

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА**  
**СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ**  
**КАТЕДРА „ИКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ТЪРГОВИЯТА“**

---

---

Приета от ФС (протокол №/ дата):

Приета от КС (протокол №6/28.02.2020 г.):

**УТВЪРЖДАВАМ:**

Декан:

(Доц. д-р Д. Златева)

**У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А**

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО“;

ЗА СПЕЦ: „Икономика и търговия“; ОКС „бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 4; СЕМЕСТЪР: 7;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.

КРЕДИТИ: 6

**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	30	2
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	120	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Д. Желязкова)

2. ....  
(гл. ас. д-р Д. Гроздева)

Ръководител катедра: .....

„Икономика и управление на търговията“ (доц. д-р В. Димитрова)

## I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплина “Хотелиерство и ресторантьорство” е предназначена за обучение на студентите от специалност “Икономика и търговия” за придобиване на образователно-квалификационна степен “Бакалавър”.

Понятията “Хотелиерство” и “Ресторантьорство” са събирателни и включват стопанската и социалната дейност на всички видове и форми на собственост места за настаняване и заведения за хранене, отдиш и развлечения, което съответства на европейските и световните стандарти при характеристиката и развитието на тези важни стопански и социални дейности.

Проблемите на хотелиерството и ресторантьорството се изучават обединено в една обща учебна дисциплина. Това обективно е породено от обстоятелството, че хотелиерството и ресторантьорството са основните икономически структури на туризма и те заедно формират общата оферта на рецептивния туризъм у нас. Затова студентите като бъдещи собственици и мениджъри във всички равнища на бизнеса имат потребност от широки и задълбочени знания за всички видове и форми на хотелиерския и ресторантьорския бизнес. Получените знания и умения ще подпомогнат и учебно-изследователската работа на студентите.

Съдържанието на учебния материал е обобщено в учебната програма чрез предложените тематични единици и подтеми, оформени в логическа последователност.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>ТЕМА 1. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
1.1	Същност, развитие и особености на хотелиерството			
1.2	Видове средства за подслон и места за настаняване			
1.3	Хотелиерски вериги			
1.4	Съвременни тенденции в развитието на хотелиерството			
<b>ТЕМА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
2.1	Същност и особености на ресторантьорството.			
2.2	Основни функции на ресторантьорството.			
2.3	Ресторантьорски услуги			
2.4	Класификация и видове заведения за хранене и развлечения.			
2.5	Ресторантьорски вериги.			
2.6	Съвременни тенденции в развитието на ресторантьорството			
<b>ТЕМА 3. ДЪРЖАВНО РЕГУЛИРАНЕ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
3.1	Същност и необходимост от държавно регулиране			
3.2	Държавно регулиране на хотелиерството			
3.3	Държавно регулиране на ресторантьорството			
<b>ТЕМА 4. ХОТЕЛИЕРСКИ И РЕСТОРАНТЬОРСКИ ПРОДУКТ</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
4.1	Същност и особености на хотелиерския и ресторантьорския продукт			
4.2	Съдържание и структура на продукта			
4.3	Видове хотелиерски и ресторантьорски продукт			
4.4	Конкуренетоспособност на хотелиерския и ресторантьорския			

	продукт			
<b>ТЕМА 5. ХОТЕЛИЕРСКО ОБСЛУЖВАНЕ</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
5.1.	Същност, фактори и технологична схема на хотелиерското обслужване			
5.2.	Организация на продажбите и резервациите			
5.3.	Организация и роля на “фронт офиса” и рецепцията			
5.4.	Организация на обслужването в хотелското домакинство			
5.5.	Предоставяне на допълнителни хотелиерски услуги			
5.6.	Форми на разплащане с хотелските гости			
<b>ТЕМА 6. КУЛИНАРНО ПРОИЗВОДСТВО</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
6.1	Същност и особености на кулинарното производство			
6.2	Оперативно планиране на кулинарното производство			
6.3	Рационални форми на кулинарно производство			
6.4	Основни методи за съхраняване на кулинарната продукция			
<b>ТЕМА 7. КАЧЕСТВО НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
7.1	Същност и характерни особености на качеството на кулинарната продукция			
7.2	Показатели за оценка на качеството			
7.3	Методи за определяне на качеството			
7.4	Основни насоки за подобряване на качеството на кулинарната продукция			
<b>ТЕМА 8. РЕСТОРАНТЪОРСКО ОБСЛУЖВАНЕ</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
8.1	Същност, елементи и фактори на ресторантьорското обслужване			
8.2	Сервитьорско обслужване			
8.3	Организация на самообслужването и на баровото обслужване			
8.4	Обслужване на банкети, приеми и делови срещи			
8.5	Специфични форми и технологии на ресторантьорско обслужване			
<b>ТЕМА 9. ПРИХОДИ ОТ ПРОДАЖБИ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
9.1	Същност, състав и структура на продажбите в хотелиерството			
9.2	Същност, състав, структура и особености на продажбите в ресторантьорството			
9.3	Насоки за увеличаване на приходите от продажби в хотелиерството и ресторантьорството			
<b>ТЕМА 10. ЦЕНООБРАЗУВАНЕ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
10.1	Същност и роля на цените в хотелиерството и ресторантьорството			
10.2	Особености и методи за образуване на цените на хотелиерските услуги			
10.3	Видове цени на хотелиерските услуги			
10.4	Предпоставки и методи за образуване на цените на кулинарната продукция и готовите стоки в ресторантьорството			
10.5	Ценообразуване на допълнителните услуги в ресторантьорството			
<b>Общо:</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	

**III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Курсов проект	<b>1</b>	60
1.2.	Тест	<b>1</b>	10
1.3.	Литературен обзор	<b>1</b>	10
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>3</b>	<b>80</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит (класически писмен изпит)	<b>1</b>	40
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>40</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>4</b>	<b>120</b>

**IV. ЛИТЕРАТУРА****ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Янев, Р. За ефективно хотелиерство. Бургас: Диамант, 2018.
2. Тодоров, Д. Ресторантьорство. София: МАТКОМ, 2019.
3. Закон за туризма, ДВ, бр. 56 от 7.06.2002 г., актуални изменения и допълнения.

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Воденска, М. и М. Ушева, Гостоприемство в туристическата индустрия. София: МАТКОМ, 2019.
2. Кадиева, Сн. Технология на обслужването в хотела. Варна: Наука и икономика, 2015.
3. Тодоров, Д. Предприемачество и хотелски мениджмънт. София: МАТКОМ, 2017.
4. Христова, Я. Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето. Варна: Наука и икономика, 2014.

Февруари, 2020 г.  
ДЖ/ДГ