

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

Приета от ФС (протокол №11 / 25.04.2024 г.)

Приета от КС (протокол №11 / 08.04.2024 г.)

УТВЪРЖДАВАМ:

Декан:

(доц. д-р Денка 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“ – редовно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 6;

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.
(ас. Д. Кирова)

Ръководител катедра:
„Икономика и управление на търговията и услугите“ (доц. д-р М. Стоянов)

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, отход 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.

Предвидените форми за текущ контрол по дисциплината (разработване на курсов проект по актуални проблеми на хотелиерството и ресторантьорството, мултимедийно представяне на курсовия проект с помощта на презентация, разработена под PowerPoint или друг софтуерен продукт, решаване на тест) позволят на студентите да разширят своите **цифрови и предприемачески компетентности**, както и да подобрят **личностната си компетентност**.

Интердисциплинарният подход е широко застъпен предвид факта, че дисциплината включва познания от две предметни области, а именно хотелиерство и ресторантьорство и тяхното представяне през призмата на икономическите, организационните и юридическите аспекти на тези стопански дейности.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
ТЕМА 1. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО		4	4	
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			
ТЕМА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО		3	3	
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			
ТЕМА 3. ДЪРЖАВНО РЕГУЛИРАНЕ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО		4	4	
3.1	Същност и необходимост от държавно регулиране			
3.2	Държавно регулиране на хотелиерството			
3.3	Държавно регулиране на ресторантьорството			

ТЕМА 4. ХОТЕЛИЕРСКИ И РЕСТОРАНТЪОРСКИ ПРОДУКТ		3	3	
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	Конкурентоспособност на хотелиерския и ресторантьорския продукт			
ТЕМА 5. ХОТЕЛИЕРСКО ОБСЛУЖВАНЕ		3	3	
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			
ТЕМА 6. КУЛИНАРНО ПРОИЗВОДСТВО		2	2	
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			
ТЕМА 7. КАЧЕСТВО НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ		2	2	
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			
ТЕМА 8. РЕСТОРАНТЪОРСКО ОБСЛУЖВАНЕ		3	3	
8.1	Същност, елементи и фактори на ресторантьорското обслужване			
8.2	Сервитърско 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			
ТЕМА 9. ПРИХОДИ ОТ ПРОДАЖБИ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО		3	3	
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			
ТЕМА 10. ЦЕНООБРАЗУВАНЕ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО И РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО		3	3	
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			
Общо:		30	30	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА ¹	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Курсов проект (върху реален бизнес обект)	1	40
1.2.	Презентация на курсовия проект	1	30
1.3.	Тест	1	10
Общо за семестриалното оценяване:		3	80
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит (тест с отворени, затворени или смесени въпроси)	1	40
Общо за сесийното оценяване:		1	40
Общо за всички форми на контрол:		4	120

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2017). Хотелиерство. Варна: Наука и икономика.
2. Тодоров, Д. (2019). Ресторантьорство. София: МАТКОМ.
3. Закон за туризма, ДВ, бр. 56 от 7.06.2002 г., актуални изменения и допълнения.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Воденска, М., Ушева, М. (2019). Гостоприемство в туристическата индустрия. София: МАТКОМ.
2. Дъбева, Т. и колектив (2019). Иновативни технологии в българското хотелиерство. Монография, библиотека „Проф. Цани Калянджиев“, кн. 60, Варна: Наука и икономика.
3. Кадиева, Сн. (2015). Технология на обслужването в хотела. Варна: Наука и икономика.
4. Тодоров, Д. (2017). Предприемачество и хотелски мениджмънт. София: МАТКОМ.
5. Христова, Я. (2014). Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето. Варна: Наука и икономика.
6. Янев, Р. (2018). За ефективно хотелиерство. Бургас: Диамант.

Март, 2024 г.
ДЖ/ДК

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.