



ЮГОЗАПАДЕН УНИВЕРСИТЕТ "НЕОФИТ РИЛСКИ"

2700 Благоевград, ул. Иван Михайлов, 66
Tel. + 359 /73/ 8855 01, Fax: + 359 /73/ 8855 16

E-mail: info@aix.swu.bg

<http://www.swu.bg>

Катедра "Туризм" **Информационен пакет ECTS**

Специалност Туризм

Магистърска програма: Мениджмънт на хотелиерската и ресторантьорска дейност

Изисквания към професионалните качества и компетенции на завършилите специалността

Магистърската степен е предназначена да надгради теоретични знания и практически умения, даващи възможност за организиране на собствен хотелиерски или ресторантьорски бизнес и/или изпълнение на топ-мениджърски функции. Поради това, в учебния план са дисциплини, които изграждат базата от знания, свързани с управлението, планирането и технологията на хотелиерската и ресторантьорска дейност.

Изисквания към подготовката на специалиста

Специалистът завършил образователно-квалификационна степен "магистър" с професионална квалификация "Мениджмънт на хотелиерската и ресторантьорска дейност" трябва да притежава конкретни умения в областите на:

- хотелиерските и ресторантьорски вериги
- управление на нематериалните активи в хотелските комплекси
- логистичната и ресурсна осигуреност на хотелиерската и ресторантьорска дейност

- кулинарния туризъм и кетъринга
- социална психология и туристическо поведение
- правно-нормативната уредба в отрасъла "Туризм"

Специалистът магистър трябва да:

- познава спецификата на управление на системите за качество в хотелиерската и ресторантьорска дейност, както и съвкупността от критерии и показатели за качество и конкурентноспособност на туристическия продукт и дейности;

- притежава висока степен на самостоятелност при вземане на управленчески решения в сферата на туризма.

Това предполага в курса на обучение да се акцентира върху прилагането на теоретичните знания в симулирана ситуация и при решаване на конкретен практически казус. При регулирането на този процес трябва да се спазва диалектичната връзка между втората и третата степен на обучение.

Натрупаните знания и практически опит следва да се прилагат интегративно при анализа на:

- пазара на туристическите услуги
- състоянието и развитието на туристическите ресурси в различните географски райони
- нормативните актове и тяхното съблюдаване в хотелиерството, ресторантьорството, туроператорската и агентската дейност, рекламата и други дейности свързани с туризма.

Курсът на обучение в магистърската програма завършва с разработване на магистърска теза, темата на която е съобразена с индивидуалните интереси на обучаващите се, предвид бъдещата им професионална реализация.

След завършване на обучението си в ОКС магистър, с професионална квалификация Мениджмънт на хотелиерската и ресторантьорска дейност, випускниците притежават теоретични и практически умения и знания. Те има дават възможност да работят на различни длъжности в областта на туризма, да ръководят различни звена и сектори на хотелиерската и ресторантьорска дейност.

Завършилите обучението си по специалност Туризм могат да упражняват следните професии и да заемат съответните длъжности съгласно Националната класификация на длъжностите, 2011 г.:

- 1412/2003 Управител, ресторант на самообслужване; - 1412/3004 Управител, сладкарница / кафене; - 1412/3005 Управител, бар; - 1412/3006 Управител, ресторант; - 1412/3007 Управител, стол; - 1412/3008 Управител, приготвяне и доставяне на храна /кетъринг/; - 1412/3009 Ръководител, отдел в ресторант; - 1412/3011 Съдържател, ресторант; - 1431/3015 Управител, отдих; - 1431/3017 Управител, казино; - 1431/3020 Управител, развлекателни/увеселителни паркове; - 1431/6021 Ръководител, отдел в културните дейности; - 1431/6022 Ръководител отдел, отдих; - 1431/6023 Ръководител отдел, спортни дейности; - 1439/3001 Управител, заведение за обслужване на населението; - 1439/3003 Управител, къмпинг; - 1439/3004 Управител, туристическа агенция; - 1439/3005 Управител, бюро за услуги; - 1439/3006 Управител, хижа; - 1411/3001 Ръководител, отдел в хотел; - 1411/3002 Управител, хотел; - 1411/3003 Управител, мотел; - 1412/3001 Управител, заведение за обществено хранене; - 1439/6007 Ръководител, отдел в туристически агенции; - 1439/3008 Ръководител, контактен център; - 1439/3009 Ръководител, конферентен център; - 4224/2001 Рецепционист, хотел; - 4224/3002 Администратор, хотел; - 1120/7014 Заместник-директор, предприятие; - 1120/7015 Заместник-ръководител, кооперативно предприятие; - 1120/7016 Заместник-председател, управителен съвет / съвет на директорите, търговско дружество; - 1120/7017 Заместник-изпълнителен директор; - 1120/7018 Председател, управителен съвет /съвет на директорите/ на търговско дружество; - 1120/7019 Председател, Надзорен съвет в търговско дружество; - 1120/7020 Член, съвет на директорите; - 1120/7021 Член, управителен съвет; - 1120/7022 Прокурист /търговски управител/; - 1120/7023 Управител; - 1213/5046 Ръководител проект.

Квалификационната характеристика на специалността "Туризм" за образователно-квалификационна степен "Магистър" с професионална квалификация "Магистър по мениджмънт на хотелиерската и ресторантьорска дейност" е основен документ, който определя разработването на учебния план и учебните програми. Тя е съобразена със Закона за висшето образование, с Наредбата за държавните изисквания за придобиване на ОКС "Магистър", "Бакалавър", "Специалист" и с Правилниците на ЮЗУ "Неофит Рилски".

СТРУКТУРА НА УЧЕБЕН ПЛАН
ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 3.9. ТУРИЗЪМ
СПЕЦИАЛНОСТ: ТУРИЗЪМ
ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН: МАГИСТЪР
МАГИСТЪРСКА ПРОГРАМА: МЕНИДЖМЪНТ НА ХОТЕЛИЕРСКАТА И
РЕСТОРАНТЪОРСКА ДЕЙНОСТ
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ: МАГИСТЪР ПО МЕНИДЖМЪНТ НА
ХОТЕЛИЕРСКАТА И РЕСТОРАНТЪОРСКА ДЕЙНОСТ
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ: РЕДОВНА И ЗАДОЧНА

Първа година			
Първи семестър	ECTS кредити	Втори семестър	ECTS кредити
1. Проектиране на хотелиерски и ресторантърски продукт	5.0	1. Хотелиерски и ресторантърски вериги	4.0
2. Логистични системи в хотелиерската дейност	5.0	2. Социална психология и туристическо поведение	4.0
3. Кетъринг	5.0	3. Управленско консултиране в хотелиерската и ресторантърска дейност	4.0
4. Управление на нематериалните активи в хотелския комплекс	5.0	4. Избираема дисциплина	3.0
5. Избираема дисциплина	5.0	Държавен изпит или защита на дипломна работа	15.0
6. Избираема дисциплина	5.0		
Избираеми дисциплини (студентите избират две дисциплини)		Избираеми дисциплини (студентите избират една дисциплина)	
1. Стратегическо планиране в хотелските комплекси	5.0	1. Мениджмънт на деловите прояви	3.0
2. Кулинарен туризъм	5.0	2. Спа и уелнес хотели	3.0
3. Европейско законодателство в областта на храненето	5.0	3. Хотелска анимация	3.0
4. Промоционални дейности в туризма	5.0	4. Технологични системи на хотелиерската и ресторантърска дейност	3.0
5. Факторинг в хотелиерската и ресторантърска дейност	5.0	5. Стандартизационно осигуряване на хотелиерската и ресторантърска дейност	
	Общо 30		Общо 30

ОБЩО ЗА 1 УЧЕБНА ГОДИНА: 60 КРЕДИТА

ОПИСАНИЕ УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ

Специалност: Туризъм

Магистърска програма: Мениджмънт на хотелиерската и ресторантьорска дейност

ПРОЕКТИРАНЕ НА ХОТЕЛИЕРСКИ И РЕСТОРАНТЬОРСКИ ПРОДУКТ

ECTS кредити: 5

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Лекционният курс включва основни въпроси на подготовката и проектирането на хотелиерския и ресторантьорския продукти. Той е разработен в съответствие с дър-жавните изисквания за подготовка на студенти от икономически специалности. Целта е студентите да получат задълбочени знания за управлението на процеса на проектирането на продуктите на тези две важни сфери на туристическата индустрия и да се запознаят с основни практически проблеми и подходи в условията на пазарната икономика. За успешното реализиране на програмата са необходими предварителни знания по управление, маркетинг и бизнес планиране. Основните задачи, които следва да бъдат решавани при реализацията на учебната програма са: Усвояване на теоретични знания за същността на продуктите на хотелиерските и ресторантьорските фирми. Усвояване на знания и умения за управление на процеса на проектиране на продукта. Формиране на умения за самостоятелно разработване на продукт на хотелиерска и ресторантьорска фирма.

Съдържание на учебната дисциплина:

Продуктова и производствена концепции - същност и приложение в управлението на хотелиерските и ресторантьорските предприятия. Предимства пред останалите маркетингови концепции. Същност и специфика на хотелиерския и ресторантьорския продукт. Пазар на хотелиерския и ресторантьорския продукт. Управление на процеса на проектиране на хотелиерския и ресторантьорския продукт. Етапи в процеса на управлението на проектната дейност. Особенности на управлението при създаването на продуктите на хотелиерството и ресторантьорството. Предпроектни дейности - същност, съдържание и необходимост от осъществяването им. Информационно осигуряване на процеса на проектиране на продуктите на хотел иерството и ресторантьорството. Източници на информация. Видове информация. Информационна система. Методи за набиране на информация. Методи за обработка и анализ на информацията. Създаване на база данни и съдържание на базата данни. Проучване пазара на хотелиерския и ресторантьорския продукт и конкурентите - същност и етапи. Методи за проучване. Показатели за анализ и оценка. Прогнозиране продажбите и пазарния дял на продукта на хотелиерството и ресторантьорството - същност, значение и методи. Капиталови и човешки ресурси за създаване на хотелиерския и ресторантьорския продукт. Анализ и оценка на капиталовите ресурси – диференциране, типизиране и категоризиране. Анализ и оценка на човешките ресурси. Качество на продуктите и култура на обслужването. Проучване на потребителското търсене на проектирания продукт - видове проучвания и методи. Избор на целеви пазари.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

ЛОГИСТИЧНИ СИСТЕМИ В ХОТЕЛИЕРСКАТА ДЕЙНОСТ

ECTS кредити: 5

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Седмичен хорариум: 3л + 0су

Вид на изпита: писмен

“Логистични системи в туризма” запознава студентите със същността на логистичната концепция, връзките и зависимостите между логистиката и другите функционални области на фирменото управление туризма, елементите и функциите на логистичните системи, основните подходи и методи за управление на логистичните системи, тенденциите, опита и ефекта от функционирането на логистичните системи в различните сфери и отрасли на икономиката. Задълбочено се изясняват мястото и ролята на участниците в логистичния процес, както и характеристиките на взаимоотношенията помежду им. Разкриват се особеностите на логистичните системи в туристическите дейности, в сферата на услугите и в обществения сектор. Специално внимание се отделя на техниките и технологиите, използвани в организацията и управлението на логистичните системи. Подчертава се значението на интегрираното управление за ефективното функциониране на логистичните системи. Дисциплината има за цел да запознае студентите с мястото и ролята на логистиката в икономиката, туризма и в различните организации, основните подходи и методи за нейното управление, както и със световните тенденции, опита и постиженията на водещи организации в приложението ѝ. Задълбочено се изясняват предметът, обектът и обхватът на Логистичните системи в организационен, национален и международен мащаб.

Съдържание на учебната дисциплина:

Същност, цели и задачи на логистика туризма. Логистиката като процес обслужващ възпроизводствения цикъл. Логистиката през годините - развитие на теорията и практиката. Същност, елементи и функции на логистичните системи в туризма. Основни характеристики на логистичната система за управление на логистичния поток. Актуални проблеми на логистичните системи в туризма. Логистични канали на снабдяването в туризма. Посредници - същност, функции. Интернационализация на логистиката-транснационални фактори, нови моменти. Интернационализация на логистиката - стратегическо партньорство. Основни задачи на логистиката в условия на Интернет. Интернет като световен тържен център. Управлението на логистичния процес - стратегическо и оперативно-тактическо планиране. Управлението на логистичния процес - управленски решения, информационна система. Физическа дистрибуция - същност, цели и дейности. Участници в дистрибуционния процес. Логистична концепция за физическата дистрибуция. Логистична мрежа и логистични вериги. Физически поток в дистрибуционния процес. Управление на материалните запаси - необходимост от поддържане на запаси. Проектиране на логистични вериги. Логистични дейности, анализ на логистичните дейности. Превръщане на складовете в дистрибуционен център. Проектиране на логистични системи в туризма. Тенденции в развитието на транспортните услуги. Клиенти в дистрибуционната верига - етапи на обслужване. Използване анализа за подобряване обслужването на клиентите. Дистрибуция в условията на евроинтеграция. Влияние на средата. Свободни икономически зони. Комуникации и информационна система на логистиката

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

КЕТЪРИНГ

ECTS кредити: 5

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризм

Стопански факултет

Анотация:

Организацията и управление на кетъринга е съществена част от съвременната организация на извън-домашното хранене. Той е свързан както с развитие на нова концепция за организиране на хранене на популационно ниво, така и акцентирание върху събитийно хранене чрез обслужване на частни и корпоративни клиенти. Дадена е подробна характеристика на съвременните принципи на индустрията свързана с храни и напитки подчинена създаване на празници и/или организиране храненето на специални групи от населението дефинирани по различни признаци – здрав/болен, възраст, социален статус, професионална характеристика. . Акцентира се върху практическите аспекти при стартиране, организация и управление на различните видове кетърингов бизнес за подготовката на висококвалифицирани специалисти в тази област. Целта на учебната дисциплина е усвояване на основни знания за същността, значението, разновидностите и съвременните изисквания към кетъринговия бизнес.

Съдържание на учебната дисциплина:

Седмичен хорариум: 3л + 0су

Вид на изпита: писмен

Кетъринг - общи понятия и дефиниции. Историческо развитие. Кетъринг, ресторантьорство, институционално хранене. Видове кетъринг - корпоративен и социален; институционален; индустриален, самолетен, стандартен (протоколен, концептуален). Общи принципи на създаване. Индивидуални предпоставки и ресурси за стартиране на кетърингов бизнес. Организация на кетърингов бизнес - стартиране, законово устройство. Условия, предпоставки. Оборудване. Уреди и инструменти. Изисквания към персонала. Авиационен кетъринг: концепция, организация. Планиране на менюта - стандартно меню, вегетарианско, кошер, меню за диабетици, безглутеново и безлактозно меню. Индустриален кетъринг. Институционално. Принципи на изграждане на институционално хранене – детски градини, училища, здравни заведения – нормативни документи. Създаване на меню, съставки за меню - връзки с доставчици. Качество на продуктите, качество и безопасност на готовата храна. Продажба на продукти и услуги. Маркетинг и реклама на кетъринговия бизнес. Планиране на мероприятия. Етапи на технологичния процес при парти сървиз. Изготвяне на оферта в съответствие със спецификата на мероприятиято. Банкет - международни системи за обслужване по време на банкет. Технологии на обслужване по време на банкет. Организация на залата, подреждане на гостите. Организация на обслужването при различни видове кетъринг – приеми (Прием ‘А ла рус’, ‘А ла фуршет’, коктейл, чай); авиационен, кетъринг по време на форуми и други делови събития.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

УПРАВЛЕНИЕ НА НЕМАТЕРИАЛНИТЕ АКТИВИ В ХОТЕЛСКИЯ КОМПЛЕКС

ECTS кредити: 5

Седмичен хорариум: 3л + 1су

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Вид на изпита: писмен

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Целта е студентите: (i) да познават скритата, невидима част на фирмената стойност, формирана под действието на нематериалните активи или т.нар. „интелектуален капитал“; (ii) да могат да идентифицират различните видове нематериални активи като част от интелектуалния капитал на туристическите фирми и ефективно да се възползват от тях при изграждане на конкурентното предимство на хотелиерските и ресторантьорски предприятия; (iii) да познават и да могат да прилагат различните подходи и методи за измерване на интелектуалния капитал и респективно на нематериалните активи в хотелиерската и ресторантьорска дейност; (iv) да са в състояние да управляват интелектуалния капитал, респективно нематериалните активи за целите на иновационната дейност на хотелските и ресторантьорските предприятия.

Съдържание на учебната дисциплина:

Същност и обхват на интелектуалния капитал. Значение на интелектуалния капитал за фирмената стойност. Структурни компоненти на интелектуалния капитал. Състояние и развитие на теориите за интелектуалния капитал. Нематериалните активи в иновационната активност. Роля и значение на нематериалните активи в иновационните процеси. Класификация на нематериалните активи. Ускоряване на иновационната активност. Подходи и методи за измерване на интелектуалния капитал. Подходи за измерване на интелектуалния капитал. Методи с акцент върху нематериалните активи. Методи с акцент върху самостоятелните индикатори. Методи с акцент върху формите на интелектуалния капитал. Управление на интелектуалния капитал за целите на иновационните процеси и повишаване на фирмената стойност. Планиране на дейността по управление на интелектуалния капитал. Организация на дейността по управление на интелектуалния капитал. Контролинг на ефективността на интелектуалния капитал.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

СТРАТЕГИЧЕСКО ПЛАНИРАНЕ В ХОТЕЛСКИТЕ

КОМПЛЕКСИ

ECTS кредити: 5

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Студентите ще се запознаят със съвременните теории, практически подходи и инструменти за стратегическото планиране. В процеса на обучение те ще получат достатъчно информация за предпоставките, които обуславят необходимостта от стратегическо мислене и действие на всички равнища в икономиката. Ще се разграничават спецификата в методологията и технологията на разработване на различните фирмени стратегии. Специално внимание ще бъде отделено на иновационните стратегии и стратегиите за пълноценно използване на човешкия капитал. Ще се аргументират различните бариери за избор и осъществяване на стратегии и инструментите за тяхното преодоляване в съвременния икономически контекст. Курсът е съобразен с предвидения хорариум и позволява да се усвоят същността, ролята, инструментите и възможностите на стратегическото планиране. Целта на учебната дисциплина е студентите да придобият знания и умения по преподаваната материя и се формира у тях ясна визия и убеждение, че стратегическото планиране е философия и инструмент за постигане на фирмените цели, за просперитет на всяка икономическа система в съвременния свят.

Съдържание на учебната дисциплина:

Еволюция в теорията и практиката на планирането. Предпоставки и философия на основни стратегически модели. Стратегията като елемент на икономическата политика. Стратегическото планиране - определение, характеристики, равнища. Взаимодействия на стратегическото планиране с другите видове планиране. Принципи на стратегическото планиране. Подходи и методи на стратегическото планиране. Видове фирмени стратегии - характеристики на основните типове. Субекти и организация на стратегическото планиране. Анализ на външната и вътрешната среда. Прогнозиране на факторите на външната и вътрешната среда. Определяне на основните насоки на развитие. Стратегически анализ и анализ на конкурентите. Избор на фирмена стратегия. Организационна стратегия - същност и етапи на провеждане. Видове стратегии по основните дейности. Стратегическа маркетингова стратегия. Стратегия на научно-изследователското осигуряване. Стратегии за повишаване производителността на човешкия фактор. Стратегически решения в условията на евроинтеграцията и глобализацията - възможности и бариери при избор на стратегии и осъществяването им.

Технология на обучението и оценяване

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

КУЛИНАРЕН ТУРИЗЪМ

ECTS кредити: 5

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Познаване на кулинарния туризъм е необходимо за организиране на конкурентоспособен свързан с храненето продукт. Храненето в туристическото преживяване има значение не само като елемент от туристическото преживяване, но и като самостоятелен повод за пътуване. Кулинарията е част от културата на дадена общност и кулинарният туризъм трябва да се изучава като елемент на културния туризъм. Той създава идентичност и е фактор за стимулиране развитието на местната общност. В курса по кулинарен туризъм се разглеждат видовете туристически пътувания стимулирани от интерес към храни и хранене, класификацията на видовете кулинарен туризъм, създаване на кулинарния продукт и представянето му на пазара, особеностите на кулинарния туризъм в ерата на глобализацията. Изучават се тенденциите в съвременното хранене, здравословно хранене е дадена подробна характеристика на съвременното хранене, предпоставките за развитие на кулинарен туризъм и фактори, които го

стимулират и или затрудняват. Разглеждат се основните мотиви и нагласи на кулинарните туристи. Застъпени са нови концепции в кулинарния/гурме туризъм като молекулярна гастрономия, Slow foods, конвергенция и адаптация в съвременното хранене както и особеностите на някои световно известни кухни. Целта на учебната дисциплина е усвояване на основни знания за същността и значението на кулинарния туризъм.

Съдържание на учебната дисциплина:

Съвременни тенденции в храненето. Хранене и глобализация - конвергенция, адаптация. Туризъм свързан с храни и хранене. Дефиниране на концепцията кулинарен туризъм. Класификация. Културни аспекти на храненето. Културна идентичност. Структурализъм. Концепцията за бързо хранене и Мак Доналдизацията в храненето. Ресторантски вериги. Ролята на храната и виното за регионалното развитие. Профил на кулинарния турист. Поведение на кулинарния турист. Типология на поведението на кулинарния турист. Кулинарен туризъм базиран на световно известни национални кухни- френски кулинарни традиции. Италианска кухня - особености и специфика. Съчетаване на храни и вино в италианската кулинарна традиция. Японска кухня - суши. Индийска кухня. Популярни дестинации за кулинарен туризъм – Австрия, Австралия. Новата глобална кухня – автентичност и местна идентичност в постмодерната гастрономия. Управление на кулинарния туризъм – предизвикателства и перспективи.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

**ЕВРОПЕЙСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО В ОБЛАСТТА
НА ХРАНЕНОТО**

ECTS кредити: 5

Седмичен хорариум: 3л + 0су

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Вид на изпита: писмен

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Познаване на Европейското законодателство е необходимо за специалистите, които работят в областта храненето и хранит е включително тези ангажирани в ресторантьорството и хотелиерството. Гарантиране на безопасни храни на различни нива-производство, преработка, транспорт, съхранение и предлагане на клиента е задължително условие за развиване на успешен бизнес свързан с храни и хранене. В този аспект специалистите по туризъм трябва да познават и интерпретират понятието “риск“, анализ на риска и неговите три компонента – определяне на риска, управление на риска и комуникация на риска. В курса по Европейско законодателство в областта на храните и храненето студентите ще се запознаят с основни директиви и нормативни документи свързани с тях, които контролират безопасността на храните у нас - тяхната интерпретация и прилагане за гарантиране на безопасни и безвредни храни за населението. Целта на учебната дисциплина е усвояване на основни нормативни документи свързани с гарантиране качеството на храните.

Съдържание на учебната дисциплина:

Съвременни тенденции в храненето. Хранене и глобализация- конвергенция, адаптация. Свободно движение на храни и свързани с храните заболявания. Директива на ЕС 178/2002 поставяща общите принципи и изисквания на към за храните и формулираща хигиенните критерии и процедури за гарантиране безопасност на храните. Директива на ЕС 882/2004 за официален контрол на храните и фуражите, контрол върху здравето на селскостопанските животни и основни правила за опазване на общественото здраве. Директива на ЕС 2073/2005 регулиращи микробиологичните критерии за хранителни продукти. Принципи на изграждане на НАССР в страните от Европейския съюз (852/2004). Препоръки на Европейската комисия по ГМО за избягване на замърсяване на зърнените култури с ГМО – 2010 година. Етикетирание на храните и информираност на потребителя – Европейски препоръки. Изисквания на хармонизираното законодателство по храните. Директива на ЕС 2008/100/ от 28 Октомври 2008 допълваща Директива 90/496 за хранителна информация при етикетирание на храните.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

ПРОМОЦИОНАЛНИ ДЕЙНОСТИ В ТУРИЗМА

ECTS кредити: 5

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Дисциплината представя комплекса от приложни знания в областта на промотирането на туристически продукти и услуги. Учебната програма се основава на фундаменталната маркетинговата теория за маркетинговия комплекс. Предвидената лекционна заетост обхваща техниките за промоции, отстъпки и допълнителни безплатни туристически услуги. Към всички отделни групи промоционални дейности са представени практически примери. Особено значение се отделя на каналите на разпространение на промоциите и стратегическите техники за спечелване аудиторията на потребителя на туристическата услуга. В учебния процес се обръща особено внимание на методите за промовиране чрез новите технологии, интернет приложения и уеб базирани системи за промотиране като начин за нов вид рекламиране на туристическия продукт.

Съдържание на учебната дисциплина:

Същност и съдържание на промоционалните дейности в туризма. Комуникационни стратегии за промоционалните дейности в туризма. Реклама, стимулиране на продажбите и промоционални дейности в ресторантьорството. Концепции при Промоционалните дейности в туризма. Промоционални дейности за Корпоративни клиенти – предлагане на промоционални и специални цени. Предлагане на добри условия за пакетни услуги. Видове отстъпки. Видове допълнителни услуги по желание на клиента. Видове отстъпки за Корпоративни клиенти. Разработка, оценка и въвеждане на нови туристически продукти като промоция. Основни инструменти за стимулиране реакцията на целевата аудитория към туристическия продукт. Намаления, отстъпки, вариране на цена – промоционални цени за ранни записвания, сезонни продажби, цени за специални категории клиенти, бонус отстъпки. Разработка и предоставяне на допълнителни безплатни услуги за придобиване на максимален период от пътувания. Промотиране на туристически продукт чрез награда. Промовиране чрез формат. Промотиране чрез томболи – като специален вид награда, присъждана на мястото на предоставяне на туристическите услуги. Разработка на допълнителни услуги и продукти в ресторантьорството. Видове промоции в ресторантьорството. Допълнителни промоционални дейности чрез ефестивни средства на рекламата и PR техниките. Промоционални дейности като специален вид награда чрез Сертификати или купони, Идентификационни уеб кодове - даващи собственика право на отстъпка от цената на придобиване на туристически услуги. Позициониране, репозициониране и „подсилване” на имиджа на туристическия продукт. Привличане на нови клиенти. Предоставяне на услуги с добавена стойност, внимание към клиентите по време на празниците, както и засилено лично отношение към редовните. Интеркултурни особености при изготвяне на промоционалните дейности в хотелиерството и ресторантьорството. Привличане на потребители чрез промоция и чрез специални предложения, съобразени с религиозни, социални и лични особености. Адекватност при изготвяне на предложенията.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

ФАКТОРИНГ В ХОТЕЛИЕРСКАТА И РЕСТОРАНТЬОРСКА ДЕЙНОСТ

ECTS кредити: 5

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 1

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Курсът лекции е подготвен като специализирана информация за факторингът като специфична и сравнително нова форма на търговско посредничество, която позволява да се търсят по-добри

Седмичен хорариум: 3л + 0су

Вид на изпита: писмен

Седмичен хорариум: 3л + 0су

Вид на изпита: писмен

възможности за постигане на финансовите цели на стопанските субекти в хотелиерството. Целта на курса е студентите по туризъм: (i) да познават особеностите на факторинга, неговите разновидности и механизма му на функциониране в хотелиерството; (ii) да могат да адаптират приложението на методическия инструментариум на факторинга към условията на хотелиерската дейност; (iii) да са в състояние да разработват система от критерии и показатели за оценка на риска от използването на факторинга в хотелиерската дейност; (iv) да придобият специализирани знания и умения за анализ и оценка на резултатите от приложението на факторинга в хотелиерството; (v) да формулират управленски решения за усъвършенстване приложението на факторинга в хотелиерската дейност. С оглед на така поставените цели лекционният материал в три отделни блока, а семинарните занятия съответно в два отделни блока. Курсът е ориентирана към обучението на студентите, които желаят да се реализират в сферата на международния туризъм и по-специално във фирми, занимаващи се с хотелиерска и финансово-консултантската дейност.

Съдържание на учебната дисциплина:

Теоретични въпроси на факторинга. Състояние и развитие на теорията за факторинга. Механизми за функциониране на факторинга. Икономически предимства и ограничения от приложението на факторинга. Методи и методология на факторинга в хотелиерската дейност. Факторингът в стратегията на търговското предприятие. Методически инструментариум на факторинга в хотелиерската дейност. Оценка и управление на риска на факторинговите операции в хотелиерската дейност. Приложно-практически въпроси на факторинга в хотелиерската дейност. Фактори, определящи решението за използване на факторинг в хотелиерската дейност; Анализ и оценка на приложението на факторинга в хотелските предприятия. Насоки и препоръки за усъвършенстване на факторинга в хотелската дейност

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

ХОТЕЛИЕРСКИ И РЕСТОРАНТЪОРСКИ ВЕРИГИ

ECTS кредити: 4

Седмичен хорариум: 4л + 0су

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Вид на изпита: писмен

Семестър: 2

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Дисциплината е предназначена да предостави общообразователни и специализирани теоретични знания и практичните умения по въпросите на планиране, проектиране и реализация на ресторантърски и хотелиерски вериги. Работи се за разбиране на мястото, ролята и значението на хотелиерските и ресторантърски вериги, същност и съдържание на пазар на хотел-ресторантските стоки механизъм за организация и управление на пазара. Изучават се основни аспекти на франчайзинка в хотелиерството и ресторантърството както и иновации в ресторантърството и хотелиерството и маркетинг и реклама свързани с тези основни туристически дейности. Предвижда се разработване на реферат под формата на презентация, ориентирана към актуални аспекти и иновации в областта на ресторантърските вериги.

Съдържание на учебната дисциплина:

Теоретико-методологически въпроси на ресторантърските и хотелиерски вериги. Ресторантърска и хотелиерска дейност като основна туристическа дейност, фактори за развитие. Хотелиерски и ресторантърски вериги - характеристика, функции, нормативна база. Особенности и съвременни тенденции в веригите за бързо хранене. Културални аспекти при планиране и организиране на извъндомашното хранене. Форми и технология на обслужване в ресторантърството. Планиране, проектиране и реализация на иновации в хотелиерските вериги. Франчайзинг. Пазар на хотелиерския и ресторантърски продукт. Маркетинг, реклама, връзки с обществеността.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

СОЦИАЛНА ПСИХОЛОГИЯ И ТУРИСТИЧЕСКО ПОВЕДЕНИЕ

ECTS кредити: 4

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 2

Методическо ръководство:

Катедра Туризм

Стопански факултет

Анотация:

Обучението по дисциплината включва изучаване в теоретичен и практически план на туристическото поведение и на мотивите, които го обуславят. Познаването в дълбочина на детерминантите и мотиваторите, които са в основата на предприемането на пътувания, предоставя една значителна свобода и компетентност по отношение на сегментирането на туристическия пазар и дефинирането на различните видове туристи. За специалистите в туризма е изключително важно да могат да изследват и проучват психологическите и социални мотиви, от които са водени туристите при вземане на решение за потребление на туристически стоки и услуги. Получените знания и информация в тази конкретна сфера със сигурност ще доведат не само до генериране на по-високи приходи в туристическите предприятия, но и до значително подобряване на качеството на обслужване в туризма и ефективността на туристическата дейност като цяло. Целта на учебната дисциплина е студентите да придобият теоретични знания по отношение на мотивацията на туристите за предприемане на туристически пътувания и тяхното приложение в реални пазарни условия. Базисните знания, които получават студентите са насочени към изследване на същността и видовете туристическо поведение, основните фактори, които го обуславят, спецификата на социалните контакти и общуване при туристите, културното обогатяване, културния шок и моделирането на процеса за вземане на решение и покупка на туристическо пътуване.

Съдържание на учебната дисциплина:

Същност на туристическото поведение – туристическо поведение и потребителско поведение, етически и емически подход, концептуални схеми и теории, туристически проучвания. Социални роли и индивидуални характеристики на туристите. Демографски фактори детерминиращи типове туристическо поведение. Туристическа мотивация – проучване и анализ на мотивите за предприемане на туристическо поведение. Проучване и избор на туристическа дестинация. Характеристика и особености. Изграждане на имидж и промотиране на туристическа дестинация съобразно туристическите мотиви и поведение. Социални контакти и общуване при туристите – взаимоотношения „турист – други туристи“. Социални контакти и общуване при туристите – взаимоотношения „турист – местно население, домакини“. Културно обогатяване и културен шок – дефиниция и особености. Възприятия и преживявания на туристите в туристическото място – „туристическо поведение на място“. Моделиране на процеса за вземане на решение и покупка на туристическо пътуване. Специфика на туристическото поведение при пакетните пътувания. Лоялни туристи – създаване, привличане, поддържане. Проучване и измерване на удовлетвореността на туристите. Тенденции в туристическото търсене, породени от промени, настъпващи в туристическата мотивация и поведение.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

УПРАВЛЕНСКО КОНСУЛТИРАНЕ В ХОТЕЛИЕРСКАТА И РЕСТОРАНТЪОРСКА ДЕЙНОСТ

ECTS кредити: 4

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 2

Методическо ръководство:

Катедра Туризм

Стопански факултет

Анотация:

Курсът лекции е подготвен като специализирана информация за управленското консултиране в сферата на хотелиерството и ресторантьорството. Целта на курса е студентите по туризм: (i) да възприемат консултирането на ръководствата на хотелиерските и ресторантьорски предприятия като необходима и ценна услуга, която им се предоставя срещу заплащане от обективни външни лица с цел подпомагане подобряването на управлението, функционирането и икономическите резултатит на техните

Седмичен хорариум: 3л + 1су

Вид на изпита: писмен

Седмичен хорариум: 4л + 0су

Вид на изпита: писмен

организации; (ii) да познават видовете и възможностите на отделните инструменти на управленското консултиране; (iii) да могат да установяват стабилен и ползотворен диалог между консултантите и мениджърите на хотелските и ресторантьорски предприятия, който да резултира във вземането и прилагането на реални, прагматически-ориентирани управленски решения. С оглед на така поставените цели лекционният материал в три отделни блока, а семинарните занятия съответно в два отделни блока. Курсът е ориентирана към обучението на студентите, които желаят да се реализират в сферата на международния туризъм и по-специално във фирми, занимаващи се с хотелиерска, ресторантьорска, консултантска и маркетингова дейност.

Съдържание на учебната дисциплина:

Консултиране за организационна промяна. Стимулиране и развитие на предизвикателството за организационна промяна. Консултиране с цел промяна. Създаване на стойност чрез взаимодействието между клиент и консултант. Компетенции на управленските консултанти. Цялостно системно консултиране. Ролята на консултантите за създаване на устойчиви резултати. Промяна на управленските рамки и перспективи. Интервенционна и организационна промяна: създаване на капацитет за организационна промяна. Използването на метафори в консултирането за организационна промяна. Ефекти на консултирането с цел промяна. Консултанционните процеси за организационна промяна. Вариация на традиционните подходи към фирмена диагностика и разкриване на бизнес процесите. Сътрудничеството клиент-консултант. Взаимоотношенията клиент-консултант. Действия на клиентите при управлението на взаимоотношението „клиент-консултант“. Вътрешен анализ на взаимоотношението „клиент-консултант“. Консултирането като комплексен процес на взаимоотношения. Системна концепция на интервенциите. Увеличаване на ефективността на сътрудничеството „консултант-клиент“. Двойствената роля на това да бъдеш едновременно и клиент, и консултант. Предизвикателството „външна безпристрасност – притажаване на вътрешни познания и информация“. Създаването на рамка на взаимодействие на много нива. Доверие и власт при управленското консултиране. Създаване на карта за политическия терен на клиента – консултантски модел за анализ. Валстови основи и властова употреба в консултирането. Постигане на доверие при консултирането – отказ от импровизации. Тенденции и актуални проблеми в управленското консултиране. Индустрията по управленско консултиране. Използването на създаването на пътеки на знанието във висшето управленско консултиране. Модели на управленско консултиране. Оценъчни изследвания с цел подобряване на консултантската практика. Тенденции и техники в управленското консултиране. Изграждането на отговорна фирма отвътре навън. Новата роля на човешките ресурси и консултантите по организационно развитие. Инструменти, базирани на информационните технологии за визуализиране за разширяване на възможностите за разработването на стратегически решения. Дефиниране на границите пред новото експертно познание: как управителния персонал може по-успешно да защити своите позиции. Дефиниране на правомощията и отговорностите на управленския персонал. Дефиниране на очакванията от дейността на консултантите.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

МЕНИДЖМЪНТ НА ДЕЛОВИТЕ ПРОЯВИ

ECTS кредити: 3

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 2

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Дисциплината има за цел да акцентира върху особеностите и спецификата на деловите събития в туризма, търсенето и предлагането на техните продуктови разновидности – конгреси, конференции, симпозиуми, корпоративни срещи, изложения, инсентив програми и възможностите за тяхното ефективно управление. Чрез лекционния курс студентите получават базови знания относно технологията на организиране на делови събития и алтернативните варианти за измерване и оценка на тяхната значимост. Целта на учебната дисциплина е студентите да придобият базови знания и практически умения по преподавания материал. Очакваните резултати се изразяват в придобиването от студентите на познания относно основните организационни особености на деловите прояви и спецификата на тяхното управление. Акцентира се и върху създаването на умения за самостоятелно прилагане на теоретичния материал в практиката.

Седмичен хорариум: 2л + 1су

Вид на изпита: писмен

Съдържание на учебната дисциплина:

Същност на деловите прояви и концепцията MICE – Срещи, Инсентив пътувания, Конференции и Изложения. Фактори, обуславящи главните насоки в управлението на деловите събития. Търсене и предлагане на основните продуктови разновидности на деловите срещи в туризма. Маркетинг и PR на деловите прояви в туризма. Международни делови прояви и срещи. Ключови тенденции в развитието на деловите прояви. Организация и технология на конгреси, конференции, симпозиуми, корпоративни срещи и събития. Организация и провеждане на търговски и потребителски изложения. Изработване на инсентив програми и провеждане на инсентив пътувания. Съвременни информационни и комуникационни технологии, прилагани в управлението на деловите прояви. Измерване и изолиране на икономическия ефект от провеждането на делови срещи. Концепцията ROI (Възвръщаемост на инвестициите) за измерване ефективността на конферентните мероприятия. Качествена оценка на деловите прояви – създаване на степенна скала и оценъчна скала. Качествени показатели за измерване значимостта на деловите срещи и постигнати ефекти. Комуникационният процес като основа за постигане на по-добри резултати в организацията на делови прояви.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

СПА И УЕЛНЕС ХОТЕЛИ**ECTS кредити:** 3**Форма за проверка на знанията:** текущ контрол и изпит**Семестър:** 2**Методическо ръководство:**

Катедра Туризм

Стопански факултет

Анотация:

Курсът лекции е подготвен като специализирана информация за типологията и особеностите на функционирането на балнеологичните структури, каквито са спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения за рехабилитацията и физиотерапията. Целта на курса е студентите по туризъм: (i) да се запознаят със съществуващите организационни структури в балнео, спа и уелнес туризма; (ii) да познават и да могат да управляват предлагането на специфичните дейности в спа и уелнес хотелите и специализираните заведения за балнеолечение, профилактика и рекреация като балнео-, водо-, кало- или парафинолечение и др.; (iii) да могат да осъществяват управление на специфичните видове персонал в балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения, като са в състояние да планират, организират и контролират дейностите по набор, подбор и развитие на персонала, който е непосредствен контакт с клиента/пациента и който осъществява процедурите, свързани с балнео-, водо-, кало-, луго или парафинолечение; (iv) да могат да формулират и прилагат подходяща маркетингова политика по основните ѝ компоненти. Курсът е ориентирана към обучението на студентите, които желаят да се реализират в сферата на международния туризъм и по-специално в хотелиерски фирми или специализирани заведения, занимаващи се с балнеология, профилактика и рекреация.

Съдържание на учебната дисциплина:

Историческо развитие на балнеологията и предлагането на спа и уелнес услуги. Ресурсна обезпеченост на подсектора на балнео, спа и уелнес туризма (подсектора на „Термализъм“). Структура на термализма: балнеолечение, таласотерапия, спа. Икономически ефект от подсектора на балнео, спа и уелнес туризма (от подсектора „термализъм“). Организационни структури в балнео, спа и уелнес туризма според собствеността. Организационни структури в балнео, спа и уелнес туризма според структурата на развиваната медицинска дейност. Географско разпределение на организационни структури в балнео, спа и уелнес туризма. Основни терапевтични индикации на балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения: Ревматология. Белодробни проблеми/УНГ. Психосоматични заболявания. Метаболитни и храносмилателни нарушения. Пикочно-полов апарат. Смущения при развитието на децата. Дерматология. Заболявания на устната лигавица. Гинекология. Флебология. Сърдечно-съдови заболявания. Болести на обмяната. Основни терапевтични техники в специализираните медицински термални заведения. Вътрешна хидротерапия: инхалации, гаргари, пулверизиране, пиене на вода. Външна хидротерапия: вана, душ, локални апликации. Целева терапия: диететика, релаксация, хранителни консултации, лекции, индивидуален инструктаж. Основни терапевтични техники в балнео, спа и уелнес хотелите. Физически упражнения в плувен басейн. Гимнастика. Различни видове масаж.

Сауна, хамам. Ароматерапия. Вана, душ, водоструен масаж (джакузи). Обвивания. Естетични процедури, пилинг. Основни дейности на персонала, изпълняващ термални процедури в балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения. Посрещане и поемане на пациента/клиента. Организация на работното място. Извършване на процедурите. Осигуряване на хигиена и безопасност. Общуване в работна обстановка. Набор, подбор и управление на персонала, изпълняващ термални процедури в балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения. Предхождащо и продължаващо професионално обучение на персонала, изпълняващ термални процедури в балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения. Сертифициране и валидиране на знанията, компетентностите и уменията. Продуктова и ценова политика на балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения. Дистрибуционна (пласментна) и рекламна и промоционална политика на балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения. Връзки с общественоста на балнео, спа и уелнес хотелите и специализираните медицински заведения

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

ХОТЕЛСКА АНИМАЦИЯ

ECTS кредити: 3

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Семестър: 2

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

В съответствие с новата визия за туристическата индустрия, учебната дисциплина предлага нов и широкообхватен поглед върху основните проблеми и прийоми за конкурентна борба. Акцентът е поставен върху възможностите за моделиране на хотелиерската дейност към новите изисквания и потребности на пазарната среда. В този контекст туристическата анимация се интерпретира като елемент на хотелиерския продукт, който активизира поведението на туристите за удовлетворяване на потребности от физическа активност, игра, приключения, овладяване на нови умения и знания, творчество, чрез специално структурирани програми. Целта на курса е да запознае и насочи студентите към онези способности, чието прилагане способства за постигане на конкурентно предимство в хотелиерството. Посредством анимацията се извеждат отличителните аспекти на съвременния туризъм във връзка с възможностите за повишаване ефективността на хотелиерските дейности и постигането на максимална удовлетвореност у потребителя на хотелиерски продукт. Включването на дисциплината в учебния план е обосновано от нарастващото в световен план значение на потребителя в туризма и пълното задоволяване на заявените и предполагаеми потребности.

Съдържание на учебната дисциплина:

Общ преглед на спецификата на туристическата анимация – същност, характеристика и значение. Основни понятия и видове туристическа анимация. Фактори на туристическата анимация. Туристическата анимация в хотелиерството. Същност, видове и съдържание на туристическата анимация в морските курортни комплекси. Същност, видове и съдържание на туристическата анимация в планинските курортни комплекси. Интерпретация на туристическата анимация в зависимост от специфичната област. Интерпретация на туристическата анимация в зависимост от сезона. Технология и организация на работата на аниматора. Изисквания към длъжностното наименование на аниматора

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

ТЕХНОЛОГИЧНИ СИСТЕМИ НА ХОТЕЛИЕРСКАТА И РЕСТОРАНТЪОРСКА ДЕЙНОСТ

ECTS кредити: 3

Седмичен хорариум: 2л + 1су

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Вид на изпита: писмен

Семестър: 2

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

Учебната дисциплина изучава процесите и технологията за подготовка, „производство” и предлагане на хотелиерски продукт от хотелиерските и ресторантьорски предприятия. Ориентирана е към обогатяване познанията на студентите във връзка със сложната им и комплексна дейност, както и по отношение на изпълняваните от тях функции. Целта на курса е да запознае и насочи студентите към онези технологични схеми и основни технологии, за които технологичните изисквания са определящ фактор за организацията и осъществяването на хотелиерската и ресторантьорска дейност. Включването на дисциплината в учебния план е обосновано от необходимостта за постигане на интегрирано управление на цялостния процес на производство и предлагане на туристически продукт. Ползвайки световния опит, дисциплината разглежда различни информационни и управленски системи, интеграцията на които позволява бързо въвеждане на нови продукти, както и усъвършенстване на съществуващите. Лекционният курс цели преди всичко студентите да овладеят необходимите знания за използваните в хотелиерската и ресторантьорска дейност технологични системи, така че да се гарантира високото качество на предлагания от тях продукт.

Съдържание на учебната дисциплина:

Същност, значение и характеристика на технологичните системи. Видове на технологичните системи и тяхното приложение в хотелиерската и ресторантьорска дейност. Ефективност на функциониране на технологичните системи. Методи за вариантното проектиране на технологичните процеси. Поддържащи услуги в технологичните системи. Мениджърски информационни системи. Системи за управление на технологични процеси. Системи за организационно управление. Системи за управление на качеството (ISO9001-2000) и система за здравословни и безопасни условия на труд (OHSAS18001).

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.

СТАНДАРТИЗАЦИОННО ОСИГУРЯВАНЕ НА ХОТЕЛИЕРСКАТА И РЕСТОРАНТЬОРСКА ДЕЙНОСТ

ECTS кредити: 3

Седмичен хорариум: 2л + 1су

Форма за проверка на знанията: текущ контрол и изпит

Вид на изпита: писмен

Семестър: 2

Методическо ръководство:

Катедра Туризъм

Стопански факултет

Анотация:

В съвременните условия стандартизацията се разглежда като един от най-важните фактори за системно подобряване на качеството на хотелиерската дейност и нейните резултати. В случая съществено значение има фактът, че хотелиерската дейност се влияе в широки граници от стабилността на параметрите, характеризиращи елементите на трудовите процеси, тяхната технология, организация и управление. Нарушаването на тази стабилност поражда проблемни ситуации, чийто начин на решаване зависи от ефективното осъществяване на самите процеси. Това именно е станало причина за основата на най-новите постижения на науката, техниката и опита да се извършват системно анализ, подбор и синтез на ограничен брой оптимални решения за многократно възникващите аналогични ситуации. Така избраните и апробирани решения се регламентират в стандартизационни документи и се внедряват в практиката.

Съдържание на учебната дисциплина:

Същност и съдържание на стандартизацията. Терминологични уточнения, свързани със стандартизацията. Организационно-методически стандарти. Общотехнически стандарти. Класификацията като метод на стандартизация. Каталогизирането като метод на стандартизация. Прилагане на редове от предпочитани числа. Унификация. Симплификация. Типизация. Агрегиране. Национална, ведомствена и фирмена система на стандартизация. Категории стандартизационни

документи. Видове стандартизационни документи. Регионална стандартизация. Международна стандартизация.

Технология на обучението и оценяване:

Обучението по учебната дисциплина се извършва под формата на лекции и семинарни упражнения. Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове.