

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: „ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО“

ЗА СПЕЦ: „Международен туристически бизнес“;

ОКС „магистър“ – задочно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 за СНУ, 6 за ДНДО

СЕМЕСТЪР: 9 за СНУ, 11 за ДНДО

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 210 ч.; в т.ч. аудиторна 30 ч.

КРЕДИТИ: 7

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:	30
т.ч.	
• ЛЕКЦИИ	15
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	180

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Георгина Луканова)

2.
(гл. ас. д-р Галина Илиева)

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

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината е предназначена за магистри, завършили различни от Туризм бакалавърски програми. Затова целта на обучението е да се получат специализирани познания за двете основни туристически дейности – хотелиерство и ресторантьорство, както от теоретична гледна точка, така и от приложна. Разглеждат се същността и особеностите на хотелиерството и ресторантьорството в системата на туризма и при взаимодействието с околната среда. Изследват се структурата, комерсиализацията и съвременните тенденции в хотелиерския, респективно ресторантьорския продукт и търсене. Анализира се суперструктурата на двете дейности, класификацията, категоризацията и основните видове заведения за пребиваване и хранене. Изтъкват се особеностите в устройството, оборудването и обзавеждането на хотелиерските и ресторантьорските обекти. Студентите се запознават с характеристиките, представителите и съвременните изменения в двата основни типа хотелиерски и ресторантьорски вериги – интегрираните и маркетинговите консорциуми. Специално внимание се отделя на икономическите аспекти на разглежданите дейности. Наред с получените знания, студентите придобиват умения за решаване на реални практически казуси в посочените сектори и на тази база придобиват и развиват ключови 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.	Същност и особености на хотелиерството и ресторантьорството като основни туристически дейности
1.1	Особености на хотелиерството
1.2	Особености на ресторантьорството
1.3	История на хотелиерството
1.4	История на ресторантьорството
2.	Хотелиерско и ресторантьорско търсене
2.1	Особености на хотелиерското търсене
2.2	Особености на ресторантьорското търсене
3.	Хотелиерски и ресторантьорски продукт
3.1	Структура и комерсиализация на хотелиерския продукт
3.2	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт
4.	Суперструктура на хотелиерството и ресторантьорството
4.1	Същност и особености на хотелиерската и ресторантьорската суперструктура
4.2	Класификация на заведенията за пребиваване и заведенията за хранене
4.3	Категоризация на заведенията за пребиваване и заведенията за хранене
5.	Основни видове заведения за пребиваване и заведения за хранене
5.1	Хотели и мотели

5.2.	Къмпинги и ваканционни селища
	Класически заведения за хранене
	Съвременни заведения за хранене
6.	Устройство и оборудване на заведенията за пребиваване и заведенията за хранене
6.1.	Устройство и оборудване на заведенията за пребиваване
6.2.	Устройство и оборудване на заведенията за хранене
7.	Икономика на хотелиерството и ресторантьорството
7.1.	Разходи и приходи в хотелиерството и ресторантьорството
7.2.	Ценообразуване и ефективност в хотелиерството и ресторантьорството

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА ¹	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Казус	2	100
1.2.	Курсов проект	1	80
Общо за семестриалното оценяване:		3	180
2.	Сесийно оценяване		
2.1.			
Общо за сесийното оценяване:			
Общо за всички форми на контрол:		3	180

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2017). *Хотелиерство*. Варна: Наука и икономика.
2. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2019). *Ресторантьорство*. Варна: Наука и икономика.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дъбева, Т. и к-в.(2019). *Иновативни технологии в българското хотелиерство*. Варна: Наука и икономика
2. Ръдърфорд, Д., О'Фалън, М. (2011). *Хотелски мениджмънт. Управление и функциониране на хотела*. София: Лик.

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.