

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

УТВЪРЖДАВАМ:

Ректор:

(Проф. д-р Пл. Илиев)

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 М. Стоянов)

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 | Конкуентоспособност 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 разплащане 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 |

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.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Дъбева, Т. и др. Ресторантьорство. Варна: Унив. изд. „Наука и икономика“, 2011.
2. Закон за туризма, ДВ, бр. 56 от 7.06.2002 г., последни изменения и допълнения.
3. Кадиева-Панчева, Сн., Технология на обслужването в хотела. Варна: Унив. изд. „Наука и икономика“, 2015.
4. Тодоров, Д. Организация, технология и икономика на хотелиерството. София: МАТКОМ, 2011.
5. Христова, Я. Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето. Варна: Наука и икономика, 2014.

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.