

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №/ дата): 12/25.04.2024 г

Приета от КС (протокол №/ дата): 10/22.04.2024 г

УТВЪРЖДАВАМ:

Директор:
(проф.д-р Велина Казанджиева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “ДИГИТАЛНИ ТЕХНОЛОГИИ В ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ”;

ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“ – редовно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: трети; СЕМЕСТЪР: шести;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч.; в т.ч. аудиторна 15 ч.

КРЕДИТИ: 4

РАБОТЕН ЕЗИК: български

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ: т. ч. ● ЛЕКЦИИ ● УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	1
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	105	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Генка Рафаилова)
2.
(д-р Стефка Петрова)

Ръководител катедра:
„Туризм“ (доц.д-р Станислав Пляков)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплина „Дигитални технологии в хотела и ресторанта“ е практическа дисциплина за специалността „Мениджмънт на хотели и ресторанти“ в професионално направление „Туризм“.

Тя има за цел да формира практически умения у студентите в областта на дигиталните технологии, които намират приложение в хотелиерството и ресторантьорството. В съвременните условия на дигитализация на икономиката и обществото, компетенциите за използване на информационните и комуникационни технологии дават конкурентни предимства, както за отделната личност, така и за бизнеса, в който се използват. Акцентът е поставен върху два широко използвания продукт за автоматизация на ресторантьорски и хотелиерски дейности.

Дисциплината запознава със същността на процеса на дигитализацията в хотелиерството и ресторантьорството. Разглеждат се същността и характеристиките на съвременните системи за управление на резервации, изясняват се функциите и приложението им.

Обучението по дисциплината дава възможност на студентите да отговорят на съвременните изисквания към персонала в ресторантски и/или хотелиерски бизнес.

Придобитите практически умения могат да бъдат приложени от студентите още по време на следването им при провеждане на ежегодните практически обучения (летен производствен стаж). Тези знания и умения ще подпомогнат ефективната работа на завършилите студенти при тяхната реализация на мениджърски позиции в съответните сфери на туризма.

В хода на обучение се прилагат и развиват следните ключови компетентности, съгласно препоръката на Съвета на Европейския съюз от 22 май 2018 г, а именно:

- Цифрова компетентност – група 4. Познаване на възможностите и ограниченията на компютърните технологии (КТ); разбиране на принципите и логиката в основата на КТ; способност за създаване и ползване на програми и цифрово съдържание.

- Личностна компетентност – група 5. Способност за прилагане на разнообразни комуникационни подходи и инструменти, които са адаптирани към контекста на взаимодействие. Придобиване на умения за решаване на реално съществуващи проблеми, за планиране на задачи, за организиране на собствената работа и справяне с конфликти.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ По ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СУ	ЛУ
ТЕМА 1. ДИГИТАЛИЗАЦИЯ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО				
1.1.	Същност и роля на дигитализацията за развитието на туризма		1	
1.2.	Тенденции в дигитализацията в туризма			
1.3.	Успешни практики в дигитализацията в туризма			
ТЕМА 2. СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РЕЗЕРВАЦИИТЕ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО				
2.1.	Същност, ключови характеристики и функции		2	
2.2.	Създаване и управление на резервации, управление на база данни за клиенти			
2.3.	Договори, счетоводни документи и документооборот			
2.4.	Успешни практики			

ТЕМА 3. BACK OFFICE НА ПРОГРАМЕН ПРОДУКТ ЗА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ				
3.1.	Въвеждане на продукти и артикули	3		
3.2.	Създаване на рецепти			
3.3.	Заявка за доставка на продукти			
3.4.	Доставка и вписване на доставени стоки/продукти в склад			
3.5.	Производство на продукция (по създадена рецепта и с доставени продукти)			
3.6.	Ревизия на склад и бракуване на стоки/продукти			
3.7.	Извеждане и експорт на справки за доставки, наличности на стоки и за извършени продажби			
ТЕМА 4. POS МОДУЛ (ПРОДАЖБИ) НА ПРОГРАМЕН ПРОДУКТ ЗА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ				
4.1.	Вземане на поръчки (обслужване на клиенти)	3		
4.2.	Анулиране на поръчка / част от поръчка			
4.3.	Разделяне/обединяване на поръчка			
4.4.	Приключване на сметка (плащане)			
ТЕМА 5. ПРОГРАМЕН ПРОДУКТ ЗА ХОТЕЛ - административни функции				
5.1.	Администриране на стаи (типове, инвентар) и хотелски удобства	3		
5.2.	Създаване и управление на туристически пакети			
5.3.	Администриране на цени на услуги			
5.4.	Създаване и управление на ценови листи, ценови отстъпки			
5.5.	Индивидуализиране на цени и пакети по възрастови групи			
ТЕМА 6. ПРОГРАМЕН ПРОДУКТ ЗА ХОТЕЛ - дейности на рецепция				
6.1.	Резервация на стаи	3		
6.2.	Настаняване на гости при пристигане			
6.3.	Анулиране на резервации			
6.4.	Ползване на допълнителни услуги			
6.5.	Плащане на ползвани услуги			
6.6.	Напускане на стая			
	ОБЩО:			15

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Домашна работа	1	15
1.2.	Контролна работа	1	15
1.3.	Курсов проект	1	15
Общо за семестриален контрол:		3	45
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит – решаване на практическа задача в програмен продукт за хотел (50%)	1	30
2.2.	Изпит – решаване на практическа задача в програмен продукт за заведения за хранене (50%)	1	30
Общо за сесиен контрол:		2	60

	Общо за всички форми на контрол:	5	105
--	---	----------	------------

IV. ЛИТЕРАТУРА:

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Benckendorff, Pierre, Zheng Xiang, Pauline Sheldon (2019) Tourism Information Technology, 3rd Edition, CABI
2. Tajeddini, Kayhan, Vanessa Ratten, Thorsten Merkle, (2019) Tourism, Hospitality and Digital Transformation – Strategic Management Aspects, Routledge

ДОПЪЛНИТЕЛНА (ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Microinvest Hotel Pro - ръководство (онлайн)
2. HYPE - демо презентация и обучителни видеа (онлайн)