

**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“ – редовно 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 75 ч.**

**КРЕДИТИ: 8**

**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	45	3
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	165	-

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

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>Тема 1. Бранд и брандинг в хотелиерството и ресторантьорството</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
1.1.	Особености на бранда и брандинга в хотелиерството	3	2	
1.2.	Особености на бранда и брандинга в ресторантьорството	3	2	
<b>Тема 2. Същност и видове франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	
2.1.	Дефиниране и значение на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството	2	2	
2.2.	Същност и особености на франчайзинговите договори в хотелиерството и ресторантьорството	4	2	
2.3.	Основни видове франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството. Международен франчайзинг.	4	2	
<b>Тема 3. Особенности на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	
3.1.	Предимства и недостатъци на договарянето за франчайзодателя	4	2	
3.2.	Предимства и недостатъци на договарянето за франчайзополу-	4	2	

	чателя			
3.3.	Съвременни изменения на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството	2	2	
<b>Тема 4. Приложение на франчайзинга в българските хотелиерство и ресторантьорство</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
4.1.	Анализ и оценка на приложението на франчайзинга в българските хотелиерство и ресторантьорство	3	2	
4.2.	Възможности за приложение на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството на България	3	2	
<b>Тема 5. Договори за управление в хотелиерството и ресторантьорството</b>		<b>7</b>	<b>4</b>	
5.1.	Същност и особености на договорите за управление в хотелиерството и ресторантьорството	4	2	
5.2.	Съвременни изменения и приложение на договорите за управление в хотелиерството и ресторантьорството	3	2	
<b>Тема 6. Тайм шеър в хотелиерството</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
6.1.	Същност и развитие на тайм шеър	2	2	
6.2.	Особености на договарянето при тайм шеър и съвременни изменения	2	2	
6.3.	Приложение на тайм шеър в българското хотелиерство	2	2	
<b>Общо:</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	

### III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА <sup>1</sup>	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриално оценяване</b>		
1.1.	Тест	1	20
1.2.	Курсов проект	1	65
<b>Общо за семестриалното оценяване:</b>		<b>2</b>	<b>85</b>
<b>2.</b>	<b>Сесийно оценяване</b>		
2.1.	Изпит	1	80
<b>Общо за сесийното оценяване:</b>		<b>1</b>	<b>80</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>3</b>	<b>165</b>

<sup>1</sup> 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.

#### **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.