

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

---

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

**УТВЪРЖДАВАМ:**

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

**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“ – дистанционно 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 15 ч.**

**КРЕДИТИ: 8**

**РАБОТЕН ЕЗИК: български**

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН**

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	<b>15</b>
В т.ч.:	
• ЛЕКЦИИ	<b>9</b>
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	<b>6</b>
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	<b>225</b>

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**

<b>№. по ред</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ</b>
<b>1.</b>	<b>Бранд и брандинг в хотелиерството и ресторантьорството</b>
1.1	Особености на бранда и брандинга в хотелиерството
1.2.	Особености на бранда и брандинга в ресторантьорството
<b>2.</b>	<b>Същност и видове франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството</b>
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.
<b>3.</b>	<b>Особености на франчайзинга в хотелиерството и ресторантьорството</b>
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
<b>4.</b>	<b>Приложение на франчайзинга в българските хотелиерство и ресторантьорство</b>
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
<b>5.</b>	<b>Договори за управление в хотелиерството и ресторантьорството</b>
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
<b>6.</b>	<b>Тайм шеър в хотелиерството</b>
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. МЕТОДИ НА ПОДГОТОВКА И ПРОВЕЖДАНЕ НА ОБУЧЕНИЕ<sup>1</sup>**

Подготовката и провеждане на обучението по дисциплината „Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството“, дистанционна форма, се осъществява през платформата за електронно обучение eLearn, достъпна от сайта на Икономически университет – Варна и използването на учебни ресурси и дейности, както следва:

- лекционни теми в съответствие с учебната програма по дисциплината, налични в електронния курс по дисциплината „Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството“ в eLearn;
- упражнения към съответната тема, налични в електронния курс по дисциплината „Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството“ в eLearn;
- тестови въпроси към съответната тема, налични в електронния курс по дисциплината „Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството“ в eLearn;
- допълнителни материали, налични в електронния курс по дисциплината „Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството“ в eLearn;
- решаване на казуси, практически задачи и изготвяне на курсов проект през дейност „Задание“ в eLearn.

<sup>1</sup> Методите за подготовка и провеждане на обучение се представят в съответствие с утвърдената Инструкция за разработване на учебна програма за дисциплина в дистанционна форма на обучение на Икономически университет – Варна.

#### IV. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА <sup>2</sup>	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриално оценяване</b>		
1.1.	Казус	1	60
1.2.	Курсов проект	1	85
	<b>Общо за семестриалното оценяване:</b>	<b>2</b>	<b>145</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>225</b>

#### V. ЛИТЕРАТУРА

##### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

1. Електронни учебни материали по дисциплината „Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството“, качени в платформата за електронно и дистанционно обучение на ИУ – Варна.
2. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2014). *Франчайзинг в хотелиерството и ресторантьорството*. Варна: Наука и икономика.
3. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2017). *Хотелиерство*. Варна: Наука и икономика.
4. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2019). *Ресторантьорство*. Варна: Наука и икономика.

##### **ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

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

<sup>2</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.