

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А
ЦЕНТЪР ЗА МАГИСТЪРСКО ОБУЧЕНИЕ
КАТЕДРА "ИКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТУРИЗМА"

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 ресторантьорство"

ЗА СПЕЦ.: "Международен туристически бизнес" - СНУ, ДНДО, ОКС „магистър"

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 5 ; СЕМЕСТЪР: 9

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 150.ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.

КРЕДИТИ: 5

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ	ОБЩО (часове)	СЕДМИЧНА НАТО- ВАРЕНОСТ (часове)
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:		
т.ч.		
• ЛЕКЦИИ	30	2
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	90	

Изготвили програмата:

1.
(проф. д-р Тая Дъбева)

2.
(гл. ас. д-р Г. Луканова)

Ръководител катедра:
(проф. д-р Тая Дъбева)

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината формира специализирани познания за двете основни туристически дейности- хотелиерство и ресторантьорство , както от теоретична гледна точка, така и от приложна. Разглеждат се същността и особеностите на хотелиерството и ресторантьорството в системата на туризма и при взаимодействието с околната среда. Изследват се структурата, комерсиализацията и съвременните тенденции в хотелиерския, респективно ресторантьорския продукт и търсене.Анализира се суперструктурата на двете дейности, класификацията, категоризацията и основните видове заведения за пребиваване и хранене. Изтъкват се особеностите в устройството, оборудването и обзавеждането на хотелиерските и ресторантьорските обекти. Студентите се запознават с характеристиките, представителите и съвременните изменения в двата основни типа хотелиерски и ресторантьорски вериги – интегрираните и маркетинговите консорциуми. Специално внимание се отделя на икономическите аспекти на разглежданите дейности.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No · по ре д	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	
ТЕМА 1. Същност и особености на хотелиерството		3	3	
1.1	Дефиниране на понятието хотелиерство	1	1	
1.2	Особености на хотелиерството	1	2	
1.3	История на хотелиерството	1		
ТЕМА 2. Същност и особености на ресторантьорството		3	3	
2.1	Понятие за ресторантьорство	1	1	
2.2	Особености на ресторантьорството в туризма	1	2	
2.3	История на ресторантьорството	1		
ТЕМА 3. Хотелиерско търсене и хотелиерски продукт		2	2	
3.1	Характеристика на хотелиерското търсене	1	1	
3.2	Структура и комерсиализация на хотелиерския продукт	1	1	
ТЕМА 4. Ресторантьорско търсене и ресторантьорски продукт		3	3	
4.1	Характеристика на ресторантьорското търсене	1	2	
4.2	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт	1	1	
4.3	Съвременни тенденции в гастрономията	1		

ТЕМА 5. Суперструктура на хотелиерството		3	3	
5.1	Същност и особености	1		
5.2	Класификация на заведенията за пребиваване	1	1	
5.3	Категоризация на заведенията за пребиваване	1	2	
ТЕМА 6. Суперструктура на ресторантьорството		3	3	
6.1	Същност и особености	1		
6.2	Класификация на заведенията за хранене	1	1	
6.3	Категоризация на заведенията за хранене	1	2	
ТЕМА 7. Основни видове заведения за пребиваване		2	2	
7.1	Хотели и мотели	1	1	
7.2	Къмпинги и ваканционни селища	1	1	
ТЕМА 8. Основни видове заведения за хранене		3	3	
8.1	Заведения на класическото ресторантьорство	1	1	
8.2	Тематични заведения	1	1	
8.3	Заведения за бързо хранене	1	1	
ТЕМА 9. Устройство и оборудване на заведенията за пребиваване		2	2	
9.1	Устройство на заведенията за пребиваване	1	1	
9.2	Оборудване на заведенията за пребиваване	1	1	
ТЕМА 10. Устройство и оборудване на заведенията за хранене		2	2	
10.1	Устройство на заведенията за хранене	1	1	
10.2	Оборудване на заведенията за хранене	1	1	
ТЕМА 11. Хотелиерски и ресторантьорски вериги		2	2	
11.1	Същност и основни видове в хотелиерството	1	1	
11.2	Същност и основни видове в ресторантьорството	1	1	
ТЕМА 12. Икономически аспекти на хотелиерството и ресторантьорството		2	2	
12.1	Структура на оборота и разходите	1	1	
12.2	Ценообразуване и ефективност	1	1	

III. ФОРМИ ЗА КОНТРОЛ

№ по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	БРОЙ В СЕМЕСТЪРА	ИАЗ ч.
1	Семестриален (текущ) контрол		
1.1	Тест	1	15
1.2	Курсова работа по предварително зададена тема	1	30
Общо за семестриален контрол:		2	45
2	Сесиен (краен) контрол		
2.1	Текуща оценка	1	45
Общо за сесиен контрол:		1	45
Общо за всички форми на контрол:		3	90

IV. ЛИТЕРАТУРА

Задължителна (основна) литература

- 1. Дъбева Т., Г. Луканова, Ресторантьорство. Варна: Наука и икономика. 2011**
- 2. Дъбева, Т. и к-в, Система за сертифициране на качеството на семейното хотелиерство на територията на община Варна: Наука и икономика.2013**

Препоръчителна (допълнителна) литература

- 1. Ръдърфорд Д. М. Офалън. Хотелиерски мениджмънт. София:ИК Лик.2011**
- 2. Brotherton B., R. Wood. The SAGE handbook of hospitality management, London: SAGE Publications. 2008**