



Приета от АС (протокол №/ дата): 8/19.03.2020 г.

Приета от СК (протокол №/ дата): 4/12.12.2019 г.

Приета от КС (протокол №/ дата): 4/11.12.2019 г.

**УТВЪРЖДАВАМ:**

**Ректор:**

**(Проф. д-р Е. Станимиров)**

## **КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА**

Специалност **“МЕНИДЖМЪНТ НА ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ”**

Професионално направление 3.9. Туризъм

Професионална квалификация „Туризъм“

Образователно-квалификационна степен **“професионален бакалавър”**

Срок на обучение: 3 години за редовно и задочно обучение

### **I. Основно предназначение на квалификационната характеристика**

Квалификационната характеристика е основа за разработването на учебна документация, отговаряща на изискванията на ЗВО за обучение и подготовка на професионални бакалаври в специалност **“МЕНИДЖМЪНТ НА ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ”** в Колеж по туризъм – Варна. Квалификационната характеристика представя:

- обучението по специалността – съдържание, методи на обучение и оценка;
- професионалните знания, умения и компетенции, които се придобиват в резултат на обучението по специалността
- възможностите за реализация след придобивана на професионалната квалификация и ОКС „професионален бакалавър“ по специалността.

### **II. Професионални знания и умения**

Обучението по **“Мениджмънт на хотели и ресторанти”** създава специалисти с професионални знания и умения по хотелиерство и ресторантьорство и управленски кадри на низово и средно равнище в съответните сектори. Обучението в специалността дава концептуални основи, специализирани знания и умения по изпълнение и управление на дейности в хотелите и различните места за настаняване, в заведенията за хранене и развлечения, в туристически комплекси и ваканционни селища, фирми с предмет на дейност хранене, развлечения, хотелиерство, туристически пътувания, хазарт и др.



### III. Обучение по специалност “Мениджмънт на хотели и ресторанти”

Курсът на обучение е с продължителност 3 години, в редовна и задочна форма, Обучението включва:

- **теоретична подготовка** – фундаментални дисциплини от стопански и социални науки,
- **специализирани дисциплини** в хотелиерството и ресторантьорството, за туризъм, анимация, информационни системи и дигитални технологии в туризма, за придобиване на умения за комуникации и работа с клиенти, работа в екип и спортна дейност, специализирана подготовка по два чужди езика,
- **практическа подготовка** – семинарни упражнения с работа в реална среда, задължителна практика в базов обект (хотел, ресторант /кухня и търговска зала/, бар и провеждане на специални събития) и летен стаж – два пъти по 45 дена за редовно и 23 дена за задочно обучение.

Студентите в специалност “Мениджмънт на хотели и ресторанти” получават **образователно-квалификационна степен „професионален бакалавър”** след полагане на държавни изпити – комплексен теоретичен, практически по специалността и изпити по първи и втори чужд език.

Обучението се провежда чрез **аудиторни и извънаудиторни занимания**. Аудиторните занимания са лекции, семинарни упражнения и учебни занятия по чужд език. Лекциите се осъществяват чрез традиционни методи, презентации и дискусии по актуални въпроси, вкл. с участие на експерти и представителите на туристическия бизнес и институции, които са важни за развитието на туризма. Семинарните упражнения се осъществяват чрез работа по казуси, ролеви игри, представяне на предварително поставени задачи, вкл. екипна работа и разработване на проекти с практическо приложение, прилагане на практика, в среда близка до реалната, на знания и умения по специализирани дисциплини и др. Учебните занятия по чужд език се провеждат чрез семинарни занятия по специализирани системи за чуждоезиково обучение в туризма и свободното време. Извънаудиторните занимания обхващат учебна практика в обект в туризма, подготовка на курсови работи и реферати, работа по задачи за семинарни упражнения и проекти, търсене, систематизиране и ползване на литература и специализирана информация, подготовка за тестове и изпити, посещения на фирми от сферата на туризма и свободното време и други.

**Оценяването е за работа на студентите през семестър, изпити по чужд език през семестъра и за положен изпит по време на сесията.** Методите за оценка са оценяване на работата на студентите по време семинарни упражнения, на разработени курсови работи и реферати, на изготвени отчети и проекти, оценяване на резултати от тест, специализирани тестове по чужд език и писмено изложение по определена тема.

### IV. Възможности за реализация

След завършване на обучението професионалният бакалавър по “Мениджмънт на хотели и ресторанти” придобива компетенции да изпълнява длъжности като управител на хотел, къмпинг, ваканционно селище, къща за гости, мотел, апарт-хотел, детски и



ученически лагери и комплекси и други видове места за настаняване; управител на ресторант бистро, снек-бар, кафе-бар, дневен, нощен бар и други видове заведения за хранене и развлечения, вкл. като част от верига или група от такива в определен район; фронт-офис мениджър и старши администратор в хотел, салонен управител, главен готвач и мениджър на кухненски блок в ресторант, изпълнителски и ръководен персонал в сектор обслужване на клиентите в туристически фирми, в представителства на хотелиерски и ресторантьорски вериги и др. мениджър екип в атракционни обекти и тематични паркове, във фирми за обслужване на клиенти, на звена в хотел; мениджър в сектор обслужване на клиентите на круизен кораб и други транспортни средства; мениджър екип във фирми за обслужване на клиенти, вкл. онлайн платформи; бизнес-секретар, вкл. в институции и неправителствени организации в сферата на туризма и др.; офис-мениджър и специалист във фирми за недвижима собственост, както и да управлява и развива собствен бизнес в хотелиерството и ресторантьорството.

По-нататъшното развитие и растеж на професионалните бакалаври по **“Мениджмънт на хотели и ресторанти”** в професиите по специалността и в управленската структура изисква от тях повишаване на придобитата квалификация чрез продължаване на обучението им в образователно-квалификационна степен **“магистър”** в същото професионално направление **„Туризм”**.

#### **V. Компетенции, които ще бъдат придобити от студентите при обучение в специалност **„Мениджмънт на хотели и ресторанти”****

Дипломираните професионални бакалаври по **“Мениджмънт на хотели и ресторанти”** придобиват ключови професионални компетенции, които им дават възможност да бъдат успешни предприемачи в туризма и да работят в туристически фирми на различни длъжности и управленски позиции от средно и низово равнище, да ръководят екипи, звена и сектори в туристическите и хотелските комплекси, във фирми, предоставящи храна и напитки и развлечения като познават теоретичните аспекти на туризма, мениджмънта и по-конкретно на хотелиерството и ресторантьорството, притежават знания по маркетинг на туризма и умеят да разработват, оферират, рекламират и да продават туристическите продукти на пазара, да планират, организират и контролират технологичните процеси в хотелиерството и ресторантьорството, умеят да използват информационна и комуникационна техника, технологии и компютърни информационни системи в хотелиерството и ресторантьорството, притежават умения за комуникация на два или три чужди езика за качествено обслужване на клиенти с различна националност, умеят да водят отчетност и счетоводни операции, да анализират и прогнозираят хотелиерската и ресторантьорска дейност, да прилагат правно-нормативната уредба в туризма.

Дата: 2.02.2019 г.      Директор Колеж по туризъм Варна при ИУ-Варна: .....  
/доц.д-р Генка Рафаилова/