

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №/ дата): №6/8.05.2020 г.
Приета от КС (протокол №/ дата): №7/30.04.2020 г.

УТВЪРЖДАВАМ:
Директор:
(доц.д-р Генка Рафаилова)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “Кетъринг и специални събития”;

ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: втори ; СЕМЕСТЪР: трети;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч.; в т.ч. аудиторна 30 ч.

КРЕДИТИ: 4

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	15	1
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	1
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	90	6

Изготвили програмата:

1.
(ас. Желязко Каракакев)
2.
(ас. Николай Николов)

Ръководител катедра:
„Туризм“ (доц.д-р Снежина Кадиева)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната дисциплината „Кетъринг и специални събития“ е свободно- избираема за специалност „МХР“, редовно и задочно обучение и има за цел да даде на студентите от колежа по туризъм знания и умения при планирането, организацията и провеждането на разнообразни събития, съчетани с кетъринг обслужване.

В резултат на проведеното обучение, студентите придобиват знания и умения за организацията на цялостния кетъринг – процес като например изготвяне на различни видове менюта и ценови оферти за провеждане на различни кетъринг - прояви, подреждане и декориране на търговската зала, организиране на обслужването, приключване на събитието.

Тези придобити знания и умения са важна част за развитието на студентите като изпълнителски и ръководни кадри и разширява възможностите за тяхната професионална реализация в различни фирми от кетъринг индустрията, както и в заведения за хранене с кетъринг обслужване.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
1.	Същност възникване и развитие на кетъринга			
1.1.	Същност на кетъринга, развитие в модерния свят	0,5	0,5	1
ТЕМА 2: Видове кетърингови събития		4	4	8
2.1	<i>в зависимост от характера на дейността и потребителските групи</i>			
2.1.1	- кетъринг за организираното хранене	0,5	0,5	1
2.1.2	- кетъринг за промишлеността и търговията	0,5	0,5	1
2.1.3	- кетъринг за транспортните средства	0,5	0,5	1
2.1.4	- кетъринг за други институции и прояви	0,5	0,5	1
2.1.5	- външен кетъринг	0,5	0,5	1
2.2	<i>в зависимост от нуждите, предпочитанията и социалния статус</i>			
2.2.1	- корпоративен кетъринг	0,5	0,5	1
2.2.2	- социален кетъринг	0,5	0,5	1
2.2.3	- авиационен кетъринг	0,5	0,5	1
ТЕМА 3: Транспортни средства, съдове, инвентар, опаковка		3	3	6
3.1	Инвентар, съдове	1	1	2
3,2	Опаковане - транспортиране на кулинарната продукция. Санитарно-хигиенни изисквания при транспортиране и съхранение на кулинарната продукция.	1	1	2
3.3	Транспортиране	1	1	2
ТЕМА 4: Персонал – характеристика и изисквания.		0,5	0,5	1
4.1	Инструктаж на персонала за кетърингово събитие.			

ТЕМА 5: Етапи в организирането на едно събитие		6	6	6
5.1	планиране	2	2	2
5.1.1	Меню			
5.1.2	Ценообразуване			
5.1.3	Допълнителни услуги			
5.1.4	Изготвяне на оферта			
5.1.5	Сключване на договор, реквизити			
5.2	Подготовка на събитието	2	2	2
5.2.1	Подготовка в обекта			
5.2.2	Подготовка на мястото на събитието			
5.3	Провеждане на събитието	1	1	1
5.4	Приключване на събитието	1	1	1
ТЕМА 6: Специфика в обслужването на отделните видове кетъринг		1	1	1
Общо:		15	15	30

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Презентация по предварително поставена задача	1	25
1.2.	Курсов проект	1	35
Общо за семестриален контрол:		2	60
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест)	1	40
2.2.	Практическа задача за демонстриране на умения	1	20
Общо за сесиен контрол:		2	60
Общо за всички форми на контрол:		4	120

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Кръстева, А., П. Петков, Банкети, приеми, кетъринг, изд. Наука и икономика, ИУ, Варна, 2007
- 2.Илиева, К., Организация и планиране на кетърингови събития, изд. Селекта, Бургас, 2012
- 3.Рафаилова, Г., С. Кадиева, Мениджмънт и маркетинг на събитията, изд. Наука и икономика“, Варна, 2020

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Whitehead. J. The Steward's Handbook and Guide to Party Catering, Fb&c Limited, 2018
2. Cracknell,H.L. Practical Professional Catering Management, USA, Cengage Learning, 2002
3. <https://www.bolliereventsgroup.com/bg/blogut/vidove-keturing-subitiya.html>