попълва само т. 1 Семестриално оценяване, съгласно чл.21, ал. 2 от Правилника за оценяване на знанията, уменията и компетентностите на студентите в Икономически университет – Варна.