

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

Приета от ФС (протокол №/ дата):

УТВЪРЖДАВАМ:

Приета от КС (протокол №6/ 28.02.2020 г.):

Декан:

(доц. д-р Д. 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“ – дистанционно обучение
КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 4; СЕМЕСТЪР: 7
ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 12 ч.
КРЕДИТИ: 6
РАБОТЕН ЕЗИК: български език

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	12
В т.ч.:	
• ЛЕКЦИИ	6
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	6
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	168
В т.ч.:	
• ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ КОНСУЛТАЦИИ	6
• САМОПОДГОТОВКА	162

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Д. Желязкова)
2.
(доц. д-р Д. Гроздева)

Ръководител катедра:
„Икономика и управление на търговията“ (доц. д-р В. Димитрова)

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, категории и форми на собственост, средства за подслон, места за настаняване и заведения за хранене, отдих 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.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
ТЕМА 1. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО	
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	
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	
3.1	Същност и необходимост от държавно регулиране
3.2	Държавно регулиране на хотелиерството
3.3	Държавно регулиране на ресторантьорството
ТЕМА 4. ХОТЕЛИЕРСКИ И РЕСТОРАНТЬОРСКИ ПРОДУКТ	

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	
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 заплащане с хотелските гости
ТЕМА 6. КУЛИНАРНО ПРОИЗВОДСТВО	
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	
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. РЕСТОРАНТЬОРСКО ОБСЛУЖВАНЕ	
8.1	Същност, елементи и фактори на ресторантьорското обслужване
8.2	Сервитьорско 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 РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО	
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 РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО	
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

III. МЕТОДИ НА ПОДГОТОВКА И ПРОВЕЖДАНЕ НА ОБУЧЕНИЕ¹

Профилиращата подготовка на студентите бакалаври по дисциплината „Хотелиерство и ресторантьорство“ в дистанционната форма на обучение е свързана с използването и осъществяването на подготовка посредством следното образователно съдържание и форми на учебни дейности:

- учебни ресурси:
 - Мултимедийни презентации, разработени на PowerPoint, запознаващи студентите с основните теоретични постановки в областта на хотелиерството и ресторантьорството.
 - Файлове.
- учебни дейности:
 - Разписание за консултации: присъствени и в електронна среда (по електронна поща) със студентите.
 - Файлове с условия на задания за разработване на домашна работа и описание на основните етапи при нейното изготвяне.

IV. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№ по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Домашна работа	1	50
1.2.	Курсов проект	1	50
Общо за семестриален контрол:		2	100
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит	1	62
Общо за сесиен контрол:		1	62
Общо за всички форми на контрол:		3	162

V. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Електронни учебни материали по дисциплината „Хотелиерство и ресторантьорство“, качени в платформата за дистанционно обучение на ИУ – Варна.

¹ 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.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Воденска, М. и М. Ушева, Гостоприемство в туристическата индустрия. София: МАТКОМ, 2019.
2. Закон за туризма, ДВ, бр. 56 от 7.06.2002 г., актуални изменения и допълнения.
3. Кадиева, Сн. Технология на обслужването в хотела. Варна: Наука и икономика, 2015.
4. Тодоров, Д. Предприемачество и хотелски мениджмънт. София: МАТКОМ, 2017.
5. Тодоров, Д. Ресторантьорство. София: МАТКОМ, 2019.
6. Христова, Я. Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето. Варна: Наука и икономика, 2014.
7. Янев, Р. За ефективно хотелиерство. Бургас: Диамант, 2018.

Февруари, 2020 г.
ДЖ/ДГ